



UFRPE

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE PESCA E AQUICULTURA
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

AURINO SANTANA PEREIRA DA SILVA

**PROJETO DE VIABILIDADE ECONÔMICA DE UM EMPREENDIMENTO DE
ENLATAMENTO DE CAMARÃO MARINHO (*Litopenaeus Vannamei*) NA
REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE-PE**

Recife
2023

AURINO SANTANA PEREIRA DA SILVA

**PROJETO DE VIABILIDADE ECONÔMICA DE UM EMPREENDIMENTO DE
ENLATAMENTO DE CAMARÃO MARINHO (*Litopenaeus Vannamei*) NA
REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE-PE**

Plano de Negócio apresentado ao Curso de Engenharia de Pesca da Universidade Federal Rural de Pernambuco como requisito para obtenção do título em Bacharel.

Recife

2023

FICHA CATALOGRÁFICA

AURINO SANTANA PEREIRA DA SILVA

**PROJETO DE VIABILIDADE ECONÔMICA DE UM EMPREENDIMENTO DE
ENLATAMENTO DE CAMARÃO MARINHO (*Litopenaeus Vannamei*) NA
REGIÃO METROPOLITANA DO RECIFE-PE**

Plano de Negócio apresentado ao Curso de Engenharia de Pesca da Universidade Federal Rural de Pernambuco como requisito para obtenção do título em Bacharel.

Aprovada em ____ / ____ / _____

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr.

Universidade Federal Rural de Pernambuco

Prof. Dr.

Universidade Federal Rural de Pernambuco

Prof.

Universidade Federal Rural de Pernambuco

RESUMO

Este trabalho trata-se de um plano de negócio, documento que descreve detalhadamente os objetivos de um negócio e todos os passos que devem ser dados para que esses objetivos sejam alcançados, diminuindo assim os riscos e as incertezas. É possível dentro do plano de negócio identificar e restringir erros ainda na fase da escrita, ainda no papel, diminuindo drasticamente a possibilidade de cometê-los no mercado. Foi elaborado um projeto de um empreendimento com o objetivo de simular a viabilidade financeira de uma empresa de enlatado de camarão marinho. Neste trabalho encontra-se todo o detalhamento para inserir este empreendimento na capital pernambucana. Após a pesquisa de mercado observou-se que o produto tem boa aceitação e tem a inovação como principal característica, já que este produto não existe no país. Observou-se a grande possibilidade desse investimento ter lucro, com uma rentabilidade de 19,43% ao ano e uma lucratividade de 18,01% ao ano, acima da média do setor de enlatados de frutos do mar, possuindo uma receita anual de R\$ 1.778.711,79 logo no ano 1 do projeto, por se tratar de um produto novo no mercado, que após a pesquisa de mercado, mostrou-se interessante para o cliente.

Palavras-chaves: Camarão. Empreendimento. Plano de Negócios.

ABSTRACT

This work is a business plan, a document that describes in detail the objectives of a business and all the steps that must be taken to achieve these objectives, thereby reducing risks and uncertainties. Within the business plan, it is possible to identify and mitigate errors even in the writing phase, on paper, significantly reducing the likelihood of making them in the market. A project was developed to simulate the financial feasibility of a marine shrimp canning company. This work provides all the details for introducing this venture in the capital of Pernambuco. After conducting market research, it was observed that the product has good acceptance and its primary characteristic is innovation, as this product does not exist in the country. There is a significant potential for this investment to be profitable, with an annual return of 19.43% and an annual profitability of 18.01%, exceeding the industry average for canned seafood. It is projected to generate an annual revenue of R\$ 1,778,711.79 in the first year of the project, as it is a new product in the market that, based on market research, has proven to be appealing to customers.

Keywords: Shrimp. Enterprise. Business plan.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1: Identidade Visual da Marca	23
Figura 2: Estrutura de comercialização SWOT	27
Figura 3: Vista da Região Metropolitana do Recife	28
Figura 4: Vista do local de instalação	28
Figura 5: Layout da indústria	35
Figura 6: Fluxograma de uma planta de beneficiamento de camarão baseado em Cordeiro (2018)	37
Figura 7: Fluxograma de uma planta de beneficiamento de camarão	38

LISTA DE TABELAS

SUMÁRIO EXECUTIVO	11
CLASSIFICAÇÃO DA INDUSTRIAL	11
MARKETING	11
PLANOS FINANCEIROS	12
COMPARATIVO DE APROVAÇÃO POR FAIXA ETÁRIA %	30
COMPARATIVO DE APROVAÇÃO POR FAIXA DE RENDA %	31
MÃO DE OBRA (FIXA)	40
MÃO DE OBRA (DIARISTAS)	41
INVESTIMENTOS	49
DISCRIMINAÇÃO	52
CAIXA MÍNIMO	53
CUSTOS	53
PRODUÇÃO TOTAL DE LATAS DE CAMARÃO (ANO)	56
QUADRO INDICADORES ECONÔMICOS	57
PRODUÇÃO DE EQUILÍBRIO	58
PREÇO DE EQUILÍBRIO	58
LUCRATIVIDADE	58
RENTABILIDADE	59
QUADRO COMPARATIVO DE INDICADORES ECONÔMICOS	61

SUMÁRIO

SUMÁRIO EXECUTIVO	10
1. INTRODUÇÃO	12
2. METODOLOGIA	14
3. DESCRIÇÃO DO NEGÓCIO	15
3.1 Dados do empreendimento	15
3.2 Definição do negócio: Missão, visão e valores	15
3.3 Setor de atividade	16
3.4 Forma jurídica	16
4. REQUISITOS LEGAIS	18
4.1 Legislação	18
4.2 Normas técnicas e regulamentações específicas do setor	18
4.3 Documentos necessários para obter as licenças do empreendimento	19
5. PLANO DE MARKETING	24
5.1 Descrição da marca	24
5.2 Identidade visual	24
5.3 Descrição do produto	25
5.4 Preço	25
5.5 Estratégia promocional	25
5.6 Estrutura de comercialização	27
5.7 Localização do negócio	28
6. ANÁLISE DE MERCADO	30
6.1 Comportamento do mercado	30
6.2 Estudo dos clientes	31
6.3 Estudo dos concorrentes	34
6.4 Estudo dos fornecedores	34
7. PLANO OPERACIONAL	37
7.1 Layout da indústria	37
7.2 Capacidade produtiva	38
7.3 Necessidade de pessoal	42
7.4 Período e implantação	43
8. INFRAESTRUTURA	44
8.1. Energia elétrica	44
8.2. Disponibilidade de água	44
8.3 Viabilidade de insumos	45
8.4 Infraestrutura demandada	45
9. AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA	47
9.1 Análise das forças de Porter	47
9.2 Análise Swot	48
10. PLANO FINANCEIRO	51
10.1 Necessidade de investimento	51
10.2 Necessidade de capital de giro	54
10.3 Estimativa de custos e despesas	56
10.4 Estimativa de faturamento	59
10.5 Demonstração do resultado do exercício	59
11. VIABILIDADE DO NEGÓCIO	61
11.1 Ponto De Equilíbrio	61
11.2 Lucratividade	61
11.3 Rentabilidade	62
11.4 Métodos de análise de investimento	62
12. CONSTRUÇÃO DE CENÁRIOS	64
12.1 Cenário 1 (provável)	65
12.2 Cenário 2 (aumento no preço do camarão)	65
12.3 Cenário 3 (diminuição de preço)	66

12.4 Cenário 4 (diminuição da produtividade estimada relacionado a mão de obra e aumento de preço)	67
13. CONSIDERAÇÕES FINAIS	68
REFERÊNCIAS	69
ANEXOS	71
Anexo 1: Formulário aplicado para análise de mercado	71
Anexo 2: Resultados da pesquisa de mercado	74
Anexo 3: Todas as tabelas do estudo de viabilidade	81
Anexo 4: Tabelas de cenários de receita	84
Anexo 5: Tabelas referente ao imposto	88
Anexo 6: Tabela de mão de obra descrição	89
Anexo 7: Estimativa De Custos Com Pessoal - Salários, Vantagens E Encargos Sociais (*)	92
Anexo 8: Tabelas de custo de insumos	93
Anexo 9: Tabelas de custo	98
Anexo 10: Tabelas de custo total de produção	106
Anexo 11: Tabelas de Indicadores de rentabilidade	110
Anexo 12: Tabelas de caixa mínimo	111
Anexo 13: Tabelas de fluxo de caixa no ano de instalação e em anos subseqüente	115
Anexo 14: Tabelas do valor presente líquido (VPL)	126
Anexo 15: Tabelas do Payback	127
Anexo 16: Tabelas de Indicadores	131
Anexo 14: Tabelas do valor presente líquido (VPL)	126

SUMÁRIO EXECUTIVO

Aspectos gerais como: Razão Social, Local, CNPJ, Área, Produção, Produtividade, Ciclos, Preço de venda, Quantidade e tamanho de viveiros, Resumo do plano financeiro.

SUMÁRIO EXECUTIVO	
GERAL	
PRODUTO DE VENDAS	Camarão enlatado
NOME FANTASIA	M pescado
RAZÃO SOCIAL	M pescado
LOCAL	Recife
CNPJ	82.788.878/0001-06
INSCRIÇÃO ESTADUAL	058.450.525.453
RESPONSÁVEL TÉCNICO	Aurino Santana Pereira da Silva
CREA	042693
ÁREA	450M ²
PRODUÇÃO MENSAL (LATAS)	67.200
PRODUÇÃO ANUAL (LATAS)	705.600
CUSTO DE PRODUÇÃO	R\$ 10,92
PREÇO DE VENDA	R\$ 14,00
LUCRO BRUTO ANUAL	R\$ 9.878.400,00

CLASSIFICAÇÃO DA INDUSTRIAL	
CLASSIFICAÇÃO	Frigorífico

MARKETING	
DIVULGAÇÃO	Redes sociais, através de vendedores e eventos da área.
DISTRIBUIÇÃO	Varejistas, atacadistas Local/Regional

PLANOS FINANCEIROS	
INVESTIMENTO INICIAL	R\$ 1.852.695,95
RECEITA BRUTA ANUAL	R\$9.878.400,00
CUSTO FIXO E BRUTO ANUAL	R\$8.099.688,21
RECEITA LÍQUIDA ANUAL	R\$1.778.711,79
FATURAMENTO MENSAL	R\$ 823.200,00
LUCRO MENSAL	R\$ 148.225,98
PRODUÇÃO DE EQUILÍBRIO	578.549 latas
PREÇO DE EQUILÍBRIO	R\$ 11,48
LUCRATIVIDADE	18,01 %
RENTABILIDADE	19,43 %
PAYBACK	1 ano 4 meses
TIR	297%
VPL	R\$10.779.769,77

1. INTRODUÇÃO

Os alimentos aquáticos contribuem cada vez mais para a segurança alimentar e nutricional. O consumo global de alimentos aquáticos (excluindo algas) aumentou a uma taxa média anual de 3,0% desde 1961. A carcinicultura se mostra um campo promissor, visto que há grande demanda e baixa complexidade produtiva, entre outras características atraentes, e, por conseguinte, apresenta um leque de possibilidades para novos empreendimentos. Isso é observado no crescimento contínuo do setor, pois mesmo em 2020, ano da chegada da pandemia da Covid 19 ao Brasil, a produção de camarão em cativeiro teve um aumento de 14,1% em relação ao ano anterior, segundo o portal Seafood Brasil (2021). Estimativas levantadas pela Associação Brasileira de Criadores de Camarão (ABCC) e publicadas em coluna escrita por seu presidente, dizem que a produção de camarão marinho chegará as 180 mil toneladas em 2023, superando os anos de 2022 e 2021 com uma produção respectiva de 150 mil toneladas e 120 mil toneladas.

Dessa forma, a cadeia produtiva do camarão é impactada direta e positivamente, pois com o aumento da produção a indústria de beneficiamento de pescado cresce, impulsionada não somente pela demanda interna já existente, mas principalmente pelo mercado de exportações, uma vez que a busca por produtos de alto padrão é acentuada. Isso alavanca o setor e favorece as empresas do ramo a operar com altos padrões sanitários e de qualidade (ROCHA et al., 2004). Segundo o site TECNICON, no período de 2020 a 2022, houve um crescimento de 5,22% no número de empresas dentro do setor de beneficiamento, evidenciando quão promissora é esta área de atuação.

De acordo com o relatório da Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), The State of World Fisheries and Aquaculture (SOFIA) de 2018, a principal espécie cultivada na carcinicultura brasileira e no mundo é o camarão cinza do pacífico (*Litopenaeus Vannamei*), representando cerca de 4,1 milhões de toneladas produzidas, o equivalente a 53% da produção mundial no ano de 2018. O sucesso no cultivo do camarão cinza ocorre pela rusticidade da espécie, o que faz com ele se adapte muito bem ao cativeiro, possuir alta

tolerância a variação de salinidade, alto aproveitamento de dietas com níveis protéicos variados e alta capacidade reprodutiva (SOUSA, 2021).

Segundo Gonçalves (2018) em países europeus, asiáticos e da América do Norte, a indústria se baseia em inovações dos produtos que fabricam para se manter no mercado. Contudo no Brasil, essa cultura não é bem difundida entre as indústrias alimentícias. Junto a isso, existe uma demanda crescente no mercado de alimentos saudáveis e práticos na hora de consumir.

Segundo o SEBRAE (2022), houve um crescimento no Brasil de 12,3% ao ano por alimentos mais saudáveis. Isso abre oportunidades para novos produtos enlatados de pescado, já que esses produtos não levam conservantes e apresentam longa vida útil.

O enlatamento fornece produtos ao mercado que vão de encontro ao padrão de consumo hoje observado. Segundo a Mordor Intelligence, empresa de consultoria e pesquisa de mercado, em levantamento realizado no ano de 2022 foi observado que o mercado global de alimentos enlatados cresce a uma taxa anual de 3,86% durante o período de 2022 e 2027.

Para o processo de enlatamento se faz uso de embalagens hermeticamente fechadas. Não será diferente para a cadeia produtiva de camarão, pois agrega valor ao produto de grande demanda nacional e principalmente internacional, pois para Santos (2006), há viabilidade técnica no enlatamento do camarão *L. vannamei* no tamanho comercial médio de 11g, algo inédito no país. Esse tipo de produto enlatado, segundo Gonçalves (2018), pode chegar a preços entre R\$15,00 e R\$19,00 para latas de 320g ou até mesmo superior, pois esses são os preços das latas de produtos como salmão e bacalhau. Sendo assim é possível reproduzir estratégias semelhantes para o camarão marinho, pois são produtos com estimativa de valores próximos de produção e beneficiamento.

2. METODOLOGIA

Foi elaborado um projeto de um empreendimento com o objetivo de simular a viabilidade financeira de uma empresa de enlatado de camarão marinho. A seguir, está a descrição do negócio, bem como a sua definição.

3. DESCRIÇÃO DO NEGÓCIO

O empreendimento aqui descrito neste plano de negócio refere-se à produção de um enlatado de camarão marinho.

Esse empreendimento está programado para ser instalado no estado de Pernambuco, com a finalidade de ofertar tal produto regionalmente e para outros estados e regiões da federação.

3.1 Dados do empreendimento

- **Nome:** M pescado
- **CNPJ:** 82.788.878/0001-06
- **Razão social:** M pescado LTDA.
- **Endereço:** Rua Francisco Leopoldino n°
- **Cidade:** Recife
- **Estado:** Pernambuco
- **Contatos:** (81) 3333-0000 e +55 (81) 99999-1111
- **Área total:** 637m²
- **Área construída:** 450m²
- **Área ao ar livre:** 187m²

Empresa de pequeno porte que tenha todas as normas e especificidades necessárias para o enlatamento de produtos de origem animal.

3.2 Definição do negócio: Missão, visão e valores

3.2.1 Missão:

Agregar valor ao camarão marinho na forma de um produto enlatado como foco na praticidade do consumidor.

3.2.2 Visão:

Consolidar-se como uma empresa de inserção regional e nacional nos próximos cinco anos que produz enlatados de camarões marinhos que respeitam o meio ambiente com o tratamento correto de resíduos e a sociedade.

3.2.3 Valores:

Inovação, praticidade e respeito ao consumidor.

3.3 Setor de atividade

O empreendimento tem foco no beneficiamento de camarão marinho através do enlatamento, com o objetivo de ser comercializado no atacado para redes de supermercado e mercearias.

3.4 Forma jurídica

3.4.1 Enquadramento tributário:

A empresa é inicialmente (ano zero) enquadrada como EPP (Empresa de Pequeno Porte) pois, é estimado que ela irá faturar entre R\$ 500 mil a R\$ 4,8 milhões anualmente, não gerando receita para outro modelo de enquadramento tributário.

Porém, logo não cumprirá os requisitos, então o enquadramento da empresa será alterado para EIRELI (Empresa Individual de Responsabilidade Limitada) e optar pelo regime tributário de Lucro Presumido devido à sua praticidade na apuração dos tributos. Esse regime utiliza percentuais pré-definidos sobre a receita bruta para calcular o lucro tributável, o que reduz a complexidade contábil.

3.4.2 Capital social:

O capital social será misto.

3.4.3 Fontes de recursos.

As fontes de recursos podem ser através de linha de créditos disponibilizado para por bancos, como o Banco do Nordeste (BNB), onde essa linha pode ser para financiamento do investimento ou do fluxo de caixa ou de ambos, o investimento também pode ser realizado por meio do capital próprio de um indivíduo ou de um grupo de indivíduos. No caso desse empreendimento o investimento a priori será todo custeado por um único investidor.

4 REQUISITOS LEGAIS

4.1 Legislação

1. Legislação Federal:

- Lei nº 9.605/1998: Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de atividades lesivas ao meio ambiente.
- Lei nº 11.959/2009: Estabelece as normas de segurança alimentar para a produção, comercialização e controle de pescado e seus produtos.
- Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA: Dispõe sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que inclui os requisitos para estabelecimentos que manipulam alimentos.

2. Legislação Estadual de Pernambuco:

- Lei Estadual nº 14.249/2010: Institui o Código Estadual do Meio Ambiente de Pernambuco.
- Decreto Estadual nº 44.820/2017: Regulamenta o Código Estadual do Meio Ambiente de Pernambuco.

3. Legislação Municipal de Recife:

- Lei Municipal nº 17.493/2008: Dispõe sobre a política de proteção ao meio ambiente no município de Recife.
- Decreto Municipal nº 20.392/2008: Regulamenta a Lei Municipal nº 17.493/2008.

4.2 Normas técnicas e regulamentações específicas do setor

1. ABNT NBR 14725-4:2012 - Produtos químicos - Informações sobre segurança, saúde e meio ambiente - Parte 4: Fichas de emergência e rotulagem.

2. ABNT NBR ISO 22000:2018 - Sistemas de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização na cadeia produtiva de alimentos.
3. RDC nº 275/2002 da ANVISA - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
4. RDC nº 216/2004 da ANVISA - Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
5. IN nº 60/2019 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) - Norma que estabelece os requisitos sanitários para estabelecimentos comerciais de pescado.
6. RDC nº 12/2001 da ANVISA - Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.

4.3 Documentos necessários para obter as licenças do empreendimento

4.3.1 Licença Prévia (LP)

1. Requerimento de licenciamento: Formulário oficial preenchido, solicitando a Licença Prévia (LP) para o frigorífico de pescado.
2. Documentos de identificação e comprovante de propriedade/posse do terreno: RG, CPF/CNPJ e escritura, contrato de locação ou comprovante de posse do terreno onde o frigorífico será instalado.
3. Estudos ambientais:
 - Estudo de Impacto Ambiental (EIA): Documento que avalia os possíveis impactos ambientais da atividade do frigorífico e propõe medidas mitigadoras.

- Relatório de Impacto Ambiental (RIMA): Resumo não técnico do EIA, apresentado de forma mais acessível ao público em geral.
- Relatório de Caracterização do Empreendimento (RCE): Descreve detalhadamente o empreendimento, suas características, processos e tecnologias a serem utilizadas.

4. Projeto arquitetônico e de infraestrutura: Planta baixa, planta de situação, planta de instalações e layout do frigorífico, contemplando áreas de processamento, armazenamento, manipulação de resíduos, tratamento de efluentes, entre outros.

5. Memorial descritivo: Documento que descreve detalhadamente as características do empreendimento, incluindo as tecnologias utilizadas, equipamentos, capacidade de processamento, capacidade de armazenamento, entre outros.

6. Licenças e autorizações complementares: Certidões ou licenças específicas relacionadas a aspectos como segurança contra incêndios, vigilância sanitária, controle de poluição sonora, entre outros.

7. Programa de comunicação social e participação pública: Plano que descreve como serão realizadas as ações de comunicação e envolvimento da comunidade no processo do empreendimento.

4.3.2 Licença De Instalação (LI)

1. Requerimento de licenciamento: Formulário oficial preenchido, solicitando a Licença de Instalação (LI) para o frigorífico de pescado.

2. Documentos de identificação e comprovante de propriedade/posse do terreno: RG, CPF/CNPJ e escritura, contrato de locação ou comprovante de posse do terreno onde o frigorífico será instalado.

3. Licença Prévia (LP): Cópia da Licença Prévia (LP) emitida pelo órgão ambiental competente.
4. Projeto executivo: Projeto detalhado da instalação do frigorífico, incluindo o projeto arquitetônico, estrutural, elétrico, hidráulico, entre outros. Deve contemplar as especificações técnicas, dimensionamento das áreas, fluxo de produção, equipamentos e sistemas a serem utilizados.
5. Memorial descritivo atualizado: Documento que descreve detalhadamente as características atualizadas do empreendimento, incluindo as tecnologias a serem utilizadas, os equipamentos, a capacidade de processamento, a capacidade de armazenamento, entre outros.
6. Programa de Controle Ambiental (PCA): Documento que descreve as medidas e procedimentos que serão adotados para o controle ambiental durante a instalação do frigorífico. Isso pode incluir medidas de controle de poluição, gestão de resíduos, controle de ruídos, entre outros.
7. Outros documentos técnicos: Dependendo dos requisitos específicos estabelecidos pelos órgãos ambientais e regulatórios, podem ser solicitados outros documentos técnicos, como estudos complementares, relatórios específicos, planos de controle de efluentes líquidos e gasosos, entre outros.

4.3.3 Licença De Operação (LO)

1. Requerimento de licenciamento: Formulário oficial preenchido, solicitando a Licença de Operação (LO) para o frigorífico de pescado.
2. Documentos de identificação e comprovante de propriedade/posse do terreno: RG, CPF/CNPJ e escritura, contrato de

locação ou comprovante de posse do terreno onde o frigorífico está instalado.

3. Licença Prévia (LP) e Licença de Instalação (LI): Cópias das Licenças Prévia (LP) e de Instalação (LI) emitidas pelo órgão ambiental competente.

4. Projeto executivo atualizado: Projeto atualizado da instalação do frigorífico, contemplando as modificações realizadas durante a construção e/ou implementação. Isso inclui as atualizações do projeto arquitetônico, estrutural, elétrico, hidráulico, entre outros.

5. Memorial descritivo atualizado: Documento que descreve detalhadamente as características atualizadas do empreendimento, incluindo as tecnologias utilizadas, equipamentos, capacidade de processamento, capacidade de armazenamento, entre outros.

6. Programa de Controle Ambiental (PCA) atualizado: Documento que descreve as medidas e procedimentos adotados para o controle ambiental durante a operação do frigorífico. Isso pode incluir medidas de controle de poluição, gestão de resíduos, controle de ruídos, entre outros. O PCA deve estar atualizado de acordo com as alterações realizadas na instalação.

7. Cadastro Técnico Federal (CTF): Comprovante de inscrição e regularidade do frigorífico no Cadastro Técnico Federal, que é um registro obrigatório para atividades potencialmente poluidoras.

8. Certidões e autorizações complementares: Certidões ou licenças específicas relacionadas a aspectos como vigilância sanitária, controle de poluição sonora, segurança contra incêndios, entre outros, de acordo com os requisitos municipais e estaduais.

9. Relatórios e monitoramento: Dependendo dos requisitos estabelecidos pelos órgãos ambientais, podem ser solicitados relatórios de monitoramento ambiental, como relatórios de qualidade do ar, qualidade da água, gestão de resíduos, entre outros.

5. PLANO DE MARKETING

5.1 Descrição da marca

A “MPescado” terá como estratégia associar seu nome ao produto camarão enlatado no imaginário da população do estado de Pernambuco e regiões próximas e, posteriormente, a todo o litoral nordestino. Apesar do produto vendido não estar explícito no nome da marca, ele fica bem evidente na logomarca que será divulgada, a fim mostrar sobre o que se trata a empresa, porém, numa futura migração de produto, continuar sendo um nome relacionado ao ramo no geral e mudando apenas a logomarca.

5.2 Identidade visual

Figura 1: Identidade Visual da Marca



5.3 Descrição do produto

O produto comercializado são latas de camarões hermeticamente fechado, com uma embalagem abre fácil, que dispensa o uso de abridor, podendo ser o filé de camarão ou camarão descabeçado com peso unitário de 5g a 7g mergulhado em azeite e limão, ou molhos de tomate, ou em óleo vegetal com molho de alho. Versátil e fácil de preparo, pronto para ser preparado como entrada, aperitivo ou prato principal.

5.4 Preço

Levando em consideração o nicho de mercado pretendido e o preço de produção e distribuição, o preço para venda do produto pode variar de R\$ 14,00 a R\$ 16,00 para latas de 320 g isso permite que a margem de lucro possa ser maior que a medida dos enlatados. Tudo isso fica claro nos dados levantados com resposta da pesquisa, principalmente no gráfico 14 (anexo 2) e com a demonstração do preço de equilíbrio no tópico 11 (subtópico 11.1) .

5.5 Estratégia promocional

A estratégia para promover a marca é baseada em três pilares: cliente, produto e experiência, com objetivo de criar uma rede de consumidores fidelizados que associe a marca ao produto, inicialmente de maneira regional, pois esse empreendimento é iniciante e de pequeno porte.

Desse modo deve focar seus recursos em obter máxima eficiência com menor custo, para que tenha a chance de se firmar em um mercado que está sendo aberto para um produto novo. E como foi constatado pelo resultado questionário (anexo 1), o público de maior interesse no produto da empresa, é o jovem, pois através de pesquisas já realizadas, é esse público que mais está aberto pra conhecer, experimentar novos produtos, assim devendo ser o cliente focal dos esforços de divulgação, porém não deve se esquecer dos outros clientes potenciais.

Nessa abordagem, a empresa se esforçará para posicionar o camarão enlatado como uma opção prática, saborosa e diferenciada no mercado. A promoção se concentrará em criar conexões significativas com o público-alvo, enfatizando os benefícios do produto e a preocupação da empresa em atender às expectativas dos consumidores. Com base nos pilares cliente, produto e experiência, a estratégia visa consolidar a marca no mercado e conquistar a fidelidade dos consumidores, mesmo com a produção limitada.

5.5.1 Estratégias de divulgação

Para a realização dos objetivos levantados no tópico anterior (5.5 Estratégia promocional) será elencado algumas opções de ações de marketing para que a estratégia promocional logre êxito

- Campanha nas Redes Sociais:

Considerando que os jovens são um público altamente conectado, uma campanha de marketing nas principais redes sociais, como Instagram, TikTok e Facebook, pode ser eficaz para alcançá-los. A criação de conteúdo criativo e atrativo, mostrando receitas fáceis e rápidas com o camarão enlatado, pode cativar esse público.

- Parceria com Influenciadores Digitais:

Parcerias com influenciadores digitais populares no Nordeste, especialmente aqueles que têm forte apelo junto aos jovens, podem ajudar a aumentar a visibilidade e credibilidade do produto. Esses influenciadores podem mostrar suas experiências com o camarão enlatado e como o produto se encaixa em seu estilo de vida.

- Degustações em Pontos de Venda:

Para alcançar outros públicos consumidores, como famílias e pessoas mais velhas, é importante realizar degustações do produto em supermercados e feiras regionais. Essa abordagem permite que os clientes experimentem o camarão enlatado, entendam sua qualidade e sabor, que são aspectos importantes para um produto com um valor mais elevado.

- Ênfase na Qualidade e Sustentabilidade:

Destacar a qualidade e a origem do camarão enlatado, enfatizando práticas sustentáveis de pesca, pode atrair consumidores conscientes, independentemente da faixa etária.

- Embalagem atraente:

Investir em uma embalagem atraente, que seja prática e preserve a qualidade do produto, pode despertar o interesse de diferentes públicos, inclusive os jovens que valorizam produtos com design diferenciado.

5.6 Estrutura de comercialização

Baseado em Marques (2018), a empresa planejará sua estratégia comercial em 6 pontos, sendo eles: 1) determinar quem é o seu público-alvo; 2) determinar os meios para alcançar o público-alvo; 3) ter uma estrutura de vendedores; 4) ter uma presença virtual e em redes sociais; 5) trabalhar o pós-venda; 6) analisar os resultados de venda. Com isso em mente o setor comercial deve ser organizado em três pilares, segundo Oliveira (2021), sendo eles: padrões (materiais e ferramentas usados normalmente), responsáveis (pessoal) e processos (atividades e tarefas desempenhadas pelo pessoal), assim mantendo a harmonia para o melhor fluxo entre os canais de distribuição (representantes comerciais, vendedores externos e internos), além das vendas online e/ou catálogo.

Para as estratégias comerciais da empresa é essencial a abertura e estabelecimento de bons canais de distribuição, sendo assim as estruturas e mecanismos deverão ser idealizadas baseadas na capacidade e no tamanho do empreendimento, inicialmente focando no mercado local e/ou das regiões próximas que demonstrem interesse. Esses meios e etapas pelo quais o produto deverá passar até o consumidor estão explicados na figura 2.

O atendimento e meios de contato serão realizados por meio de Telefone/Celular, Whatsapp, redes sociais (Facebook e Instagram) e Email.

Telefone: 3333-0000

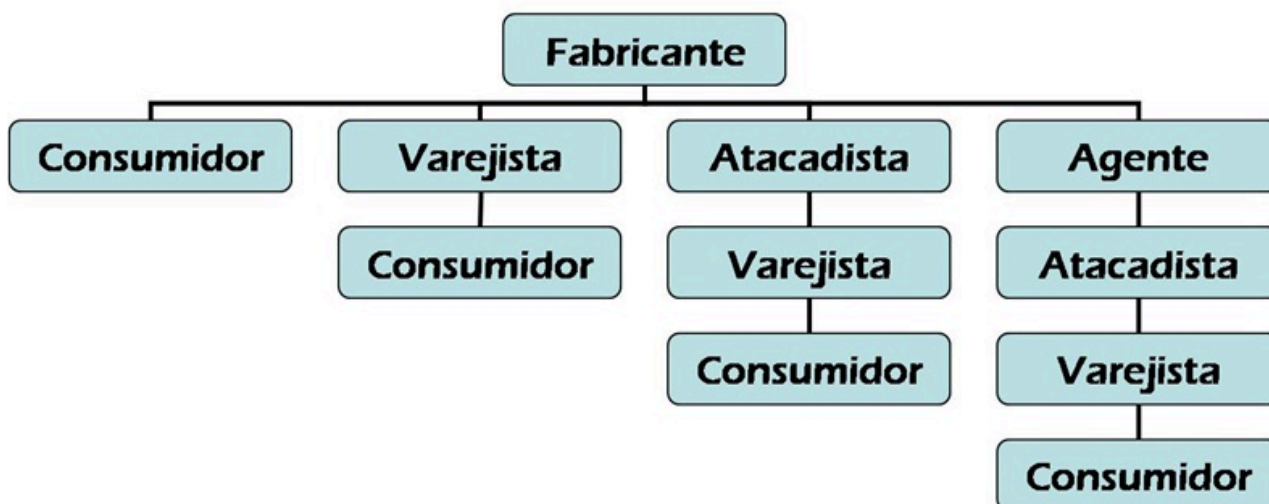
Celular (WhatsApp): +55 83 99999-1111

Instagram: @Mpescado

Facebook: Mpescado LTDA

Email: Mpescadoltda@gmail.com

Figura 2: Estrutura de comercialização SWOT

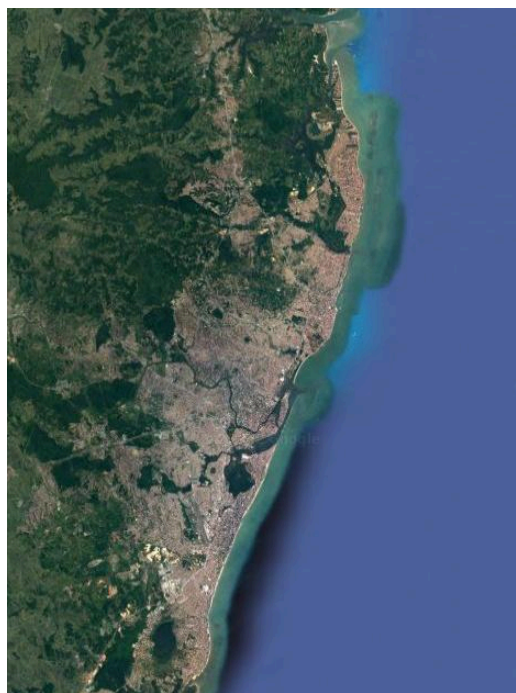


Fonte: Marques (2018).

5.7 Localização do negócio

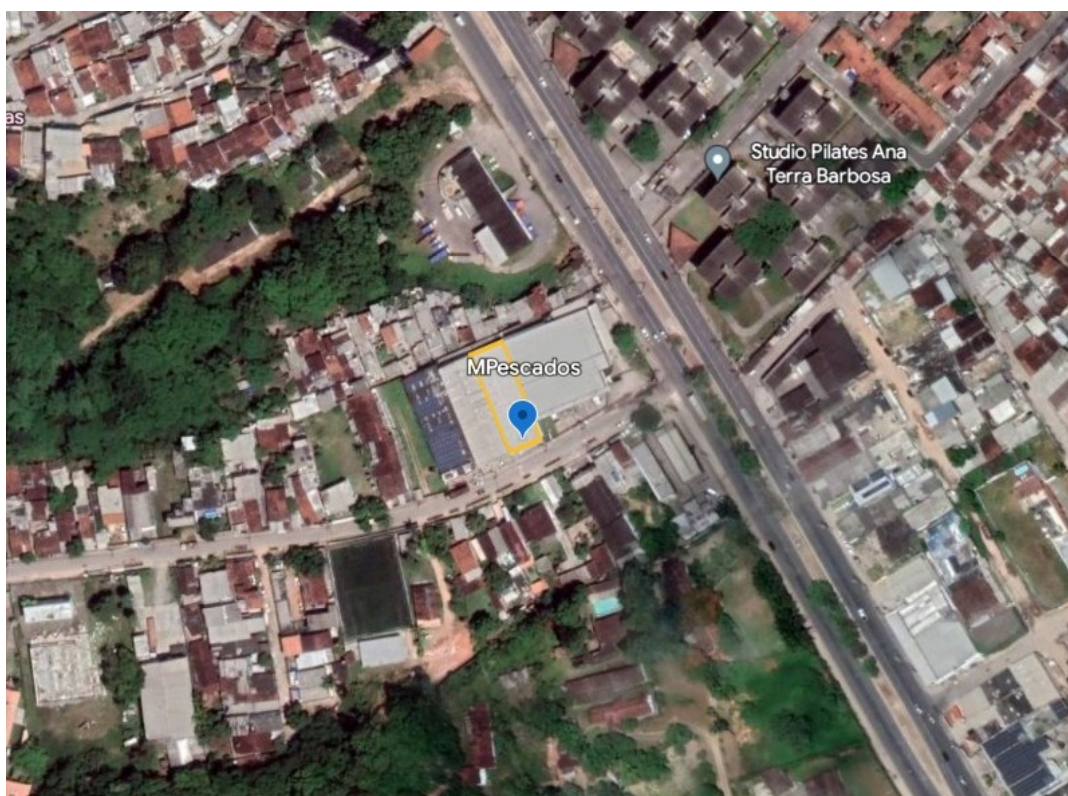
O empreendimento será implementado na rua Francisco Leopodino, bairro da Varzea, cidade Recife (Figura 3), Pernambuco, Brasil, levando em consideração a proximidade com a produção da matéria prima na região. Além disso, existe um vasto mercado consumidor, proximidades com fornecedores de insumos e uma infraestrutura para suportar o empreendimento e suas possíveis futuras expansões.

Figura 3: Vista da Região Metropolitana do Recife



Fonte: Google Maps

Figura 4: Vista do local de instalação



Fonte: Google Maps

6. ANÁLISE DE MERCADO

Uma análise de mercado é uma ferramenta que permite realizar uma avaliação de determinado setor. Para tanto é dividida em diversos estudos específicos. Conhecendo o mercado do camarão que já é uma atividade bem lucrativa no estado, trazendo empregos para milhares de pessoas, direta e indiretamente, foi distribuído um formulário com o objetivo de avaliar o mercado, o resultado deste questionário encontra-se em anexo a este projeto.

6.1 Comportamento do mercado

O comportamento do mercado de alimentos enlatados é diversificado e representa uma opção popular para os consumidores em busca de praticidade e conveniência. De acordo com pesquisas e análises anteriores (SILVA et al., 2020), o setor de alimentos enlatados teve um crescimento significativo nos últimos anos, impulsionado pela demanda por produtos prontos para consumo, que atendam às necessidades do estilo de vida agitado da população urbana. Tais afirmações anteriores ficam nítidas ao observar os resultados do questionário (anexo 2) disponibilizado para essa análise de mercado, pois demonstra que a preferência dos entrevistados é em primeiro lugar pela praticidade e em segundo lugar a vida útil. Sendo uma das principais razões para o aumento da procura por enlatados é a longa vida útil, contribui para a redução do desperdício alimentar e permite que os consumidores mantenham opções de refeições disponíveis por mais tempo.

Além disso, estabelece-se padrões de alimentos mais saudáveis e naturais que têm influenciado o comportamento do mercado de alimento, algo que os enlatados de pescado podem e estão aproveitando por causa de sua baixa quantidade ou sua inexistência em alguns casos dos conservantes químicos. Os consumidores estão cada vez mais atentos aos rótulos e buscam por produtos que tenham menos aditivos artificiais, menos sódio e menos gorduras saturadas. Nesse sentido, as empresas do setor têm investido em opções com ingredientes limpos e orgânicos para atender a essa demanda (MARTINELLI; CAVALLI, 2019).

Outro aspecto que tem impulsionado o mercado de enlatados é a inovação em termos de sabores e variedades. As empresas têm lançado novos produtos com combinações de ingredientes diferenciadas, atendendo a diferentes paladares e oferecendo opções para públicos com preferências variadas (KREMER, 2011).

O comportamento do mercado desse setor se resume em um crescimento constante, impulsionado por fatores como conveniência, vida útil estendida, busca por opções saudáveis e inovação em sabores. As empresas do setor têm respondido a essas demandas, oferecendo uma ampla variedade de produtos enlatados para atender aos diferentes perfis de consumidores (KREMER, 2011).

6.2 Estudo dos clientes

Os clientes procuram por praticidade algo cada vez mais comum em uma rotina cada vez mais agitada visivelmente observada no século XXI, isso faz com que procurem alimentos de rápido preparo, sempre buscando a conveniência e longa vida útil (KOTLER et al. 2018). Isto fica claro pela que foi demonstrado na pesquisa realizada (anexo 2) onde mais de 44% dos questionados responderam que o fator principal de atratividade do produto foi “Praticidade na preparação de pratos que possuem camarão com ingrediente”.

Por tais motivos o camarão enlatado é um produto que chama atenção do público consumidor, como demonstra o gráfico da pesquisa (anexo 2, gráfico 10) com potencial de atratividade para em um primeiro contato entre 51,7% podendo chegar a 79,6% quando colocamos os indecisos. Onde encontramos maior aprovação do público é a faixa etária dos jovens que estão entre os 18 aos 35 anos, quando feito análise dessas faixas juntos podemos chegar a uma atratividade de 66,7% a 92%, e de maneira individual observamos se destaca as pessoas que estão entre os 31 as 35 anos, com demonstrado na tabela 1 abaixo.

Tabela 1: Comparativo de aprovação por faixa etária (%)

COMPARATIVO DE APROVAÇÃO POR FAIXA ETÁRIA %			
faixa etária	Não	Sim	Talvez
menor de 18 anos	33,33%	33,33%	33,33%
entre 18 a 24 anos	12,12%	57,58%	30,30%
entre 25 a 30 anos	5,00%	75,00%	20,00%
entre 31 a 35 anos	0,00%	80,00%	20,00%
entre 36 a 40 anos	25,00%	33,33%	41,67%
entre 41 a 45 anos	30,00%	30,00%	40,00%
entre 46 a 50 anos	21,05%	52,63%	26,32%
entre 51 a 55 anos	17,65%	47,06%	35,29%
entre 56 a 60 anos	33,33%	55,56%	11,11%
entre 61 a 65 anos	71,43%	14,29%	14,29%
65 anos ou mais	50,00%	25,00%	25,00%
Total geral	20,41%	51,70%	27,89%

Já quando se trata de atratividade por faixa de renda, a pesquisa demonstra que há um interesse pelo produto de maneira homogênea entre todas, com uma variação entre os que disseram sim para primeira compra de 48,39% a 61,54%, com a variação de indeciso entre 15,38% a 45,45%, ou seja, esse produto possui penetração entre as faixas de rendas pesquisadas com e demonstrado na tabela 2 a seguir.

Tabela 2: Comparativo de aprovação por faixa de renda %

COMPARATIVO DE APROVAÇÃO POR FAIXA DE RENDA %			
faixa de renda	Não	Sim	Talvez
Acima de R\$ 6.000 reais	25,81%	48,39%	25,81%
Até R\$ 1.302 reais	13,79%	51,72%	34,48%
De R\$ 2.500 reais a R\$ 3.500 reais	7,69%	61,54%	30,77%
De R\$ 3.500 reais a R\$ 4.500 reais	0,00%	54,55%	45,45%

De R\$ 4.500 reais a R\$ 6.000 reais	34,62%	50,00%	15,38%
De R\$ 1.302 reais a R\$ 2.500 reais	21,62%	51,35%	27,03%
Total geral	20,41%	51,70%	27,89%

Já quando se trata de preferências da formulação do produto, é observado que a uma predileção significativa pelo filé em natura com 34,7% seguido do filé acompanhado de molho com mais de 26,5%, ou seja, mais de 55% prefere o filé isso reflete justamente a busca por praticidade já citado anteriormente.

Em relação à embalagem, ela exerce um papel fundamental na experiência do cliente, sendo o primeiro contato visual com o produto. Os estudos científicos evidenciam que a aparência atrativa da embalagem exerce influência direta nas percepções de qualidade e confiança do consumidor em relação ao produto (BOSMANS et al., 2016). As embalagens atraentes e inovadoras têm o poder de captar a atenção do público, destacando-se nas prateleiras e criando uma conexão emocional com o consumidor (KOTLER et al., 2018). Além disso, a embalagem é uma importante fonte de informação para o cliente, comunicando de forma clara os atributos do produto, ingredientes, informações nutricionais e instruções de uso (UNDERWOOD et al., 2017). Essas informações são essenciais para auxiliar o consumidor em sua decisão de compra, garantindo que suas expectativas sejam atendidas. Investir em embalagens que valorizem a experiência do consumidor é crucial para conquistar sua preferência, fidelidade e estabelecer uma relação de confiança, tornando-se um diferencial competitivo estratégico no mercado de alimentos enlatados, incluindo o camarão enlatado.

Outra maneira de atrair o público e obter mais uma vantagem competitiva é associar o produto a imagem de alimento saudável e/ou livre de conservantes químicos, porque a procura por alimentos saudáveis e naturais tem crescido significativamente, especialmente entre os jovens, impulsionada pela preocupação crescente com a saúde e o bem-estar. Estudos científicos enfatizam que os jovens são um grupo que demonstra uma preferência cada vez maior por ingredientes limpos e naturais (SMITH et al., 2019). Opções alimentares "livres de

conservantes" e "orgânicas" têm atraído esse público consciente, que busca fazer escolhas mais saudáveis em sua alimentação.

6.3 Estudo dos concorrentes

Não há esse produto no mercado onde se pretende instalar e comercializar, mas há produto que podem vir a ser concorrente ocasional, como carne enlatada de peixes nobres como salmão que possui preço de venda mais elevado, porém o camarão possui a vantagem, que as receitas que o levam como ingrediente não tem como substituí-lo por outro ingrediente, também terá a concorrência do próprio camarão congelado que por mais que seja mais barato não tem a praticidade na hora do preparo porque se faz necessário o descabeçamento e a evisceração, já o filé de camarão que é comercializado em supermercado apresentam menor praticidade por causa do seu armazenamento e preços mais elevado do que enlatado, assim não podendo contar com atividade quando se trata de praticidade.

6.4 Estudo dos fornecedores

Existe no estado e na região nordeste uma vasta cadeia de fornecedores com capacidade de suprir a demanda não só de matérias-primas, mas também de outros insumos necessários para a produção do enlatado. São fornecedores confiáveis e com empresas sólidas, mas possíveis de serem substituídos por outros fornecedores locais.

Foi realizado um levantamento com os fornecedores prioritários levando em consideração confiabilidade, logística e capacidade de fornecer a quantidade necessária para manter a produção.

- Fornecedor de Camarão Fresco:

Maricultura. Pernambucana: Fazenda de camarão localizada em Igarassu, região próxima a Recife, dedicada ao cultivo sustentável e responsável de camarão. Oferece camarão fresco de alta qualidade, garantindo fornecimento constante à empresa.

- Fornecedor de Embalagens (Latas de Conserva):

Mecesa Embalagens: Empresa especializada no fornecimento de embalagens metálicas, incluindo latas de alumínio, localizada na cidade de Fortaleza/CE. A Mecesa oferece produtos de alta qualidade e personalização, atendendo às necessidades específicas da empresa de camarão enlatado e oferece os melhores preços do mercado nordestino.

- Fornecedor de Molho de Tomate:

Tomates do Sertão: Produtora local de molhos de tomate artesanais, cultivados organicamente em Pernambuco. Localizada em Gravatá, oferece molho de tomate com ingredientes naturais, sem conservantes, adequado para a produção de camarão enlatado de alta qualidade pela empresa.

- Fornecedor de Sal:

Sal do Nordeste: Empresa especializada na produção e fornecimento de sal marinho na região do Nordeste, incluindo Pernambuco. Seu sal é conhecido por sua pureza e alta qualidade, atendendo às necessidades de salinidade exigidas pela empresa de camarão enlatado.

- Fornecedor de Óleo Vegetal (Azeite):

Azeites do Litoral: Produtora local de azeites de oliva extra virgem de alta qualidade. Localizada em Tamandaré, seu azeite é prensado a frio, garantindo um sabor autêntico e saudável para o camarão enlatado produzido pela empresa.

- Fornecedor de Molho de Alho:

Molhos Nordestinos: Especializada na fabricação de molhos e temperos típicos do Nordeste, incluindo molho de alho. Localizada em Olinda, oferece um produto saboroso e autêntico, perfeito para realçar o sabor dos camarões enlatados produzidos pela empresa.

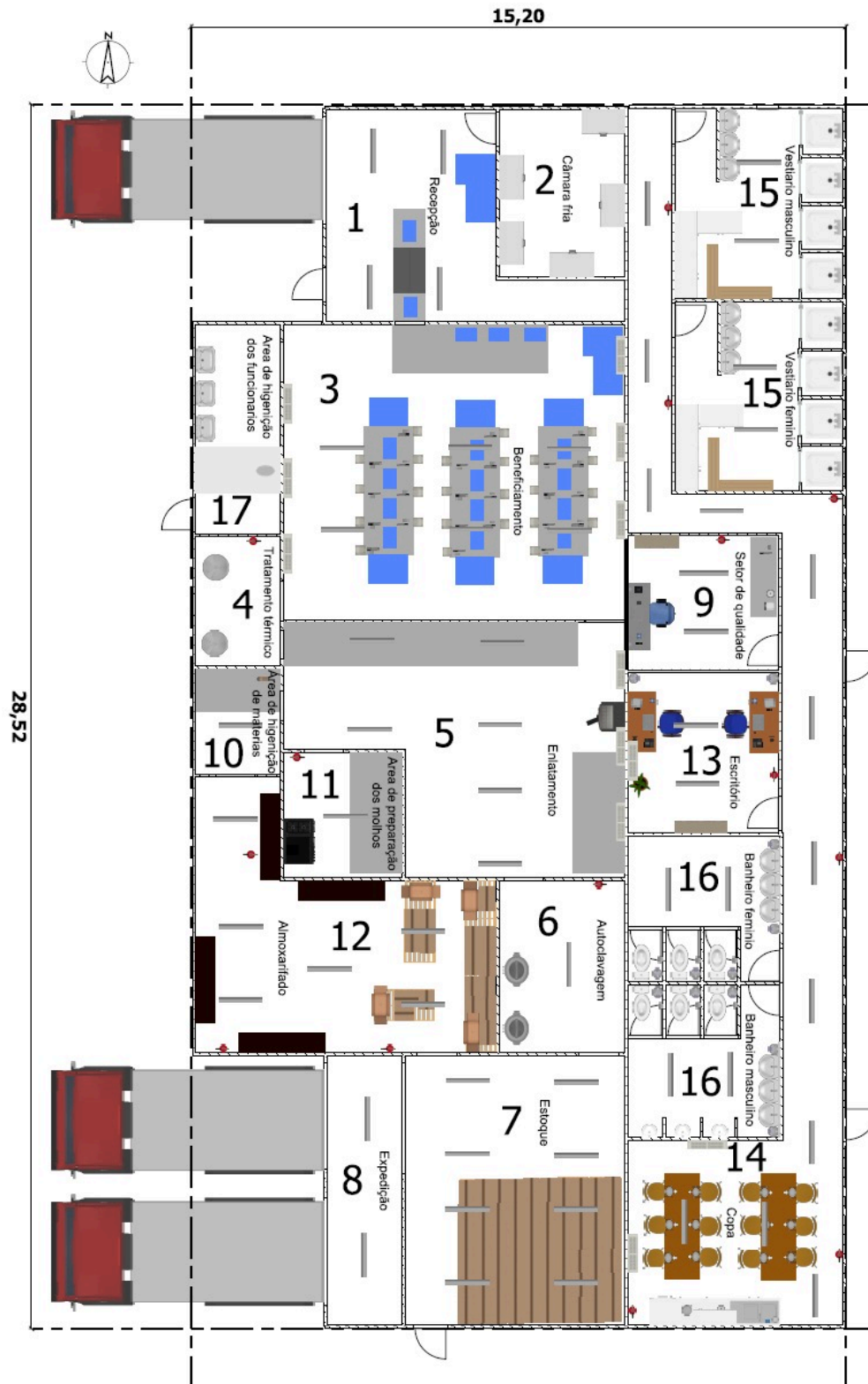
- Fornecedor de Gelo:

Gelo Polar: Empresa de produção e distribuição de gelo em cubos, localizada em Recife. Oferece gelo de alta qualidade, perfeito para manter o camarão fresco durante o transporte e o armazenamento pela empresa.

7. PLANO OPERACIONAL

7.1 Layout da indústria

Figura 5: Layout da indústria



1. Recepção
2. Câmara fria
3. Setor úmido
4. Tratamento térmico
5. Setor enlatamento
6. Setor de autoclavagem
7. Estoque
8. Expedição
9. Setor de controle de qualidade
10. Setor de limpeza de insumo
11. Setor de preparação de molho
12. Almoxarifado
13. Escritório
14. Copa
15. Vestiários
16. Banheiros
17. Barreira sanitária

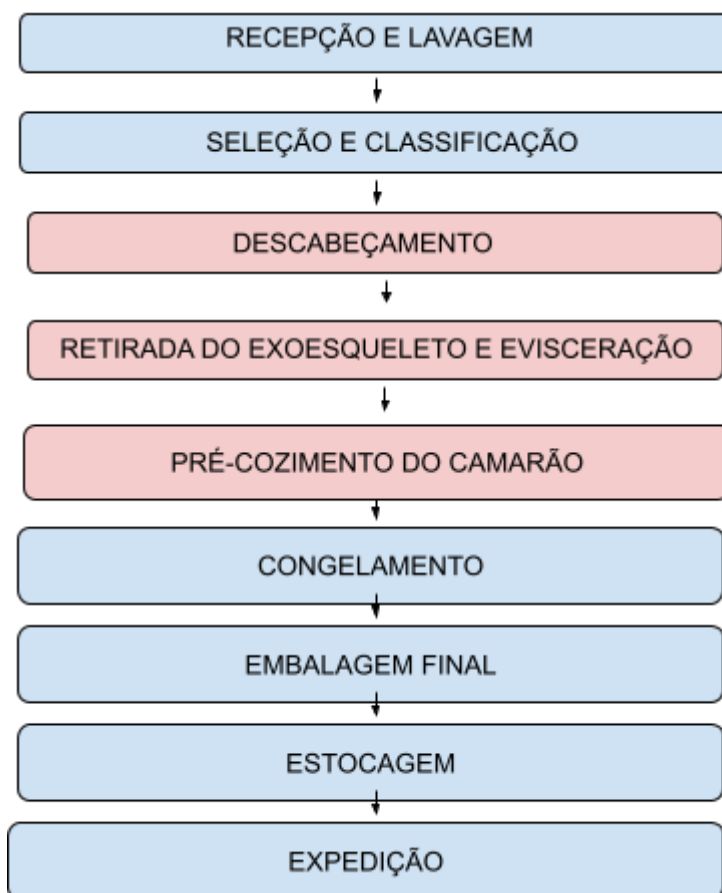
7.2 Capacidade produtiva

Esse empreendimento foi projetado para ter a capacidade de produção de 2800 latas por dia. Para isso, sua área úmida foi dimensionada para processar 448 kg de camarões por dia, com um rendimento médio de 50%, produzindo, portanto, isso significa que será processado por dia 224 kg de filés de camarão. Tal produção vai ser alcançada em uma jornada de trabalho de 8 horas, com expediente de 07:00 horas a 17:00 horas com intervalo almoço de 1 hora.

7.2.1 Processos operacionais:

O produto passará pelo beneficiamento direcionado à exportação, para seguir os passos pra um possível mercado externo destacando-se como principais mercados Europa, Estados Unidos e Japão. Por esse motivo seguem etapas bem rigorosas para assegurar a qualidade do produto processado (COSTA, 2019). Tais etapas estão descritas na figura 6.

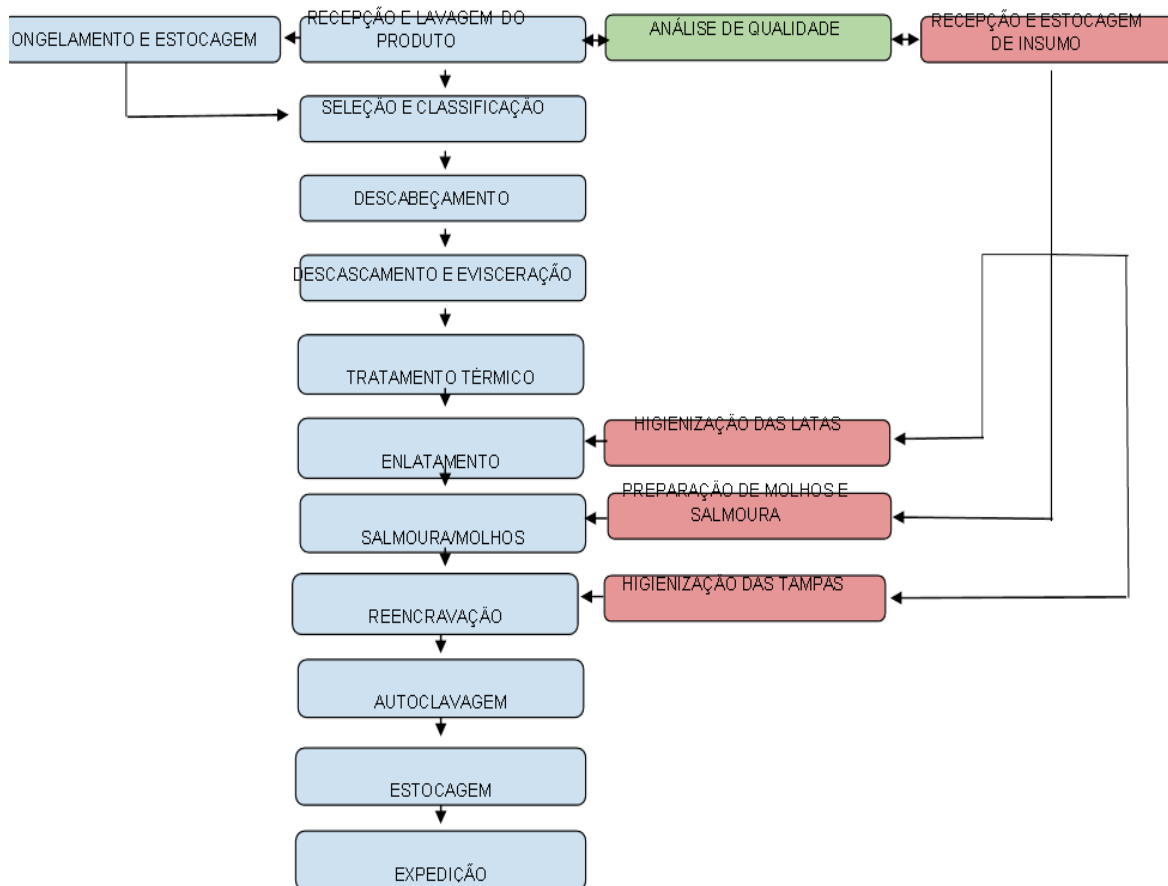
Figura 6: Fluxograma de uma planta de beneficiamento de camarão baseado em Cordeiro (2018).



Legenda: Em azul significa que são etapas obrigatórias; em vermelho significa que não são obrigatórias.

Porém o enlatamento de camarão não é algo difundido no Brasil, nem mundialmente. Por esse motivo será necessário adicionar técnicas e etapas. Sendo elas a salmoura, o enlatamento, o túnel de vapor, a reecravação e a autoclavagem. Tal esquema reflete uma empresa com um padrão usado para o beneficiamento de camarão vendido em sacos hermeticamente fechados. Já o fluxograma a seguir (Figura 6), mostra as alterações nas etapas necessárias para o processamento e a confecção do produto final.

Figura 7: Fluxograma de uma planta de tratamento de camarão.



Legenda: Os espaços em azul significam linha de produção, o espaço em verde indica uma fase avaliação da matéria prima e de alguns insumos e os espaços em vermelho indicam a linha de preparação dos insumos.

Todo processo tem início na recepção, que corresponde à área de chegada do produto, por esse motivo é considerado a área suja, onde se faz necessário a lavagem, procedimento esse fundamental para avançar com o produto para as áreas limpas. A ação é realizada quando o camarão é disposto em esteiras que levam da área suja para a área de beneficiamento, onde nesse percurso jatos de água clorada (com baixa concentração) é expelida sobre esteira para remoção de qualquer resíduo, e limpeza do camarão. Então se dá o prosseguimento da linha de preparação e montagem. Para que esse processo ocorra serão realizadas análises laboratoriais para garantir a qualidade do produto, como teste de medição de metabissulfito de sódio e o teste de cocção necessário para dar o aval ao lote recebido.

O material que não será processado ou excedente será congelado para posterior uso. Então, o camarão passará pela etapa de classificação e seleção onde se visa à padronização do camarão que será enlatado no final, a área que

ocorre esse processo é onde se inicia a área limpa. Posteriormente a essa etapa o produto passará por duas etapas de corte, sendo o primeiro o do descabeçamento e o segundo o descascamento e evisceração, procedimento que visa a remoção da carapaça e vísceras, assim permanecendo apenas o filé de camarão.

Em seguida, o filé passa pelo tratamento térmico, que é um procedimento que visa garantir a segurança alimentar e preservar suas características de sabor e textura ao longo do tempo, tal ação é realizada por meio de uma imersão do produto em água a temperatura de ebulição 100 °C, por um período de 2 a 3 minutos, quando o produto deverá ter uma temperatura no seu centro térmico, igual ou superior a 70 °C por um curto espaço de tempo, logo após esse período o produto é removido do recipiente contendo a água quente e colocado imediatamente em um recipiente imerso em água gelada para resfriamento rápido (COSTA, 2019).

Em sequência o filé será levado para ser colocado nas latas, onde são acomodados 80g em latas com dimensões de 83,6 mm de diâmetro por 38 mm de altura com capacidade para 170g. Posteriormente as latas vão para etapa onde a salmoura e/ou os molhos serão acrescentados, tais elementos são colocados até o preenchimento total para expulsar o máximo de ar no interior da lata. Além disso, é importante que eles estejam a uma temperatura de 75°C para melhor eficiência da salmoura e ajudar na liberação de bolhas de ar residuais nos molhos. Então as latas seguem para o processo de recravagem onde elas vão ser tampadas e hermeticamente fechadas.

Logo após essa lata são colocadas em um recipiente que permitam um espaçamento entre elas para que possam ter maior eficiência no processo de autoclavagem, procedimento esse onde é colocados essas latas em uma máquina capaz de elevando a temperatura a 121°C a uma pressão de 1,5 Bar por um período de 15 minutos, esse processo é importante para a diminuição da carga de microorganismo assim aumentando a longevidade do produto e a segurança alimentar. A partir desse ponto o produto vai para a parte de estocagem, vai ser vão ser encaixotado em caixas de 144 unidades e armazenado por 15 dias onde ficar em observação para observar qualquer sinal de fermentação ou de deterioração do produto. Esse local de armazenagem deve

ser fresco, ventilado e iluminado. As áreas de armazenagem devem ser mantidas limpas, livres de resíduos e sujeiras para evitar a presença e aninhamento de insetos e roedores. Então depois desse processo o produto está pronto para expedição.

7.3 Necessidade de pessoal

Serão necessários 18 profissionais fixos mais 6 funcionários em regime de diária, como mostra a tabela abaixo. A maior necessidade de funcionário fixo é a de operários para capacitação para operar maquinário e está na linha de montagem da produção do enlatado. Enquanto que os funcionarios em regime de diáriaé uma estratégia adotada no período de instalação com a intuito de facilitar a avaliação do funcionário e dependendo, contratá-lo ou não.

MÃO DE OBRA (FIXA)	QUANTIDADE DE EMPREGADOS
Responsável técnico	1
Gerente	1
Vendedor	1
Operários	6
Descascadora	5
Vigilante	2
Aux. Administrativo	2
Total	18

Entretanto ao juntar os diaristas com ao quando fixo, a maior demanda por funcionária fica a cargo das descascadoras, essa estratégia de diarista foi criada com intuito de diminuir custo, mas principalmente de avaliar novas funcionárias pra completar e expandir o quadro até sua totalidade, principalmente no período de instalação do empreendimento com é citado no “tópico 7.4” que trata do processo de instalação.

MÃO DE OBRA (DIARISTAS)	QUANTIDADE DE EMPREGADOS
Descascadora	6
Total	6

7.4 Período e implantação

Durante o período inicial de instalação e ajuste de um empreendimento de processamento de camarão, estima-se que esse estágio dure cerca de 6 meses. Nesse período, a produção é gradualmente aumentada de forma progressiva até atingir a capacidade máxima da planta.

Nos primeiros meses, a produção é iniciada com uma fração reduzida da capacidade total, em torno de 1/6, e somente uma parte desse volume é comercializada. Isso acontece devido à necessidade de realizar observações e análises rigorosas do produto final, com o objetivo de aprimorar continuamente a qualidade.

A partir do segundo mês, as operações são ajustadas e normalizadas, permitindo uma maior produção comercializada conforme a melhoria dos processos produtivos é alcançada. A equipe de produção utiliza esse período para refinamentos contínuos, realizando ajustes necessários para otimizar o produto e atender as exigências do mercado.

Conforme a empresa ganha experiência e eficiência em suas operações, a produção é gradativamente ampliada, visando alcançar a capacidade total ao término dos 6 meses de instalação. Esse período é crucial para garantir que todas as etapas do processo estejam otimizadas, que a equipe esteja devidamente treinada e que os produtos enlatados alcancem os padrões de qualidade estabelecidos no planejamento inicial.

Ao final desse período de ajuste e aprimoramento, o empreendimento estará plenamente operacional, com capacidade máxima de produção e apto a atender a demanda do mercado de maneira eficiente e competitiva.

8. INFRAESTRUTURA

8.1 Energia elétrica

Esse empreendimento deve contar com sistema elétrico trifásico para seu funcionamento, além de contar com um gerador capaz de manter sua câmara fria. Tal projeto possui uma demanda energética 325 kWh diário sendo o maior consumidor o sistema de refrigeração dos ambientes, seguido de câmara fria e autoclave.

Por estar localizado em uma região metropolitana de uma grande cidade, esse projeto não terá dificuldade com a infraestrutura local, por a concessionária de energia local possuir ótima disponibilidade, tanto para instalação quanto para manutenção. Mas mesmo a concessionária possuindo boa agilidade na resolução de queda de elétrica, o gerador se faz necessário porque a matéria prima é um material perecível.

O fornecimento de energia fica a cargo dam empresa local que é responsável pelo fornecimento de energia do estado de Pernambuco.

8.2 Disponibilidade de água

Por se tratar de um frigorífico de pescado esse empreendimento possui uma alta demanda por água, com uma demanda diária de água 70 m³, inicialmente fornecido pela Companhia de Saneamento do Estado de Pernambuco, a COMPESA, porém deve ser feito o estudo para viabilidade do uso de poço artesiano, pois isso baratearia o custo de produção.

Além disso, é necessária a construção de reservatório de água com a capacidade de armazenar toda a demanda de água do empreendimento durante um dia de funcionamento, medida que visa a não paralisação da planta de produção.

Outro ponto importante sobre infraestrutura da água é manter a qualidade da mesma, por isso é importante ter um sistema adequado para tratamento de água, especialmente para indústrias que realizam o processamento em grandes quantidades. Isso é fundamental para garantir a qualidade do produto final e a

segurança alimentar. Para tal é necessário um sistema capaz de filtrar 7000 L/h a 10000 L/h, para manter a planta em funcionamento.

8.3 Insumos

O maior insumo, após o camarão é o molho de tomate que irá acompanhar o camarão no entaltamento. Esse empreendimento terá necessidade de outros insumos de menor montante, que são o Gás liquefeito de petróleo (GLP) e gelo, onde ambos têm uma demanda de 5 kg de GLP por dia e 6 toneladas de gelo, então será necessário um plano para armazenamento e uso de maneira segura.

Já para os insumos de outras áreas, como limpeza, escritório e laboratório, é importante equipar adequadamente esses setores para suportar as atividades diárias do negócio.

8.4 Infraestrutura demandada

A infraestrutura adequada e seguir normas e regulamentações específicas do setor, o frigorífico de enlatamento de camarão pode otimizar suas operações, garantindo a produção de produtos de alta qualidade e atendendo às demandas dos consumidores de forma eficiente.

8.4.1 Recebimento, Estocagem e Expedição:

O frigorífico deve contar com uma área adequada para receber e armazenar os camarões frescos. Câmaras frias e sistemas de refrigeração são essenciais para manter a qualidade e frescura dos camarões até o processamento. Esse empreendimento foi projetado com uma câmara fria de 44,3m³ com capacidade de manter gelo e camarão.

Esse empreendimento deve contar com um setor para armazenamento dos insumos necessários para o processo produtivo, como embalagens, temperos e outros materiais. Esse almoxarifado deve possuir um anexo com a função de higienizar as latas que vão entrar na linha de produção.

Outro ambiente necessário é uma área adequada para o armazenamento dos produtos enlatados e a preparação para expedição é essencial para garantir que os produtos estejam prontos para serem enviados aos clientes.

8.4.2 Laboratório de Controle de Qualidade:

Para garantir a segurança e qualidade dos produtos enlatados, é fundamental possuir um laboratório equipado para realizar análises e testes de controle de qualidade. Esse local deve ter capacidade para realizar teste monier-williams, para maior precisão da análise de Metabissulfito de sódio, do camarãoalém do teste de cocção, textura e coloração, entre outros testes exigidos pelo órgão fiscalizador (dependo do selo de inspeção, MAPA-Ministério da Agricultura ou Pecuária e Adagro- Agência de Defesa e Fiscalização Agropecuária do Estado de Pernambuco).

8.4.3 Infraestrutura para pessoal

O vestiário é necessário para que os funcionários possam trocar de roupa e usar uniformes adequados, garantindo a higiene e a segurança alimentar. Já a copa é importante para oferecer um espaço para refeições e descanso dos colaboradores, contribuindo para sua saúde e bem-estar no ambiente de trabalho. Ambas as instalações são essenciais para o bom funcionamento do empreendimento, além da presença deles também está relacionada ao cumprimento de normas de segurança e higiene estabelecidas por órgãos reguladores.

8.4.4 Estrutura para Resíduos gerados:

Devido à geração de resíduos (restos do camarão, embalagens de molho dentre outros) durante o processamento, deve possuir um plano de gestão do mesmo, pois esse empreendimento deve gerar diariamente 225 kg de material descartado do beneficiamento do camarão. Esse plano deve projetar os locais de armazenamento no salão, caminho por onde esse resíduo possa passar que minimize risco de contaminação do produto, o armazenamento externo, além de contar o serviço para descarte desse material.

9. AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA

Nessa etapa de avaliação estratégica foram utilizados dois métodos diferentes. Sendo eles a Análise das forças de Porter e a Análise SWOT.

Análise das forças, também conhecida como Modelo das Cinco Forças de Porter, é uma ferramenta de análise estratégica. Essa análise busca compreender a dinâmica competitiva de um setor específico, identificando as forças que moldam a intensidade da concorrência e o potencial de lucratividade de uma indústria

A Análise SWOT é uma ferramenta amplamente utilizada no campo da gestão estratégica para avaliar a situação atual de uma empresa, projeto ou ideia de negócio. SWOT é um acrônimo que representa as iniciais das palavras em inglês: Strengths (Forças), Weaknesses (Fraquezas), Opportunities (Oportunidades) e Threats (Ameaças).

Como explicado nos parágrafos anteriores, essas análises têm como objetivo avaliar o mercado e o posicionamento e de fazer uma autoanálise para entender melhor e como agir para melhorar seu desempenho perante o mercado.

9.1 Análise das forças de Porter:

9.1.1. Rivalidade entre concorrentes existentes:

1. Nível de competição: A indústria de enlatamento de alimentos pode ser competitiva, mas como uma empresa iniciante com um produto novo no mercado, pode haver uma oportunidade de encontrar um nicho específico com menos concorrência direta.
2. Diferenciação: A capacidade de oferecer um produto de camarão enlatado exclusivo em termos de sabor, embalagem ou outros atributos pode ajudar a diferenciar a empresa dos concorrentes estabelecidos.

9.1.2. Ameaça de novos entrantes:

1. Barreiras à entrada: A entrada na indústria de enlatamento de camarão pode envolver barreiras, como a necessidade de instalações de processamento adequadas, conformidade com regulamentações sanitárias

e a construção de uma rede de fornecedores confiáveis. No entanto, como uma empresa iniciante, pode ser mais flexível para se adaptar a essas exigências.

9.1.3. Poder de negociação dos fornecedores:

1. Fornecedores de camarão fresco: Como o camarão fresco é um insumo essencial para o enlatamento, a disponibilidade e o preço do camarão podem afetar a rentabilidade da empresa. É importante desenvolver parcerias estratégicas com fornecedores confiáveis e garantir uma oferta estável de matéria-prima.

9.1.4. Poder de negociação dos compradores:

1. Posicionamento de mercado: Como uma empresa pequena e iniciante pode haver menos poder de negociação em relação aos compradores. No entanto, a capacidade de identificar e atender às necessidades e preferências dos clientes em termos de qualidade, preço competitivo e embalagem atrativa pode aumentar a lealdade à marca.

9.1.5. Ameaça de produtos ou serviços substitutos:

1. Alternativas no mercado: Existem potenciais substitutos para o camarão enlatado, como outros frutos do mar enlatados ou outras opções de alimentos enlatados. A empresa precisa se concentrar em oferecer diferenciação por meio de qualidade, sabor e benefícios exclusivos do camarão enlatado.

9.2 Análise Swot

9.2.1. Forças:

1. Localização estratégica: Está localizada em Pernambuco, um estado com acesso a áreas de produção vasta rede de comércio de camarão, pode proporcionar acesso mais fácil à matéria-prima e redução de custos logísticos.

2. Flexibilidade operacional: Como uma empresa iniciante, a estrutura operacional é flexível, permitindo rápida adaptação a mudanças de demanda e a implementação de melhorias em processos.
3. Potencial inovador: Sendo um produto novo no mercado, há oportunidades para inovar na forma de processamento, embalagem ou diferenciação do produto, oferecendo valor adicional aos clientes.

9.2.2. Fraquezas:

1. Limitações financeiras: Como uma empresa iniciante, pode haver restrições financeiras, dificultando o investimento em equipamentos modernos, tecnologias avançadas e marketing efetivo.
2. Baixo reconhecimento de marca: Como uma empresa nova, a falta de reconhecimento da marca pode dificultar a conquista e a fidelização dos clientes em um mercado já competitivo.

9.2.3. Oportunidades:

1. Crescente demanda por alimentos enlatados: O mercado de alimentos enlatados está em crescimento devido à conveniência e praticidade que oferece aos consumidores. Isso cria uma oportunidade para a empresa entrar em um nicho específico de camarões enlatados.
2. Parcerias com pescadores e aquicultores locais: Estabelecer parcerias com pescadores locais pode garantir o fornecimento contínuo de camarões frescos e de qualidade, além de promover uma imagem de apoio à comunidade local.
3. Explorar novos canais de distribuição: Aproveitar canais de distribuição online, parcerias com supermercados locais ou até mesmo o desenvolvimento de lojas próprias podem ajudar a alcançar um público mais amplo.

9.2.4. Ameaças:

1. Concorrência acirrada: O mercado de enlatamento de alimentos já é competitivo, e a entrada de novas empresas pode aumentar a rivalidade. É importante identificar e diferenciar-se dos concorrentes existentes.

2. Variações nos preços da matéria-prima: Flutuações nos preços do camarão e fatores relacionados à captura ou cultivo podem impactar os custos de produção e, conseqüentemente, a viabilidade do negócio.

10. PLANO FINANCEIRO

Esse empreendimento conta com um plano de financiamento próprio, porém se as taxas de juros e circunstâncias forem favoráveis pode-se pegar empréstimos para financiar operação e/ou investimento junto ao Banco do Nordeste (BNB). O investimento total será de R\$ 1.852.695,95, já com custos de investimento e operação para produção do ano 0, incluindo os custos fixos e variáveis, de R\$ 799.104,57 necessária para como capital de giro, possuindo receita bruta anual nos anos subseqüente estimado R\$9.878.400,00 , levando em consideração que a produção anual 705.600,00 latas com seu preço de venda sendo estimado R\$14, com uma taxa de rentabilidade por ano de 21,53% e de lucratividade 19,54%, porém devido se salientar que a margem de lucro em empreendimento que trabalha com enlatamento de outros produto com atum e sardinha possua margens de lucratividade entre 4% a 6% (CAVALLI, 2022), porém como o camarão é um produto mais nobre é possível testar margens maiores. Indicadores financeiros serão mais destacados nos tópicos seguintes.

10.1 Necessidade de investimento

Dentro da análise de viabilidade, destaca-se o levantamento da Necessidade de Investimento sendo crucial para o projeto, pois é onde se detalham todas as aquisições de equipamento e serviços para inicialização do empreendimento.

No âmbito das "Obras e Instalações", abrangem-se os gastos iniciais, como estudos preliminares, análise técnica e econômico-financeira. O projeto executivo também está discriminado, cobrindo projetos, legalização ambiental e obras civis, com investimento total de R\$294.500,00.

Em "Equipamentos e Material de Longo Prazo", contemplam-se desde equipamentos de processamento de grande porte até itens menores, somando R\$629.098,48 em investimentos.

A categoria "Veículos" considera a aquisição de um veículo pick-up e um baú térmico, totalizando R\$72.447,00.

No contexto de "Móveis e Utensílios", os investimentos para equipar escritórios, cozinhas, vestiários e almoxarifados atingem R\$21.547,48.

A apresentação dos subtotais por categoria facilita a visualização da distribuição de custos. O montante total do investimento, combinando todas as categorias, alcança R\$1.017.592,96, como descrito na tabela 3.

Tabela 3. Investimentos necessários

INVESTIMENTOS					
Item	Discriminação	Quantidade	Unidade	Valor Unitário (R\$)	Valor (R\$)
1. Obras e Instalações					
1.1	Estudos Preliminares				14.000,00
	Análise de viabilidade técnica	1	SERVIÇO	7000	7.000,00
	Análise econômico-financeira	1	SERVIÇO	7000	7.000,00
1.2	Projeto Executivo				110.500,00
	Projeto	450	M²	90	40.500,00
	Legalização ambiental	1	UNID	70.000,00	70.000,00
1.3	Obras Cíveis				170.000,00
	Reservatório de água "TBL 7001 70000 LITROS"	1	UNID	80.000,00	80.000,00
	Custo de reforma em galpão (alugado) metro quadrado (Custo com empresa terceirizada)	450	M²	200,00	90.000,00
Subtotal					R\$ 294.500,00
2. Equipamentos e Material de longo prazo					
2.1	Equipamentos grande porte para processamento				617.312,22
	Recravadeira manual de coluna Modelo MRC-20	1	UNID	19.800,00	19.800,00
	Autoclave em Aço Inox para Esterilização, Pasteurização ou Cocção de Alimentos – FZR INDL – Ø500 x 1.500mm com gerador integrado.	1	UNID	298.201,58	298.201,58
	Tachos, cestos e ganchos em aço inox (usado)	2	UNID	22.000,00	44.000,00
	Filtro de tratamento de água - vazão máxima 7.000 L/H	2	UNID	19.005,05	38.010,10
	Mesa da Branco de evisceração para 4 pessoas/	3	UNID	21.370,00	64.110,00
	Esterilizador de facas da Branco 12 unidades	1	UNID	3.730,00	3.730,00
	Lavadora de camarão "Washer Fished 2000"	1	UNID	39.700,00	39.700,00
	Estufa de secagem 200 L microprocessada com circulação e renovação forçada de ar 220V 200L AÇO INOX 430 SX CR 200"para lata	1	UNID	9.705,00	9.705,00

	Fogão progás pmd-600 baixa pressão	1	UNID	3.000,00	3.000,00
	Ar Condicionado Split Teto Carrier Xperience 70000 BTU/h	4	UNID	11.155,38	44.621,52
	Conservador 4.460 Litros 3 Portas para Gelo	1	UNID	21.438,00	21.438,00
	Câmara fria	1	UNID	30.996,02	30.996,02
2.2	Equipamentos pequeno porte para processamento				4.378,42
	Balança 300Kg x 50g com Plataforma 500 x 500mm IDR 7500 ABS - RAMUZA-2012	2	UNID	1.199,89	2.399,78
	Conjunto de 2 facas 3,5" e 5" em Aço Inox Home & More	12	UNID	66,00	792,00
	Tesoura Para Descascar Camarões	12	UNID	56,87	682,44
	Kit De Agulhas Alumínio 12	2	UNID	14,00	28,00
	Balança Digital 40kg	2	UNID	238,10	476,20
2.3	Equipamentos EPI				2.173,99
	Luva para alta temperatura DASL530	10	UNID	43,19	431,90
	Luva Confort Látex Danny DA-299 pas/24	1	UNID	90,32	90,32
	Bota de pvc cano médio branca - com forro	20	UNID	27,90	558,00
	Óculos De Proteção Incolor P/ Laboratorio / Quimico / Epi	3	UNID	13,99	41,97
	Kit 20 Avental De Pvc Forrado Com Tiras Soldadas 1,20x0,70	2	UNID	191,90	383,80
	Kit 20 Balaclavas Restaurantes	2	UNID	334,00	668,00
2.4	Equipamentos laboratório				5.233,85
	Bancada Fechada com 7 Gavetas e Tampo de Aço 1900 x 890mm - FERCAR-207-AF	1	UNID	2.999,90	2.999,90
	Balança Digital, SF-400, Até 10 kg, Escala 1 grama	2	UNID	29,90	59,80
	Kit Vidraria, Adaptador De Vidro, Frasco, Funil Condensador, Clipe Comum, Aparelho De Destilação, 24, 29, 32Pcs	1	UNID	938,63	938,63
	Micro-ondas PMO23BB branco 20L 220V	1	UNID	549,00	549,00
	Kit de vidrarias para laboratórios 33 peças - MYLAB2	1	UNID	360,68	360,68
	Equipamento De Laboratório Suporte De Plataforma Para Tubo	2	UNID	162,92	325,84
Subtotal					R\$ 629.098,48
3. Veículos					
	Tabela Fipe: Preço Fiat Strada 2020 Working 1.4 (Flex)	1	UNID	63.957,00	63.957,00
	Bau termico para PICK-UPS LEVES	1	UNID	8.490,00	8.490,00
Subtotal					R\$ 72.447,00
4. Móveis e Utensílios					
4.1	Escritório				19.436,92
	Arquivo de Aco com 4 Gavetas	4	UNID	1.044,13	4.176,52
	impressora "Multifuncional Epson EcoTank M2170"	2	UNID	1.859,99	3.000,00

	Notebook-1135G7 8GB 256GB	4	UNID	2.690,10	10.760,40
	Mesa para Escritório com 3 Gavetas Me4113 Tecno Mobili Amêndoa	3	UNID	500,00	1.500,00
4.2	Copa/cozinha				16.561,50
	Fogão 5 Bocas	2	UNID	799,00	1.598,00
	Mesa e banco para refeitório para 08 lugares rossi cinza	3	UNID	3.505,50	10.516,50
	Micro-ondas PMO23BB branco 20L 220V	1	UNID	549,00	549,00
	Geladeira/Refrigerador Consul Degelo Seco 261L	1	UNID	1.999,00	1.999,00
	Armário cozinha - 4 Peças	1	UNID	899,00	899,00
	Filtrador de água	2	UNID	500,00	1.000,00
4.3	Vestiário				2.819,98
	Roupeiro De Aço Locker 12 Portas Pequenas 198x92x40 Chapa 26	2	UNID	999,99	1.999,98
	Banco Para Refeitório/jardim Ou Vestiário Com 1,25 Mt	2	UNID	410,00	820,00
4.4	Almoxarifado				8.035,50
	Prateleira De Aço Suporta Até 400kg	6	UNID	755,00	4.530,00
	Mesa e banco para refeitório para 08 lugares rossi cinza	1	UNID	3.505,50	3.505,50
4.5	Geral				10.692,00
	lâmpada	61	UNID	132,00	8.052,00
	Kit 3 Extintores 6kg Pó Abc + Placa + Suporte + Nf	3	UNID	880,00	2.640,00
Subtotal					R\$ 21.547,48
Total					R\$ 1.053.591,38
Investimento Pré - Operacional (Obras e Instalações) (R\$)					R\$ 294.500,00
Investimento Fixo (Equipamentos e Material Permanente+Veículos+Móveis e Utensílios) (R\$)					R\$ 759.091,38

10.2 Necessidade de capital de giro

O capital de giro é uma métrica financeira que reflete a discrepância entre os ativos circulantes e os passivos circulantes de uma empresa. Essa diferença representa o montante disponível para financiar as atividades diárias do negócio e assegurar sua operação contínua. É um elemento essencial para garantir a liquidez e o funcionamento adequado da empresa.

DISCRIMINAÇÃO	MÊS 0	MÊS 1	MÊS 2	MÊS 3	MÊS 4
	R\$				
1. Investimento Total	1.852.695,95				

-Técnicos

Financeiros

(Variável+Fixo) R\$ 799.104,57

-Gastos de Implantação R\$ 1.053.591,38

2. Receitas

	R\$	R\$	R\$	R\$	R\$
Operacionais	R\$ 70.795,20	210.739,20	210.739,20	R\$ 411.600,00	576.240,00

- Estimativa de lucro

total 100%	R\$ 823.200,00	823.200,00	823.200,00	823.200,00	823.200,00
------------	----------------	------------	------------	------------	------------

- capacidade de

produção	8,60%	25,60%	25,60%	50%	70%
----------	-------	--------	--------	-----	-----

3. Custo Total de**Produção mensal**

(COT)	R\$ 361.250,66	R\$ 419.414,90	R\$ 419.414,90	R\$ 502.897,71	R\$ 571.326,24
--------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

- Fixos	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39
---------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

- Variáveis	R\$ 29.424,27	R\$ 87.588,52	R\$ 87.588,52	R\$ 171.071,32	R\$ 239.499,85
-------------	---------------	---------------	---------------	----------------	----------------

4. Lucro Operacional

(2-3)	-R\$ 290.455,46	-R\$ 208.675,70	-R\$ 208.675,70	-R\$ 91.297,71	R\$ 4.913,76
--------------	-----------------	-----------------	-----------------	----------------	--------------

CAIXA MÍNIMO

1. Custo fixo mensal	306.032,62
2. Custo variável mensal	342.142,64
3. Custo Total Mensal (1+2)	648.175,26
4. Custo Total Diário (3/30 dias)	21.605,84
5. Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	18
Total do Caixa Mínimo (4x5)	388.905,15

10.3 Estimativa de custos e despesas

A estimativa de custos e despesas do empreendimento de processamento de camarão apresenta um total mensal de R\$673.969,0, sendo composto pelos custos variáveis de R\$342.142,64 e pelos custos fixos de R\$331.826,39. Ao projetar esses valores para o ano, a estimativa total anual dos custos e despesas é de R\$8.087.628,32. Os custos variáveis estão diretamente relacionados com a produção e venda dos produtos enlatados, enquanto os custos fixos representam os gastos operacionais recorrentes que independem da quantidade produzida, esses dados estão dispostos nestas duas tabelas sendo a primeira de custos variáveis e a segunda fixa.

CUSTOS					
Item	Discriminação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor (R\$)
1. Custos Variáveis					
	Demanda diarista	Serv.	6	R\$ 75,00	R\$ 129.600,00
	Demanda de camarão para beneficiado (Kg)	Kg	118.272	R\$ 25,00	R\$ 2.956.800,00
	Demanda de lata (und.)	Unid	739.200	R\$ 0,02	R\$ 17.540,39
	Caixa de papelão	Unid	5.160	R\$ 2,68	R\$ 13.828,80
	Demanda de gelo (Ton)	Ton	1.452	R\$ 250,00	R\$ 363.000,00
	Gás GLP (Kg/h)	Kg	1.267	R\$ 6,00	R\$ 7.603,20
	Azeite (L/dia)	L	13.320	R\$ 23,52	R\$ 313.295,43
	Sal (Kg/dia)	Kg	578	R\$ 4,50	R\$ 2.601,24
	Extrato de tomate(kg/dia)	Kg	20.563	R\$ 7,00	R\$ 143.942,40
	Limão pepper (Kg/dia)	Kg	3.784	R\$ 32,90	R\$ 124.500,18
	Combustível do veículo da empresa	L	6.000	R\$ 5,50	R\$ 33.000,00
Subtotal					R\$ 4.105.711,65

2. Custos Fixos

Responsável técnico	ano	1	R\$ 4.873,62	R\$ 58.483,49
gerente	ano	1	R\$ 3.450,42	R\$ 41.405,00
vendedor	ano	1	R\$ 1.250,60	R\$ 15.007,20
Operários	ano	6	R\$ 9.273,53	R\$ 111.282,37
Descascadora	ano	5	R\$ 6.253,00	R\$ 75.036,00
Vigilante	ano	2	R\$ 3.188,90	R\$ 38.266,80
Aux. Administrativo	ano	2	R\$ 2.890,17	R\$ 34.682,09
Encargos Sociais e trabalhistas 1	ano		R\$379.569,47	R\$ 379.569,47
manutenção veículo da empresa	mês	12	R\$ 130,00	R\$ 1.560,00
Insumo de escritório	mês	12	R\$ 507,00	R\$ 6.084,00
Insumo de limpeza	mês	12	R\$ 6.340,20	R\$ 76.082,40
Insumo de laboratório	mês	12	R\$ 437,93	R\$ 5.255,16
Veículo	und	1	R\$ 17.025,35	R\$ 17.025,35
Energia	Kw/ano	85.882	R\$ 0,71	R\$ 60.632,58
Água	m³/ano	18.480	R\$ 10,00	R\$ 184.800,00
Serviço de lavanderia	mês	12	R\$ 1.980,00	R\$ 23.760,00
Serviço de recolhimento de resíduos	mês	12	R\$ 985,60	R\$ 11.827,20
Prolabore	mês	12	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Depreciação	ano	1	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92
Impostos 2	ano	1	R\$ 1.882.467,42	R\$ 1.882.467,42
Remuneração do local (aluguel ou parcela de compra) ³	mês	12	R\$ 4.500,00	R\$ 54.000,00
Remuneração ao investimento 4	ano	1	R\$ 569.340,16	R\$ 569.340,16
Encargos Financeiros 5	ano	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Outras despesas 6	ano	1	R\$ 237.225,06	R\$ 237.225,06

Subtotal				R\$ 3.981.916,67
Total Mensal (fixo + variável)				R\$ 673.969,03
Total Anual (fixo + variável)				R\$ 8.087.628,32
Total Mensal Variável				R\$ 342.142,64
Total Mensal Fixo				R\$ 331.826,39

10.4 Estimativa de faturamento

A estimativa de faturamento para a produção total de latas de camarão ao longo do ano é de R\$9.878.400,00. Considerando o preço de venda de R\$14,00 por lata, a receita anual é calculada multiplicando-se a produção total de 705.600 latas pelo preço de venda. Essa estimativa resulta em uma receita bruta de aproximadamente R\$9.878.400,00 por ano. Desse modo, a receita mensal pode ser obtida dividindo a receita anual por 12, chegando a um valor de R\$823.200,00 por mês. Essa estimativa de faturamento fornece uma visão geral da lucratividade do empreendimento de processamento de camarão, esses dados estão disponíveis na tabela abaixo:

PRODUÇÃO TOTAL DE LATAS DE CAMARÃO (ANO)	705.600,00
Preço de venda - camarão " <i>lata</i> " (R\$)	14,00
Receita - latas de camarão (R\$/ano)	R\$ 9.878.400,00
Receita - latas de camarão (R\$/mês)	R\$ 823.200,00
Receita Bruta (R\$)	9.878.400,00

10.5 Demonstração do resultado do exercício

Os indicadores econômicos apresentam os resultados desse levantamento realizado para o empreendimento. Nela, é demonstrado informações relevantes sobre o desempenho financeiro do negócio. A produção anual estimada é de 705.600 latas, sendo vendidas ao preço de R\$14,00 cada. Isso resulta em uma receita bruta de R\$9.878.400,00. Os custos totais, somando os custos variáveis e fixos, são de R\$7.948.416,21, gerando uma receita líquida ou lucro operacional de R\$1.929.983,79. O índice de lucratividade é de 19,54%, indicando a rentabilidade do negócio em relação à receita bruta. A produção de equilíbrio é de 567.744 latas, e o preço de equilíbrio ou custo é de R\$11,26 por lata. Os indicadores de payback simples e descontado apresentam um período de retorno negativo, demonstrando que o investimento se paga em menos de um ano. O Valor Presente Líquido (VPL) é positivo, no valor de R\$11.866.730,74, e a Taxa Interna de Retorno (TIR) é de 6%. O Índice Benefício/Custo (IBC) é de 26,40, sendo maior do que a Taxa Mínima de Atratividade (TMA) estabelecida em 10%, o

que indica viabilidade financeira e atratividade do projeto. Esses indicadores estão na tabela abaixo:

QUADRO INDICADORES ECONÔMICOS		
Itens		Cenário
1.	Produção (latas/ano)	705.600,00
2.	Preço de Venda (R\$)	14,00
3.	Receita Bruta (R\$) (1.*2.)	9.878.400,00
4.	Custo Total (Variável+Fixo)	8.099.688,21
5.	Receita Líquida ou Lucro Operacional (R\$) (3.-4.)	1.778.711,79
6.	Índice de Lucratividade ((5./3.)*100)	18,01
7.	Produção de Equilíbrio (4./3.) (latas)	578.549,16
8.	Preço de Equilíbrio ou Custo (R\$)	11,48
9.	<i>Payback</i> Simples (Anos)	1,34
10.	<i>Payback</i> Descontado (Anos)	1,37
11.	Valor Presente Líquido-VPL (R\$)	10.779.769,77
12.	TIR (%)	297%
13.	IBC - Índice Benefício/Custo	18,26
14.	TMA	10%

11. VIABILIDADE DO NEGÓCIO

11.1 Ponto De Equilíbrio

Com os indicadores de viabilidade econômica foi possível observar a quantidade necessária de produção para empatar os custos totais de produção, que foi de 578.549 de latas camarão onde isso vai gerar uma receita de R\$8.099.688,21, além disso, ao observar a mesma podemos ver que o ponto de equilíbrio nos preços é de R\$ 11,48, ou seja, esse é o valor mínimo de venda para que não se tenha prejuízo.

PRODUÇÃO DE EQUILÍBRIO	
Custo total de produção R\$	R\$ 8.099.688,21
Preço (R\$)	14,00
Produção de equilíbrio PE (Latas)	578.549

PREÇO DE EQUILÍBRIO	
Custo total de produção R\$	R\$ 8.099.688,21
Produção lata	705.600,00
Preço de Equilíbrio R\$	R\$ 11,48

11.2 Lucratividade

A lucratividade ao ano desse empreendimento é apurada em valor percentual, que chega a 18,01% de lucratividade, pois a renda bruta é de R\$9.878.400,00 e seu lucro líquido é de R\$1.778.711,79

LUCRATIVIDADE	
1 Receita Bruta	R\$9.878.400,00
2 Custo total	R\$8.099.688,21
3 Lucro Operacional (1-2)	R\$1.778.711,79
Lucratividade [(3/1)x100]	18,01

11.3 Rentabilidade

O retorno de investimento é dado pelo índice de rentabilidade, a qual esse projeto possui um de **19,43%** ao ano, ou seja, esse é índice que indica quanto o investimento volta por ano.

RENTABILIDADE	
1. Lucro Operacional Líquido	R\$1.778.711,79
2. Investimento total	R\$9.153.279,59
Rentabilidade (1/2)x100	19,43

11.4 Métodos de análise de investimento

11.4.1 Prazo de retorno do investimento (payback- PBD)

O prazo de retorno do investimento (payback) deste empreendimento para as condições estabelecidas ficará em torno de 1 ano e 3 meses, se não levarmos em consideração o desconto causado pela inflação, o tempo estabelecido é igual a 1 ano e 3 meses.

11.4.2 Taxa interna de retorno (TIR)

A taxa de desconto que iguala o VPL ou Valor Presente Líquido, a zero escolhida para o investimento é de 6%, pois existe uma alta volatilidade de inflação e mecanismo de desvalorização do capital ao longo do tempo.

11.4.3 Valor Presente Líquido (VPL)

O valor presente Líquido é uma fórmula matemática para se calcular todos os movimentos do fluxo de caixa durante, comparados ao investimento inicial, então baseada na tabela de fluxo de caixa é possível chegar a um VPL R\$11.866.730,74 em 10 anos.

11.4.4. Taxa média de atratividade (TMA)

A Taxa Mínima de Atratividade é uma taxa de juros que representa o mínimo que um investidor se propõe a ganhar quando faz um investimento, ou o

máximo que uma pessoa se propõe a pagar quando faz um financiamento. E para esse empreendimento chegou-se a um valor de 10%, pois se levou em conta a volatilidade da taxa de juros no Brasil, onde passou de 14,2% em 2015 para 2% em 2020, estando com a perspectiva para 2023 de 12% ao ano.

12. CONSTRUÇÃO DE CENÁRIOS

Esse tópico tem como objetivo a criação de cenários comparativos, onde será colocado a viabilidade do empreendimento em xeque perante uma possível oscilação do mercado. Para a construção desses cenários foi levado em consideração os impactos negativos, pois o objetivo é descobrir a vulnerabilidade do empreendimento, os dados obtidos nesta pesquisa estão dispostos na tabela abaixo.

QUADRO COMPARATIVO DE INDICADORES ECONÔMICOS				
Itens	Cenário 1	Cenário 2	Cenário 3	Cenário 4
1. Produção (latas/ano)	705.600,00	705.600,00	705.600,00	236.250,00
2. Preço de Venda (R\$)	14,00	14,00	11,70	14,50
Receita Bruta (R\$)	9.878.400,00	9.878.400,00	8.255.520,00	3.425.625,00
3. (1.*2.)				
Custo Total	8.099.688,21	8.791.579,41	7.790.162,95	3.156.575,73
4. (Variável+Fixo)				
Receita Líquida ou				
Lucro Operacional (R\$)	1.778.711,79	1.086.820,59	465.357,05	269.049,27
5. (3.-4.)				
Índice de Lucratividade	18,01	11,00	5,64	7,85
6. ((5./3.)*100)				
Produção de Equilíbrio	578.549,16	627.969,96	665.825,89	217.694,88
7. (4./3.) (Kg)				
Preço de Equilíbrio ou				
8. Custo (R\$)	11,48	12,26	11,04	13,36
9. <i>Payback</i> Simples (Anos)	1,33	1,82	5,77	5,95
<i>Payback</i> Descontado	1,37	1,90	7,81	8,18
10. (Anos)				
Valor Presente				
Líquido-VPL (em 10	10.779.769,77	5.583.518,02	942.523,43	338.002,14
11. anos em R\$)				
12. TIR (%)	297%%	135%	20%	15%
IBC - Índice	18,26	8,28	1,47	1,24
13. Benefício/Custo				
14. TMA	10%	10%	10%	10%

Tabela 17: Comparativo de cenários

12.1 Cenário 1 (provável):

O cenário 1 foi construído com base em um estudo detalhado que analisou diversos fatores relacionados ao projeto de enlatadora de camarão. Esse estudo considerou elementos como o mercado, os custos de produção, a demanda e os preços de venda para determinar as projeções financeiras do cenário.

O estudo indicou que o preço de venda de R\$ 14,00 por lata no cenário 1 é o mais apropriado para o produto enlatado de camarão, levando em consideração a demanda do mercado e a concorrência. Além disso, a análise apontou para uma margem de lucro favorável nesse preço de venda, permitindo uma receita líquida mais alta.

Outro aspecto importante do estudo foi a identificação do ponto de equilíbrio, ou seja, a quantidade de produção necessária para cobrir os custos e atingir o equilíbrio financeiro. Com base nos custos operacionais e no preço de venda estabelecido, foi determinado que uma produção de equilíbrio ligeiramente menor seria mais eficiente e reduziria o risco do projeto.

Os indicadores financeiros, como o Valor Presente Líquido (VPL), também foram calculados com base nas projeções de receita e custos, demonstrando que o cenário 1 apresenta um retorno financeiro mais atrativo ao longo do tempo.

Portanto, o cenário 1 considerou diversas variáveis para determinar os dados apresentados. Por esses motivos, essas projeções fornecem uma base sólida para avaliar a viabilidade e a lucratividade do projeto, sendo ela a mais provável.

12.2 Cenário 2 (aumento no preço do camarão):

O cenário 2 simula o aumento de preço da matéria prima em torno de 30% como visto no anexo, nesse caso só camarão. Esse cenário foi construído embasado nos dados existentes sobre produção e levando em conta flutuações do mercado com base na demanda interna e externa que atinge e possível desastre que atinjam a produção de camarão como praga e intempéries, assim interferindo no preço final.

No cenário 1, onde o custo da matéria-prima (camarão) é menor, a receita líquida é maior em comparação com o cenário 2, resultando em um projeto mais lucrativo. A produção de equilíbrio é ligeiramente menor, pois o custo mais baixo da matéria-prima permite produzir menos para alcançar o ponto de equilíbrio. Além disso, os indicadores de retorno, como o Valor Presente Líquido (VPL), são mais favoráveis no cenário 1, indicando um retorno financeiro mais atrativo em relação ao investimento inicial.

No entanto, mesmo que o cenário 1 seja mais favorável, é importante ressaltar que o cenário 2 ainda é viável e atrativo. Pois ainda temos um Payback Descontado muito próximo e abaixo de um ano e uma rentabilidade e lucratividade acima da média do setor de enlatamento.

12.3 Cenário 3 (diminuições de preço):

O cenário pessimista foi atribuído devido à concorrência ou outros fatores mercadológicos, o preço de venda é menor e, conseqüentemente, a margem de lucro é reduzida. Isso resulta em uma receita líquida inferior em comparação com o cenário 1. A diminuição na margem de lucro pode ser devido à pressão competitiva, preços de venda mais baixos ou custos operacionais mais elevados.

A lucratividade no cenário 3 será inferior ao cenário 1 devido a margens de lucro menores. Isso se reflete no Valor Presente Líquido (VPL) e no Payback Descontado. O VPL, que considera o valor atual dos fluxos de caixa futuros, será menor no cenário 3 em comparação com o cenário 1. O Payback Descontado, que mostra o período necessário para recuperar o investimento inicial, também pode ser mais longo no cenário 3.

No entanto, é importante considerar que, apesar das margens de lucro menores, o cenário 3 pode ser viável. Empresas de enlatamento de peixes, que podem ser concorrentes indiretos no mercado, frequentemente operam com margens de lucro semelhantes. Portanto, se a demanda pelo produto enlatado de camarão permanecer sólida e estratégias adequadas forem adotadas para reduzir custos operacionais e otimizar a eficiência, é possível alcançar resultados positivos mesmo com margens menores.

12.4 Cenário 4 (diminuição da produtividade estimada relacionado a mão de obra e aumento de preço):

No cenário 4, a baixa disponibilidade de mão de obra qualificada, especificamente descascadoras de camarão, é um desafio real para o projeto de enlatadora. Essa escassez afeta a produtividade e eficiência da operação. Apesar disso, a lucratividade ainda é viável, se houver o aumento do produto final em R\$0,50, estimando-se uma lucratividade em torno de 7,8%, que é uma margem comumente praticada por empresas de enlatamento de peixes, que são possíveis concorrentes indiretos. Para superar essa dificuldade, soluções alternativas, como automação e treinamento da equipe existente, podem ser exploradas. Estratégias para atrair e reter talentos qualificados também são importantes. Apesar do desafio da mão de obra, o cenário 4 pode ser viável com planejamento cuidadoso e estratégias adequadas.

13. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O Empreendedorismo é muito importante para a economia do país. Contudo, para os empreendedores que pretendem abrir seu próprio negócio e querem prosperar é de grande relevância a elaboração de um plano de negócio, pois é possível prever os riscos e tentar minimizá-los. Esse foi o principal motivo deste trabalho, reduzir ao máximo o risco através de um planejamento extenso e completo.

Após levantamento dos planos operacional, de marketing e financeiro e orçamentário, verificou-se que a abertura de uma indústria de enlatamento de camarão na região Metropolitana do Recife é um bom investimento e um negócio atrativo, visto que na região não há nenhum empreendimento igual ou similar. Além disso, mais de 50% dos clientes entrevistados demonstraram bastante interesse em consumir tal produto.

Foi possível também observar na elaboração deste TCC que é possível compreender que o trabalho do empreendedor não é apenas idealizar o negócio, mas sim trabalhar com bastante engajamento no planejamento, o que exige muitas competências empreendedoras, dedicação, e conhecimento de todo o ambiente interno e externo da organização.

REFERÊNCIAS

BOSMANS, A.; VAN GUCHT, D.; POELS, K. Packaging design: Creating competitive advantage with product packaging. *International Journal of Design*, v. 10, n. 2, p. 17-32, 2016.

CORDEIRO, M.E.M. Relatório do Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO), realizado na Samaria Camarões LTDA, localizada no Rio Grande do Norte-RN. 2018. **Trabalho de Conclusão de Curso**. Brasil. 2018.

COSTA, T.F. **Processo de cozimento do camarão para validação da ausência de *Listeria monocytogenes***. 2019. Disponível em: Modelo para Digitação (animaeducacao.com.br) Acesso: julho/2023.

KOTLER, P.; KELLER, K. L.; BRADY, M.; GOODMAN, M.; HANSEN, T. *Marketing Management*. Pearson, 2018.

MARTINELLI, S.S.; CAVALLI, S.B. Alimentação saudável e sustentável: uma revisão narrativa sobre desafios e perspectivas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 24, n. 11, pp. 4251–4262, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1413-812320182411.30572017> Acesso em: 30 de Jan. de 2023.

MARQUES M. **Como Planejar uma Estrutura de Comercialização**. 2018 Disponível em: Home>Blog>Estratégias de Negócio>Como Planejar uma Estrutura de Comercialização. Acesso em: 30 de Jan. de 2023.

MORDOR INTELLIGENCE. **Mercado de frutos do mar enlatados | 2022 - 27 | Participação da indústria, tamanho, crescimento** - Disponível em: <<https://www.mordorintelligence.com/pt/industry-reports/canned-seafood-market>>. Acesso em: 27 dez. 2022.

OLIVEIRA, A. **Estrutura comercial: como manter o setor de vendas motivado?** 2021. Disponível em <<https://4cinco.com/estrutura-comercial/#:~:text=O%20que%20%C3%A9%20estrutura%20comercial>>. Acesso em: 30 jan. 2023.

ROCHA, I.P., RODRIGUES. J.; LEITE, L. Carcinicultura Brasileira: O censo de 2003. **Revista Panorama da Aqüicultura**. Rio de Janeiro, v.14, n-82, p.2325, março/abril, 2004.

SANTOS, E.C. Enlatamento do camarão marinho *Litopenaeus vannamei* (Boone, 1931). 2006. 37 p. **Trabalho de conclusão de curso** — Universidade Federal Rural de Pernambuco, Recife, 2006.

SEBRAE. **Mercado de alimentação saudável: tendências e oportunidades** - Sebrae. 1 ago. 2022. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/mercado-de-alimentacao-sa-udavel-tendencias-e-oportunidades,03642a38eb171810VgnVCM100000d701210>

ANEXOS

Anexo 1: Formulário aplicado para análise de mercado

Pesquisa sobre lançamento de produto alimentício

Esse questionário tem como objetivo adquirir dados amostrais para o trabalho de conclusão de curso, para aquisição do título de Bacharel em Engenharia de Pesca pela Universidade Federal Rural de Pernambuco- UFRPE. Trabalho esse que tem com o objetivo análise da viabilidade econômica do enrolamento do camarão.

* Indica uma pergunta obrigatória

1- Você é responsável pelas compras de sua residência?*

- Sim
- Não
- Outros:

2- Qual a sua faixa etária? *

- menor de 18 anos
- entre 18 a 24 anos
- entre 25 a 30 anos
- entre 31 a 35 anos
- entre 36 a 40 anos
- entre 41 a 45 anos
- entre 46 a 50 anos
- entre 51 a 55 anos
- entre 56 a 60 anos
- entre 61 a 65 anos
- 65 anos ou mais

3- Qual a sua faixa de renda? *

- Até R\$ 1.302 reais
- De R\$ 1.302 reais a R\$ 2.500 reais
- De R\$ 2.500 reais a R\$ 3.500 reais
- De R\$ 3.500 reais a R\$ 4.500 reais
- De R\$ 4.500 reais a R\$ 6.000 reais
- Acima de R\$ 6.000 reais

4 – Você possui hábitos de consumir produtos enlatados? *

- Sim
- Não

- Outros:

5- Com que frequência você consome produtos enlatados? *

- Diariamente
- semanalmente
- mensalmente
- anualmente
- esporadicamente
- não consumo

6- Qual o tipo de enlatado você prefere? *

- O produto sem nem uma adição
- Produto com adição extras(como molhos ou adição de temperos)

7- Você costuma consumir pescados e/ou seus derivados (peixes, crustáceos, polvos, lulas e ostras)? *

- Sim
- Não

8- Com que frequência você consome camarão? *

- Diariamente
- semanalmente
- mensalmente
- anualmente
- esporadicamente
- não consumo

9- Você já ouviu falar em camarão enlatado?

- Sim
- Não

10- Você compraria camarão enlatado para experimentar ? *

- Sim
- Não
- Talvez

11- O que você acha mais atrativo em relação ao camarão enlatado? *

- Tempo de preparo
- Tempo de armazenamento
- Capacidade de produzir porções individuais
- Custo-benefício entre o preço a porção

- Praticidade na preparação de pratos que possuem camarão com ingrediente

12- Qual a sua preferência em relação ao consumo de camarão? *

- Em natura completo
- Pré-cozido completo
- Pré-cozido completo acompanhado de molhos
- Pré-cozido descabeçado
- Pré-cozido descabeçado acompanhado de molhos
- Pré-cozido descabeçado e descascado
- Pré-cozido descabeçado e descascado acompanhado de molhos

13- A praticidade do camarão enlatado pode aumentar seu consumo de camarão?*

- Sim
- Não
- Talvez

14- Até quanto você estaria disposto a pagar pelo produto (Camarão enlatado de 170 g)? *

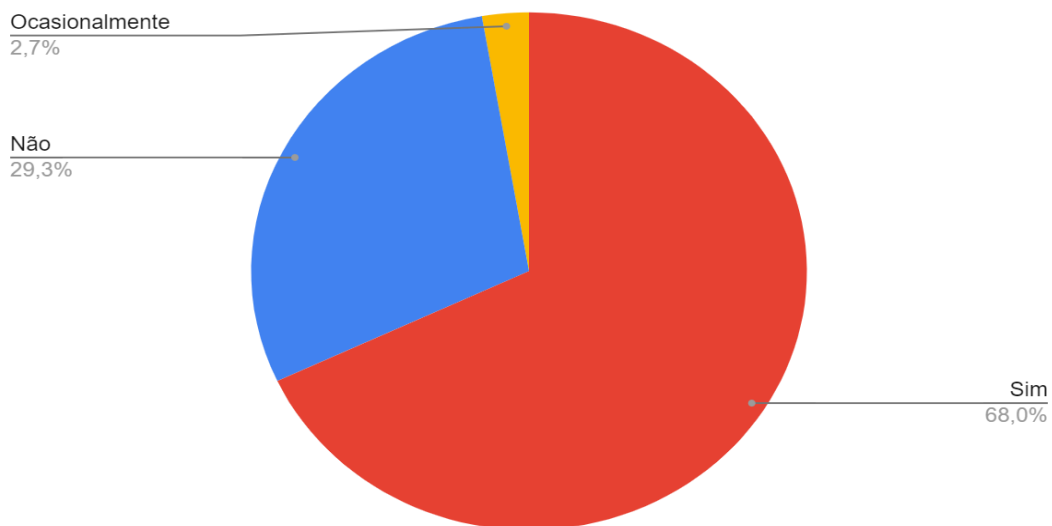
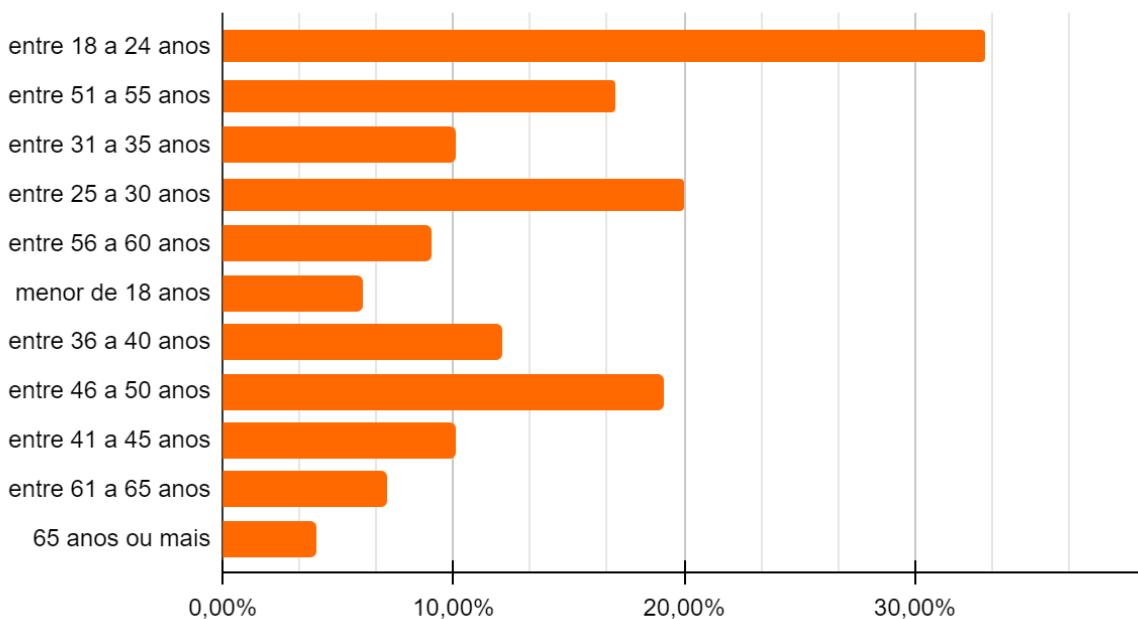
R\$ 10,00 a R\$ 14,00

R\$ 14,00 a R\$ 16,00

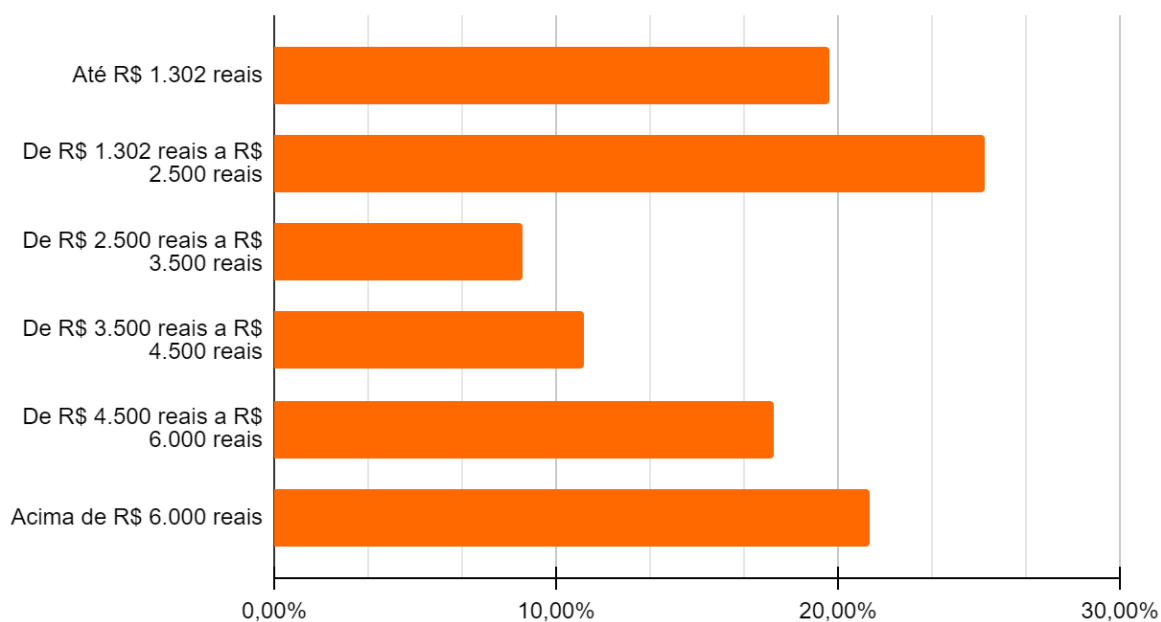
R\$ 16,00 a R\$ 18,00

R\$ 18,00 a R\$ 20,00

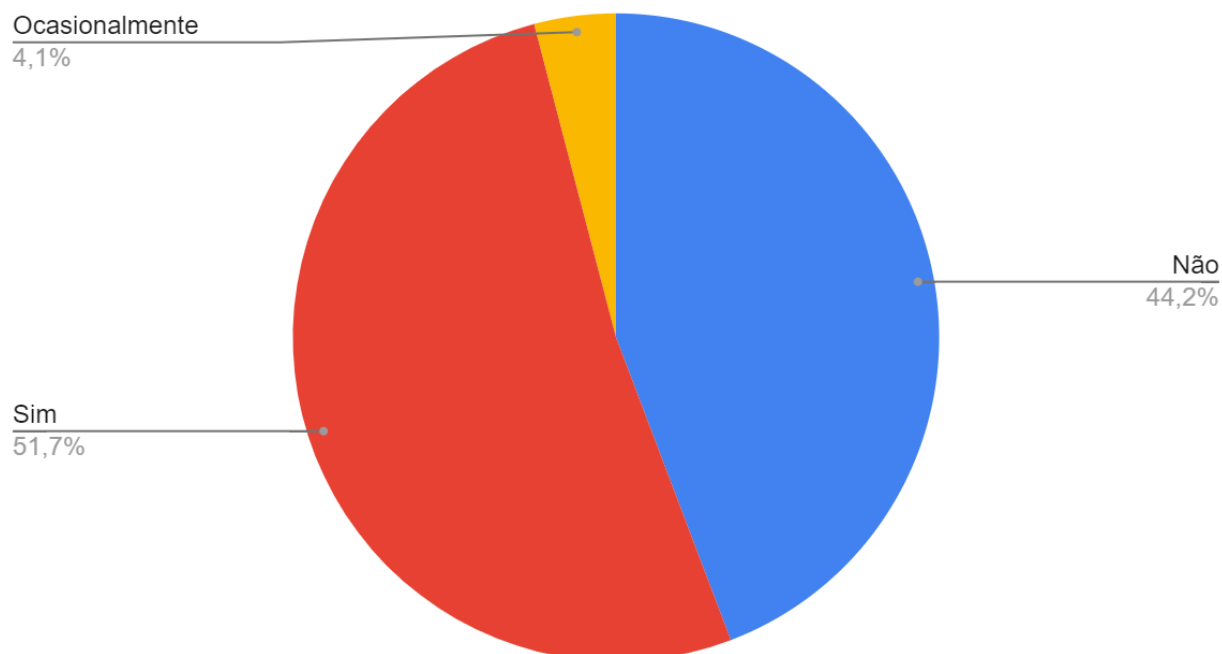
Até R\$ 25,00

Anexo 2: Resultados da pesquisa de mercado.**1- Você é responsável pelas compras de sua residência?****2- Qual a sua faixa etária?**

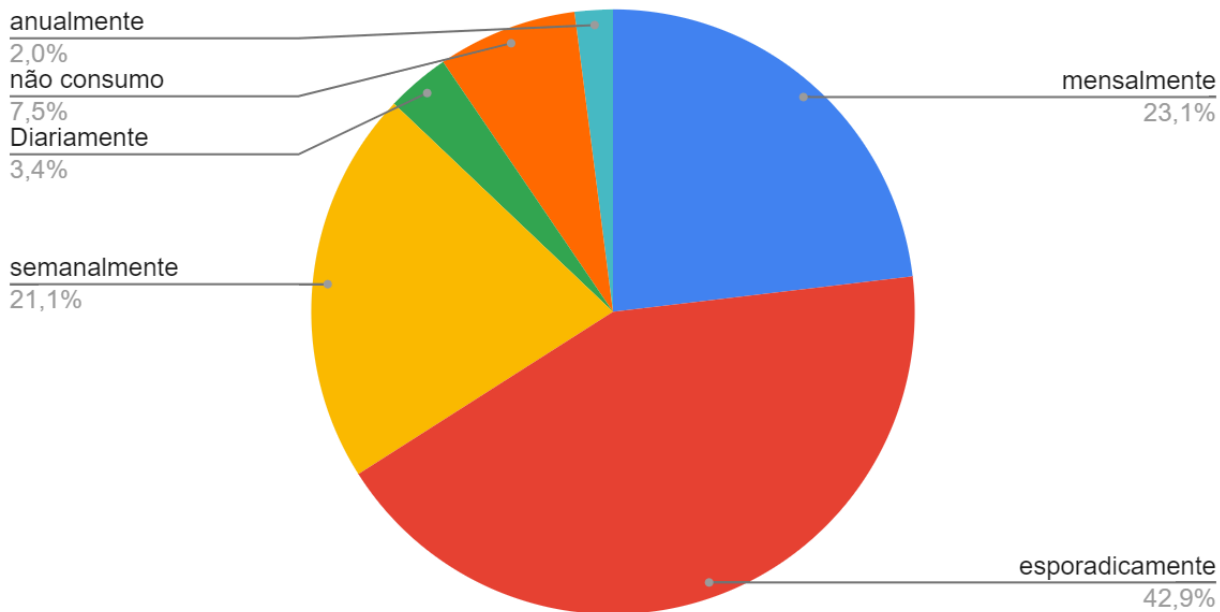
3- Qual a sua faixa de renda?



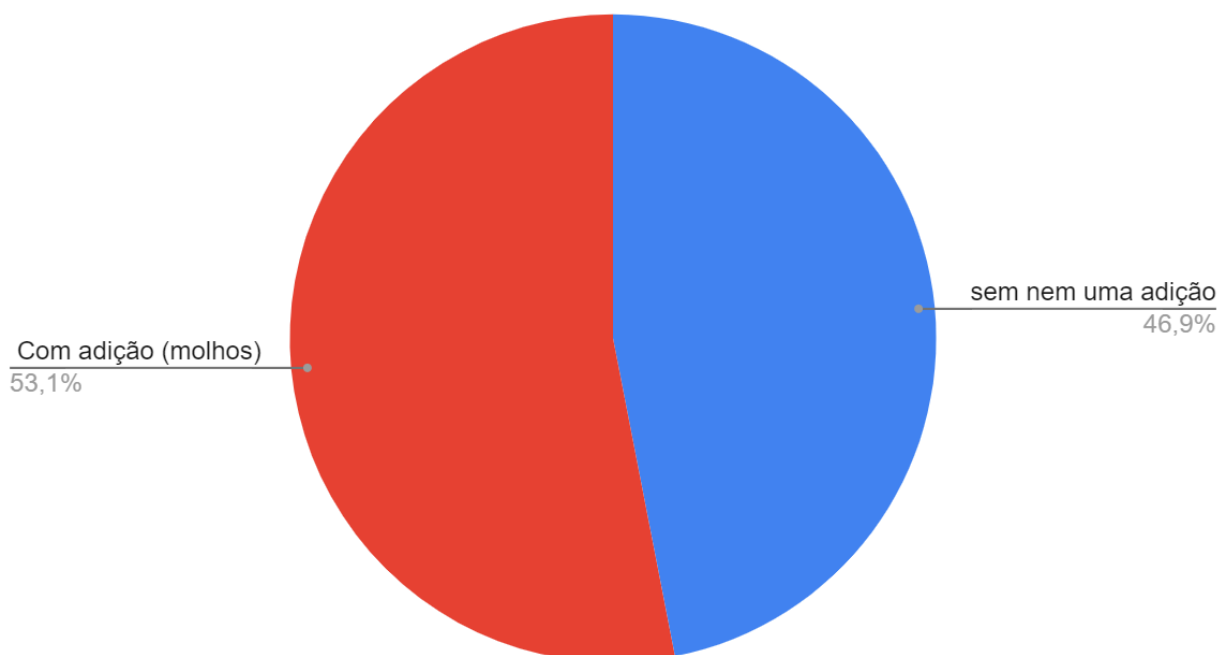
4 - Você possui hábitos de consumir produtos enlatados?



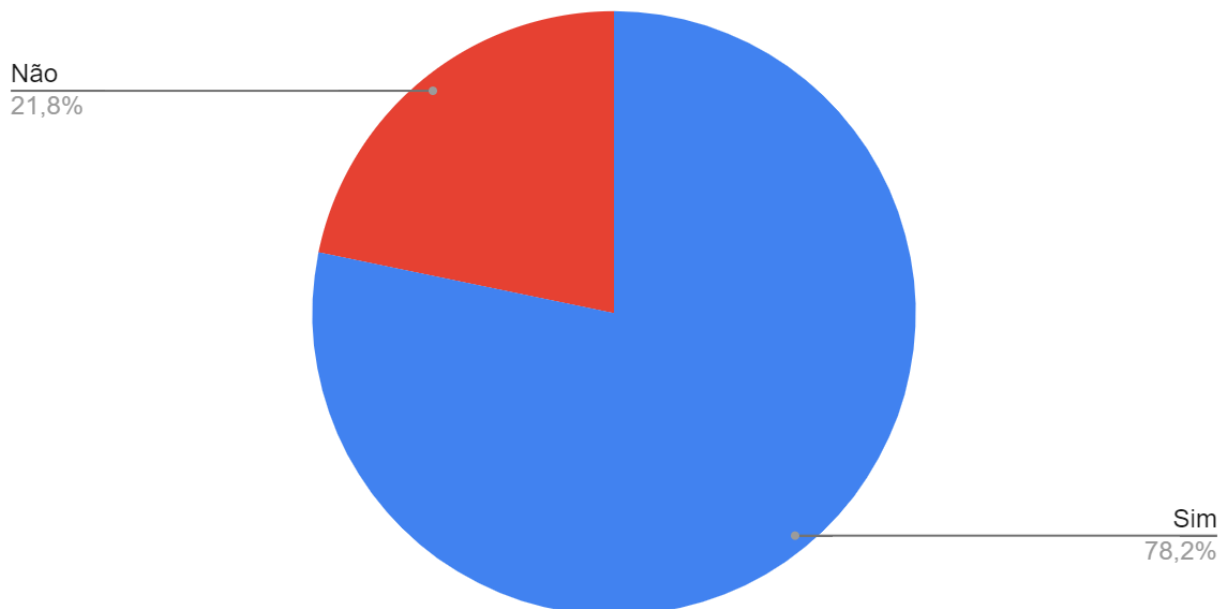
Contagem de 5- Com que frequência você consome produtos enlatados?



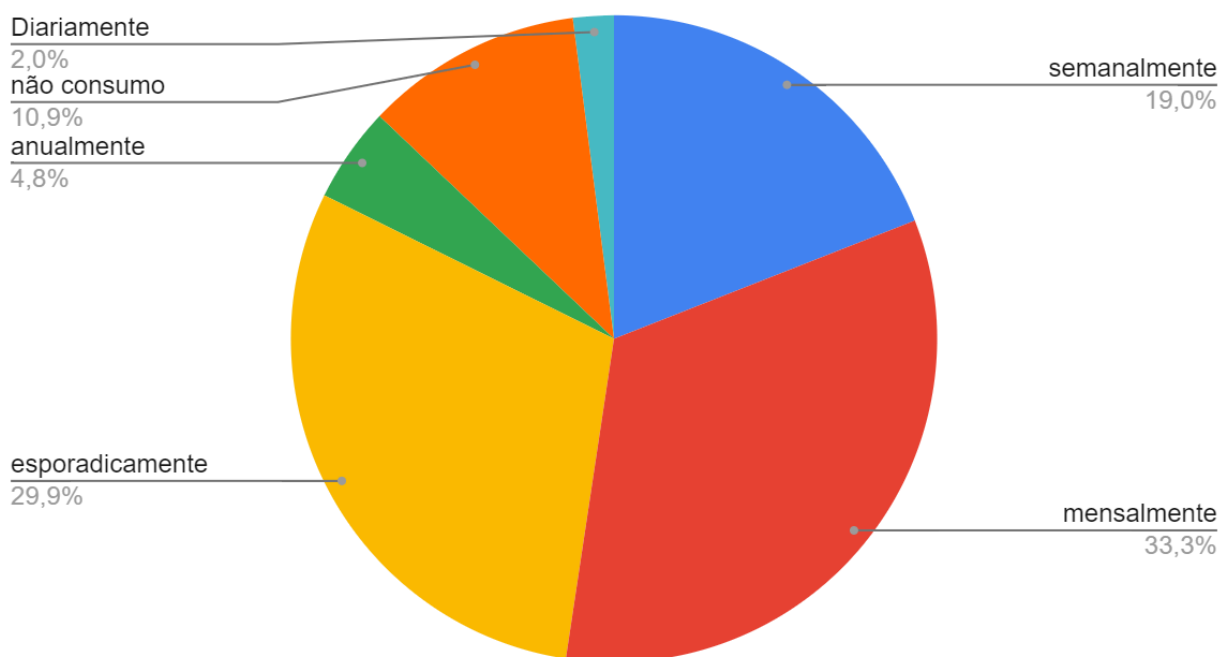
6- Qual o tipo de enlatado você prefere?



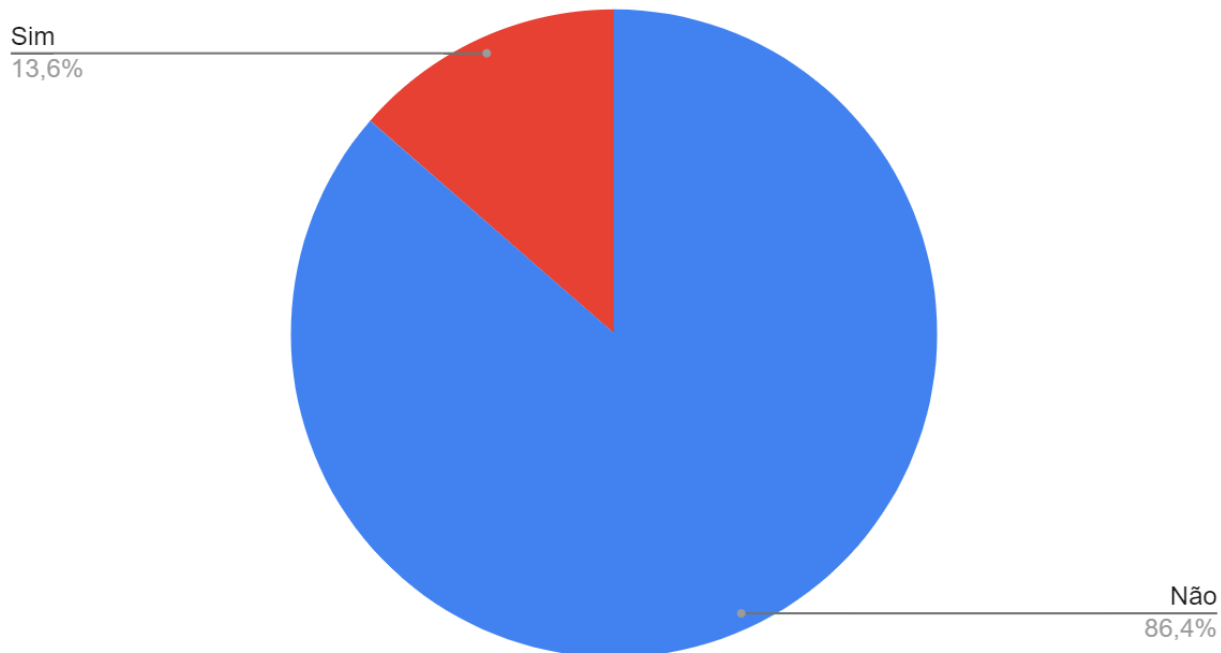
7- Você costuma consumir pescados e/ou seus derivados (peixes, crustáceos, polvos, lulas e ostras)?



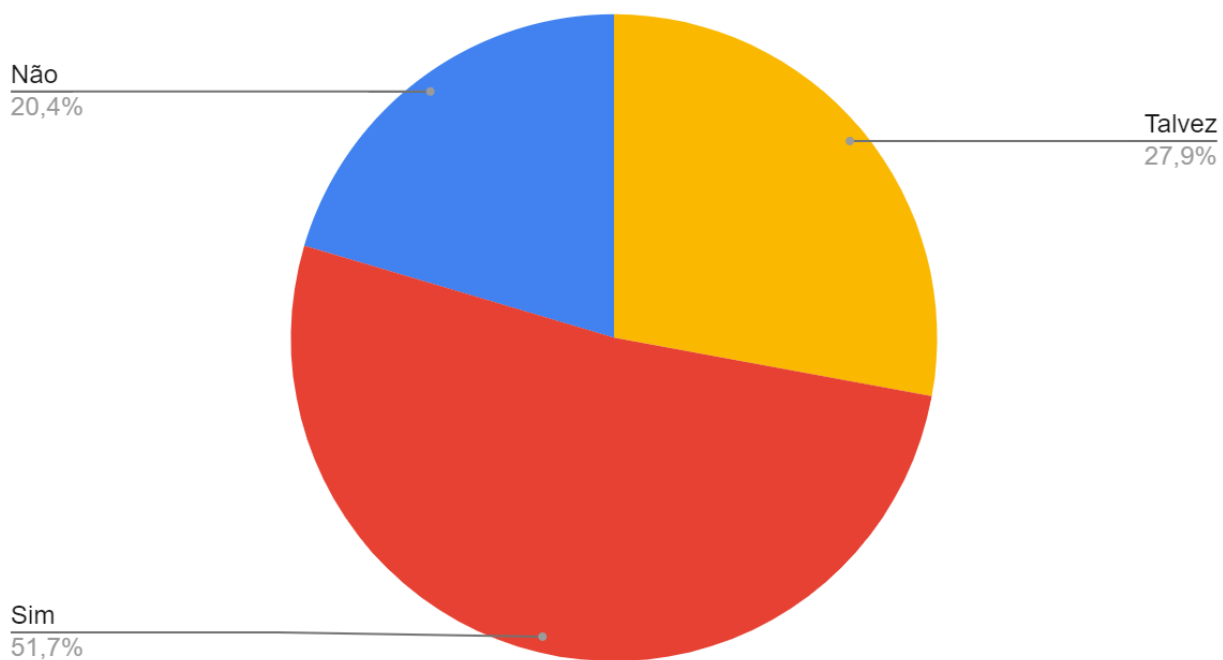
8- Com que frequência você consome camarão?



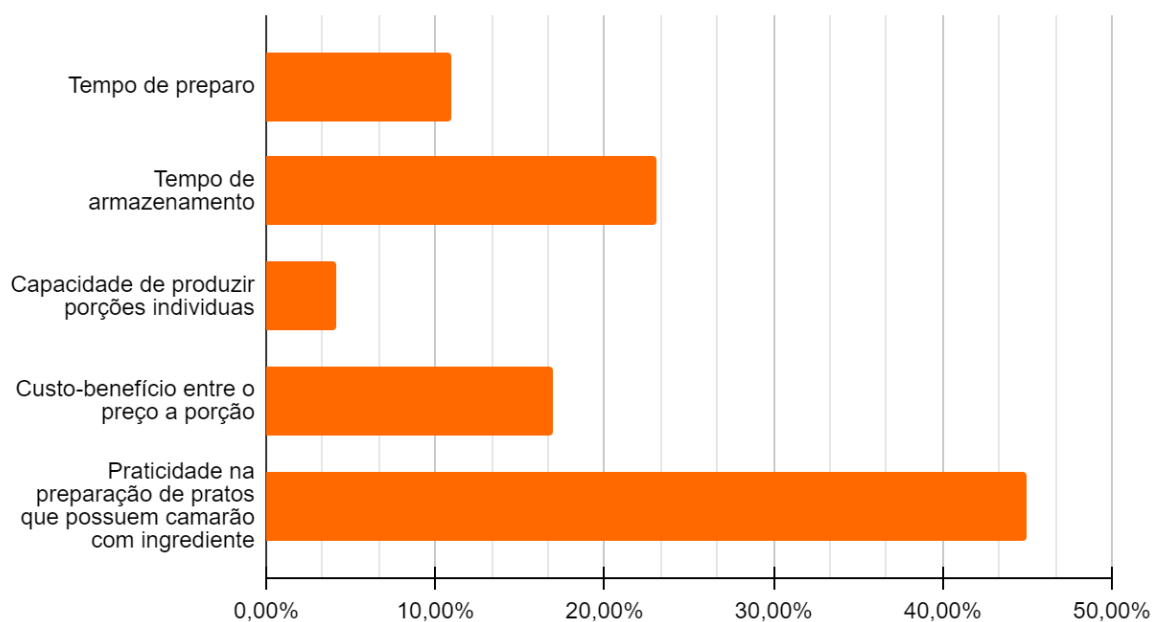
9- Você já ouviu falar em camarão enlatado?



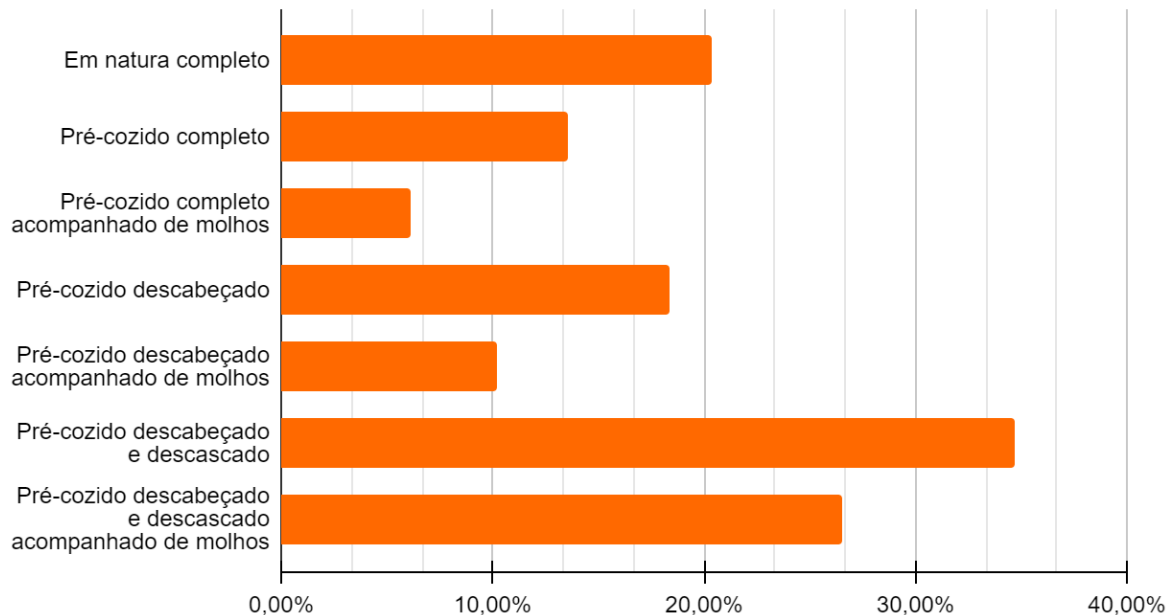
10- Você compraria camarão enlatado para experimentar ?



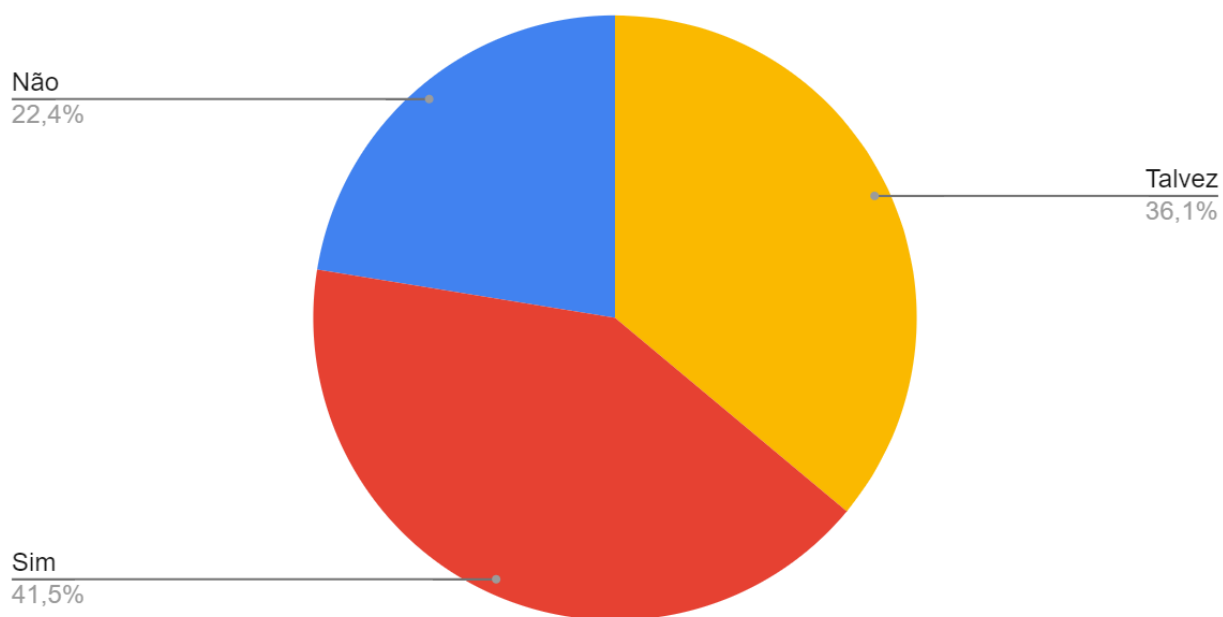
11- O que você acha mais atrativo em relação ao camarão enlatado?



12- Qual a sua preferência em relação ao consumo de camarão?



13- A praticidade do camarão enlatado pode aumentar seu consumo de camarão?



Anexo 3: Todas as tabelas do estudo de viabilidade.

Tabela de investimento:

INVESTIMENTOS								
Item	Discriminação	Quantidade	Unidade	Valor Unitário (R\$)	Valor (R\$)	Vida útil (ano)	Valor residual (R\$)	Depreciação (R\$)
1. Obras e Instalações								
1.1	Estudos Preliminares				14.000,00			
	Análise de viabilidade técnica	1	SERVIÇO	7000	7.000,00			
	Análise econômico-financeira	1	SERVIÇO	7000	7.000,00			
1.2	Projeto Executivo				110.500,00			
	Projeto	450	M ²	90	40.500,00			
	Legalização ambiental	1	UNID	70.000,00	70.000,00			
1.3	Obras Civas				170.000,00			
	Reservatório de água "TBL 7001 70000 LITROS"	1	UNID	80.000,00	80.000,00			
	Custo de reforma em galpão (alugado) metro quadrado (Custo com empresa terceirizada)	450	M ²	200,00	90.000,00			
Subtotal					R\$ 294.500,00			
2. Equipamentos e Material de longo prazo								
2.1	Equipamentos grande porte para processamento				617.312,22			
	RECRAVADEIRA MANUAL DE COLUNA Modelo MRC-20	1	UNID	19.800,00	19.800,00	10	3.960,00	1.584,00
	Autoclave em aço Inox para Esterilização, Pasteurização ou Cocção de Alimentos – FZR INDL – Ø5	1	UNID	298.201,58	298.201,58	10	14.910,08	28.329,15
	Tachos, cestos e ganchos em aço inox (usado)	2	UNID	22.000,00	44.000,00	10	1.100,00	4.180,00
	FILTRO DE TRATAMENTO DE AGUA - VAZAO MAXIMA 7.000 L/H	2	UNID	19.005,05	38.010,10	10	950,25	3.610,96
	Mesa da Branco de evisceração para 4 pessoas/esterilizador de facas da Branco 12 unidades	3	UNID	21.370,00	64.110,00	10	1.068,50	6.090,45
	Lavadora de camarão "Washer Fished 2000"	1	UNID	39.700,00	39.700,00	10	1.985,00	3.771,50
	estufa de secagem 200 L para lata "ESTUFA MICROPROCESSADA COM CIRCULACAO E	1	UNID	9.705,00	9.705,00	10	485,25	921,98
	FOGÃO PROGAS PMD-600 BAIXA PRESSAO	1	UNID	3.000,00	3.000,00	10	150,00	285,00
	Ar Condicionado Split Teto Carrier Xperience 70000 BTU/h	4	UNID	11.155,38	44.621,52	10	557,77	4.239,04
	Conservador 4.460 Litros 3 Portas para Gelo	1	UNID	21.438,00	21.438,00	10	1.071,90	2.036,61
	Câmara fria	1	UNID	30.996,02	30.996,02	10	1.549,80	2.944,62
2.2	Equipamentos pequeno porte para processamento				4.378,42			
	Balança 300Kg x 50g com Plataforma 500 x 500mm IDR 7500 ABS - RAMUZA-2012	2	UNID	1.199,89	2.399,78	10	59,99	227,98
	Conjunto de 2 facas 3,5" e 5" em aço Inox Home & More	12	UNID	66,00	792,00	10	3,30	75,24
	tesoura Para Descascar Camarões	12	UNID	56,87	682,44	10	2,84	64,83
	Kit De Agulhas Alumínio 12	2	UNID	14,00	28,00	10	0,70	2,66
	Balança Digital 40kg	2	UNID	238,10	476,20	10	11,91	45,24
2.3	Equipamentos EPI				2.173,99			
	LUVA PARA ALTA TEMPERATURA DASL530	10	UNID	43,19	431,90	10	2,16	41,03

	Luva Confort Látex Danny DA-299 pas/24	1	UNID	90,32	90,32	10	4,52	8,58
	BOTA DE PVC CANO MEDIO BRANCA - COM FORRO	20	UNID	27,90	558,00	10	1,40	53,01
	Oculos De Proteção Incolor P/ Laboratorio / Quimico / Epi	3	UNID	13,99	41,97	10	0,70	3,99
	Kit 20 Avental De Pvc Forrado Com Tiras Soldadas 1,20x0,70	2	UNID	191,90	383,80	10	9,60	36,46
	Kit 20 Balacilavas Restaurantes	2	UNID	334,00	668,00	10	16,70	63,46
2.4	Equipamentos laboratório				5.233,85			
	Bancada Fechada com 7 Gavetas e Tampo de aço 1900 x 890mm - FERCAR-207-AF	1	UNID	2.999,90	2.999,90	10	150,00	284,99
	Balança Digital, SF-400, Até 10 kg, Escala 1 grama	2	UNID	29,90	59,80	10	1,50	5,68
	Kit Vidraria, Adaptador De Vidro, Frasco, Funil Condensador, Clipe Comum, Aparelho De Destilaçã	1	UNID	938,63	938,63	0	-	-
	Micro-ondas PMO23BB branco 20L 220V	1	UNID	549,00	549,00	10	27,45	52,15
	KIT DE VIDRARIAS PARA LABORATORIOS 33 PEÇAS - MYLAB2	1	UNID	360,68	360,68	0	-	-
	Equipamento De Laboratório Suporte De Plataforma Para Tubo	2	UNID	162,92	325,84	10	8,15	30,95
Subtotal					R\$ 629.098,48	R\$ 59.343,92		

Tabela de custo veiculos e maquinas:

3. Veículos								
	Tabela Fipe: Preço Fiat Strada 2020 Working 1.4 (Flex)	1	UNI D	63.957,0 0	63.957,00	5	3.197,85	12.151,83
	Bau termico para PICK-UPS LEVES	1	UNI D	8.490,00	8.490,00	10	424,50	806,55
Subtotal					R\$ 72.447,00	R\$ 12.958,38		
4. Móveis e Utensílios								
4.1	Escritório				19.436,92			
	Arquivo de Aço com 4 Gavetas	4	UNI D	1.044,13	4.176,52	10	R\$ 52,21	396,77
	impressora "Multifuncional Epson EcoTank M2170"	2	UNI D	1.859,99	3.000,00	10	R\$ 75,00	285,00
	Notebook-1135G7 8GB 256GB	4	UNI D	2.690,10	10.760,40	10	R\$ 100,00	570,00
	Mesa para Escritório com 3 Gavetas Me4113 Tecno Mobili Amêndoa	3	UNI D	500,00	1.500,00	10	R\$ 25,00	142,50
4.2	Copa/cozinha				16.561,50			
	Fogão 5 Bocas	2	UNI D	799,00	1.598,00	10	R\$ 39,95	151,81
	MESA E BANCO PARA REFEITORIO PARA 08 LUGARES ROSSI CINZA	3	UNI D	3.505,50	10.516,50	10	R\$ 175,28	999,07
	Micro-ondas PMO23BB branco 20L 220V	1	UNI D	549,00	549,00	10	R\$ 27,45	52,15
	Geladeira/Refrigerador Consul Degelo Seco 261L	1	UNI D	1.999,00	1.999,00	10	R\$ 99,95	189,91
	Armário cozinha - 4 Peças	1	UNI D	899,00	899,00	10	R\$ 44,95	85,41
	Filtrador de água	2	UNI D	500,00	1.000,00	10	R\$ 25,00	95,00
4.3	Vestiário				2.819,98			

	Roupeiro De aço Locker 12 Portas Pequenas 198x92x40 Chapa 26	2	UNI D	999,99	1.999,98	10	R\$ 50,00	190,00
	Banco Para Refeitório/jardim Ou Vestiário Com 1,25 Mt	2	UNI D	410,00	820,00	10	R\$ 20,50	77,90
4.4	Almoxarifado				8.035,50			
	Prateleira De aço Suporta Até 400kg	6	UNI D	755,00	4.530,00	10	R\$ 37,75	430,35
	MESA E BANCO PARA REFEITÓRIO PARA 08 LUGARES ROSSI CINZA	1	UNI D	3.505,50	3.505,50	10	R\$ 175,28	333,02
4.5	Geral				10.692,00			
	Lâmpada	6 1	UNI D	132,00	8.052,00	10	R\$ 6,60	764,94
	Kit 3 Extintores 6kg Pó Abc + Placa + Suporte + Nf	3	UNI D	880,00	2.640,00	10	R\$ 44,00	250,80
	Subtotal				R\$ 57.545,90		R\$ 5.014,62	
	Total				R\$ 1.053.591,38			R\$ 77.316,92
	Investimento Pré - Operacional (Obras e Instalações) (R\$)				R\$ 294.500,00			
	Investimento Fixo (Equipamentos e Material Permanente+Veículos+Móveis e Utensílios) (R\$)				R\$ 759.091,38			
	Depreciação(Ano):				R\$ 77.316,92			
	Depreciação(Mês):				R\$ 6.443,08			

Tabela Fipe: Preço Fiat Strada 2020 Working 1.4 (Flex)

1. Valor inicial	R\$		63.957,00
2. Valor residual	R\$		12791,4
3. Vida útil	ano		5
4. Km de uso anual	Km/ano		26.400
5. Seguro	% (à.à.)		5
6. Juros	% (à.à.)		2,5
7. Abrigo	% (à.à.)		4,37
8. Combustível	Km/L		10
9. Valor do combustível	R\$/l		5,3
10. Reparos e manutenção	% (à.à.)		2

CUSTOS FIXOS

	Ano	Mês	KM
Depreciação	R\$ 10.233,12	R\$ 852,76	0,39
Abrigo	R\$ 2.794,92	R\$ 232,91	0,11
Seguro	R\$ 3.197,85	R\$ 266,49	0,12
Juros	R\$ 799,46	R\$ 66,62	0,03
Total	R\$ 17.025,35	R\$ 1.418,78	0,64

CUSTOS VARIÁVEIS

	Ano	Mês	KM
Reparos e manutenção	1.279,14	106,60	0,048452272
Despesas com combustível	14.520,00	1210,00	0,55
Total	15.799,14	1.316,60	0,60

CUSTO TOTAL (R\$)	32.824,49	2.735,37	1,24
--------------------------	------------------	-----------------	-------------

Máquinas

1. Valor inicial	R\$		629.098,48
2. Valor final	R\$		125.819,70
3. Vida útil	ano		10
4. Horas de uso anual	h/ano		2.016,00
5. Seguro	% (à.à.)		1
6. Juros	% (à.à.)		6
7. custo de energia	kw/h		15,00
8. Reparos e manutenção	% (à.à.)		2

CUSTOS FIXOS

	Ano	Mês	Hora
Depreciação	R\$ 50.327,8	R\$ 4.193,99	24,96
Seguro	R\$ 6.290,98	R\$ 524,25	3,12
Juros	R\$ 18.872,9	R\$ 1.572,75	9,36
Total	R\$ 75.491,8	R\$ 6.290,98	37,45

CUSTOS VARIÁVEIS

	Ano	Mês	Hora
Reparos e manutenção	12.581,97	1.048,50	6,24
Total	12.581,97	1.048,50	6,24
CUSTO TOTAL (R\$)	88.073,79	7.339,48	43,69

Anexo 4: Tabelas de cenários de receita

Cenário 1 (atual)	
Entrada de camarão para Processamento (Dia em kg)	448,00
Entrada de camarão para Processamento (Semana kg)	2.688,00
Entrada de camarão para Processamento (mês kg)	10.752,00
Entrada de camarão para Processamento (ano kg)	112.896,00
Turno de trabalho (horas)	8
Dias de processamento	6
Dias do mês de processamento	22
Dias úteis no ano (incluindo feriados)	252
capacidade produtiva de latas (hora)	350
capacidade produtiva de latas(dia)	2800
capacidade produtiva de latas(semana)	16800
capacidade produtiva de latas(mês)	67200
Gramatura de camarão por lata(massa seca em Kg)	224,00
Gramatura da lata (g)	170,00
Gramatura da lata (massa seca em g)	80,00
Aproveitamento médio do camarão	50,00%
demanda de descascadora	15
Produtividade média por indivíduo nos cortes e descascamento (kg/dia)	30,00
Produção da área úmida	224,00
Produção Total de latas de camarão (ano)	705.600,00
Preço de venda - camarão "/ata" (R\$)	14,00
Receita - latas de camarão (R\$/ano)	R\$ 9.878.400,00
Receita - latas de camarão (R\$/mês)	R\$ 823.200,00
Receita Bruta (R\$)	9.878.400,00

Cenário 3 (diminuição de preço por competitividade)	
Entrada de camarão para Processamento (Dia em kg)	448,00
Entrada de camarão para Processamento (Semana kg)	2.688,00
Entrada de camarão para Processamento (mês kg)	59,73
Entrada de camarão para Processamento (ano kg)	112.896,00
Turno de trabalho (horas)	8
Dias de processamento	6
Dias do mês de processamento	22
Dias úteis no ano (incluindo feriados)	252
capacidade produtiva de latas (hora)	350
capacidade produtiva de latas(dia)	2800
capacidade produtiva de latas(semana)	16800
capacidade produtiva de latas(mês)	67200
Gramatura de camarão por lata(massa seca em Kg)	224,00
Gramatura da lata (g)	170,00
Gramatura da lata (massa seca em g)	80,00
Aproveitamento médio do camarão	50,00%
demanda de descascadora	15
Produtividade média por indivíduo nos cortes e descascamento (kg/dia)	30,00
Produção da área úmida	224,00
Produção Total de latas de camarão (ano)	705.600,00
Preço de venda - camarão "/ata" (R\$)	11,70
Receita - latas de camarão (R\$/ano)	R\$ 8.255.520,00
Receita - latas de camarão (R\$/mês)	R\$ 687.960,00
Receita Bruta (R\$)	8.255.520,00

Cenário 2 (Preço do camarão elevado)	
Entrada de camarão para Processamento (Dia em kg)	448,00
Entrada de camarão para Processamento (Semana kg)	2.688,00
Entrada de camarão para Processamento (mês kg)	10.752,00
Entrada de camarão para Processamento (ano kg)	112.896,00
Turno de trabalho (horas)	8
Dias de processamento	6
Dias do mês de processamento	22
Dias úteis no ano (incluindo feriados)	252
capacidade produtiva de latas (hora)	350
capacidade produtiva de latas(dia)	2800
capacidade produtiva de latas(semana)	16800
capacidade produtiva de latas(mês)	67200
Gramatura de camarão por lata(massa seca em Kg)	224,00
Gramatura da lata (g)	170,00
Gramatura da lata (massa seca em g)	80,00
Aproveitamento médio do camarão	50,00%
demanda de descascadora	15
Produtividade média por indivíduo nos cortes e descascamento (kg/dia)	30,00
Produção da área úmida	224,00
Produção Total de latas de camarão (ano)	705.600,00
Preço de venda - camarão "/ata" (R\$)	14,00
Receita - latas de camarão (R\$/ano)	R\$ 9.878.400,00
Receita - latas de camarão (R\$/mês)	R\$ 823.200,00
Receita Bruta (R\$)	9.878.400,00

Cenário 4 (indisponibilidade de mão de obra)	
Entrada de camarão para Processamento (Dia em kg)	150,00
Entrada de camarão para Processamento (Semana kg)	900,00
Entrada de camarão para Processamento (mês kg)	3.600,00
Entrada de camarão para Processamento (ano kg)	37.800,00
Turno de trabalho (horas)	8
Dias de processamento	6
Dias do mês de processamento	22
Dias úteis no ano (incluindo feriados)	252
capacidade produtiva de latas (hora)	117
capacidade produtiva de latas(dia)	937,5
capacidade produtiva de latas(semana)	5625
capacidade produtiva de latas(mês)	22500
Gramatura de camarão por lata(massa seca em Kg)	75,00
Gramatura da lata (g)	170,00
Gramatura da lata (massa seca em g)	80,00
Aproveitamento médio do camarão	50,00%
demanda de descascadora	5
Produtividade média por indivíduo nos cortes e descascamento (kg/dia)	30,00
Produção da área úmida	75,00
Produção Total de latas de camarão (ano)	236.250,00
Preço de venda - camarão "/lata" (R\$)	14,50
Receita - latas de camarão (R\$/ano)	R\$ 3.425.625,00
Receita - latas de camarão (R\$/mês)	R\$ 285.468,75
Receita Bruta (R\$)	285.468,75

Anexo 5: Tabelas referente ao imposto

ESTIMATIVA DE CUSTO COM TRIBUTOS FEDERAIS - REGIME LUCRO PRESUMIDO		
PIS PASEP - Programa de Integração Social	0,65%	sobre faturamento (receita bruta)
COFINS - Contribuição para Financiamento da Seguridade Social	3%	sobre faturamento (receita bruta)
Presunção de lucro na atividade -PL para IRPJ	8%	sobre faturamento (receita bruta)
IRPJ - Imposto de Renda Pessoa Jurídica	15%	aplicada sobre à presunção de lucro
Adic. IR jurídica	10%	sobre IRPJ
Presunção de lucro na atividade -PL para CSLL - Contribuição Social sobre o Lucro Líquido	12%	sobre faturamento (receita bruta)
CSLL - Contribuição Social sobre o Lucro Líquido	9,00%	aplicada sobre à presunção de lucro
Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza -ISS	5%	
Imposto sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e Sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação	12%	AL (9 à 17% Pernambuco)

Cenário	PIS	COFINS
1	R\$ 64.209,60	R\$ 296.352,00
2	R\$ 64.209,60	R\$ 296.352,00
3	R\$ 53.660,88	R\$ 247.665,60
4	R\$ 22.266,56	R\$ 102.768,75

IRPJ	CSLL	ICMS	ISS	Total	Super simples	Diferença
R\$ 130.394,88	R\$ 8.534,94	R\$ 889.056,00	R\$ 493.920,00	R\$ 1.882.467,42	R\$ 1.876.896,00	R\$ 5.571,42
R\$ 130.394,88	R\$ 8.534,94	R\$ 889.056,00	R\$ 493.920,00	R\$ 1.882.467,42	R\$ 1.876.896,00	R\$ 5.571,42
R\$ 108.972,86	R\$ 7.132,77	R\$ 742.996,80	R\$ 412.776,00	R\$ 1.573.204,91	R\$ 1.568.548,80	R\$ 4.656,11
R\$ 45.218,25	R\$ 2.959,74	R\$ 308.306,25	R\$ 171.281,25	R\$ 652.800,80	R\$ 650.868,75	R\$ 1.932,05

Aliquota SIMPLES Nacional	Receita Bruta em 12 Meses (em R\$)	Valor à deduzir (R\$)
4,00%	Até 180.000,00	R\$0,00
7,30%	De 180.000,01 à 360.000,00	R\$5.940,00
9,50%	De 360.000,01 à 720.000,00	R\$13.860,00
10,70%	De 720.000,01 à 1.800.000,00	R\$22.500,00
14,30%	De 1.800.000,01 à 3.600.000,00	R\$87.300,00
19,00%	De 3.600.000,00 à 4.800.000,00	R\$378.000,00
Aliquota do empreendimento	Receita Bruta em 12 Meses (em R\$)	Valor à deduzir (R\$)
19,06%	R\$ 9.878.400,00	R\$ 1.882.467,42

Anexo 6: Tabela de mão de obra descrição

Folha de Pagamento								
Descrição	Cargos							
	Responsável técnico	gerente	vendedor	Operários	Vigilante	Descascadora	Aux. Administrativo	Pró-labore
Salário Bruto	R\$ 5.600,00	R\$ 3.500,00	R\$ 1.320,00	R\$ 1.747,00	R\$ 1.800,00	R\$ 1.320,00	R\$ 1.486,34	
Férias	R\$ 466,67	R\$ 291,67	R\$ 110,00	R\$ 145,58	R\$ 150,00	R\$ 110,00	R\$ 123,86	
Adicional de Férias (1/3)	R\$ 155,56	R\$ 97,22	R\$ 36,67	R\$ 48,53	R\$ 50,00	R\$ 36,67	R\$ 41,29	
13 salário	R\$ 466,67	R\$ 291,67	R\$ 110,00	R\$ 145,58	R\$ 150,00	R\$ 110,00	R\$ 123,86	
Aviso prévio	R\$ 466,67	R\$ 291,67	R\$ 110,00	R\$ 145,58	R\$ 150,00	R\$ 110,00	R\$ 123,86	
Hora extra (2 primeiras)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 32,76	R\$ 33,75	R\$ -	R\$ -	
Hora extras (dia de semana)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	
Hora extra final de semana e feriado	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 174,70	R\$ 22,50	R\$ -	R\$ 0,00	
Adicional de periculosidade				R\$ 524,10	R\$ 540,00	R\$ 396,00		
Adicional de insalubridade	R\$ 264,00			R\$ 264,00	R\$ 264,00	R\$ 264,00		
Adicional noturno (22h -5h) 1h=52min	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 450,00	R\$ -	R\$ 0,00	
Salario-familia (Renda de até R\$ 1.319,18)								
Vale refeição	R\$ 300,00	R\$ 300,00	R\$ 300,00	R\$ 300,00	R\$ 300,00	R\$ 300,00	R\$ 300,00	
Total de Proventos	R\$ 7.719,56	R\$ 4.772,22	R\$ 1.986,67	R\$ 3.527,83	R\$ 3.910,25	R\$ 2.646,67	R\$ 2.199,21	
Descontos								
INSS (8%, 9%, 11%) Teto 5.531,31	R\$ 616,00	R\$ 315,00	R\$ 105,60	R\$ 139,76	R\$ 144,00	R\$ 105,60	R\$ 133,77	R\$ 608,44
INSS Férias (8%, 9%, 11%)	R\$ 51,33	R\$ 26,25	R\$ 8,80	R\$ 11,65	R\$ 12,00	R\$ 8,80	R\$ 11,15	0
INSS Adicional de Férias (1/3)	R\$ 17,11	R\$ 8,75	R\$ 2,93	R\$ 3,88	R\$ 4,00	R\$ 2,93	R\$ 3,72	0
INSS 13 salario	R\$ 51,33	R\$ 26,25	R\$ 8,80	R\$ 11,65	R\$ 12,00	R\$ 8,80	R\$ 11,15	0
IR (0%, 7,5%, 15%, 22,5%, 27,5%)	R\$ 485,27			R\$ 120,54	R\$ 124,20	R\$ -	R\$ -41,36	R\$ -1.036,68
Vale refeição 20%	R\$ 60,00	R\$ 60,00	R\$ 60,00	R\$ 60,00	R\$ 60,00	R\$ 60,00	R\$ 60,00	0
Total de Descontos	R\$ 1.221,05	R\$ 436,25	R\$ 186,13	R\$ 347,48	R\$ 356,20	R\$ 186,13	R\$ 178,42	R\$ -428,24
Recolhimento FGTS								
FGTS	R\$ 448,00	R\$ 280,00	R\$ 105,60	R\$ 139,76	R\$ 144,00	R\$ 105,60	R\$ 118,91	
FGTS Férias	R\$ 37,33	R\$ 23,33	R\$ 8,80	R\$ 11,65	R\$ 12,00	R\$ 8,80	R\$ 9,91	
FGTS Adicional de Férias	R\$ 12,44	R\$ 7,78	R\$ 2,93	R\$ 3,88	R\$ 4,00	R\$ 2,93	R\$ 3,30	

FGTS 13 salário	R\$ 37,33	R\$ 23,33	R\$ 8,80	R\$ 11,65	R\$ 12,00	R\$ 8,80	R\$ 9,91	
FGTS Aviso prévio	R\$ 37,33	R\$ 23,33	R\$ 8,80	R\$ 11,65	R\$ 12,00	R\$ 8,80	R\$ 9,91	
Multa FGTS/ Provisão de multa para Rescisão	R\$ 179,20	R\$ 112,00	R\$ 42,24	R\$ 55,90	R\$ 57,60	R\$ 42,24	R\$ 47,56	
Total FGTS à recolher	R\$ 751,64	R\$ 469,78	R\$ 177,17	R\$ 234,49	R\$ 241,60	R\$ 177,17	R\$ 199,50	
Recolhimento do Guia da Previdência Social (GPS)								
INSS Patronal	R\$ 1.120,00	R\$ 700,00	R\$ 264,00	R\$ 349,40	R\$ 360,00	R\$ 264,00	R\$ 297,27	
INSS Patronal Adicional de Férias (1/3)	R\$ 31,11	R\$ 19,44	R\$ 7,33	R\$ 9,71	R\$ 10,00	R\$ 7,33	R\$ 8,26	
INSS Patronal Férias (8%, 9%, 11%)	R\$ 93,33	R\$ 58,33	R\$ 22,00	R\$ 29,12	R\$ 30,00	R\$ 22,00	R\$ 24,77	
INSS Patronal 13 Salário	R\$ 93,33	R\$ 58,33	R\$ 22,00	R\$ 29,12	R\$ 30,00	R\$ 22,00	R\$ 24,77	
Terceiro SENAR	R\$ 140,00	R\$ 87,50	R\$ 33,00	R\$ 43,68	R\$ 45,00	R\$ 33,00	R\$ 37,16	
Terceiro Salário Educação (FNDE)	R\$ 140,00	R\$ 87,50	R\$ 33,00	R\$ 43,68	R\$ 45,00	R\$ 33,00	R\$ 37,16	
Terceiro Produtor Rural (INCRA)	R\$ 11,20	R\$ 7,00	R\$ 2,64	R\$ 3,49	R\$ 3,60	R\$ 2,64	R\$ 2,97	
Risco Ambiental do Trabalho (RAT)	R\$ 168,00	R\$ 105,00	R\$ 39,60	R\$ 52,41	R\$ 54,00	R\$ 39,60	R\$ 44,59	
Total do GPS	R\$ 1.796,98	R\$ 1.123,11	R\$ 423,57	R\$ 560,59	R\$ 577,60	R\$ 423,57	R\$ 476,95	
RESUMO								
Salário Líquido (S. Bruto - INSS - IR - (20% VR))	R\$ 4.498,73	R\$ 3.185,00	R\$ 1.154,40	R\$ 1.426,70	R\$ 1.471,80	R\$ 1.154,40	R\$ 1.333,93	R\$ 428,24
Recolhimento FGTS	R\$ 751,64	R\$ 469,78	R\$ 177,17	R\$ 234,49	R\$ 241,60	R\$ 177,17	R\$ 199,50	
Recolhimento do Guia da Previdência Social (GPS)	R\$ 1.796,98	R\$ 1.123,11	R\$ 423,57	R\$ 560,59	R\$ 577,60	R\$ 423,57	R\$ 476,95	
Outros (Proventos) (+)	R\$ 1.555,56	R\$ 972,22	R\$ 666,67	R\$ 785,28	R\$ 800,00	R\$ 666,67	R\$ 712,87	R\$ -428,24
Outros (Descontos) (-)	R\$ -119,78	R\$ -61,25	R\$ -20,53	R\$ -27,18	R\$ -28,00	R\$ -20,53	R\$ -26,01	
TOTAL CUSTO MENSAL DA EMPRESA	R\$ 8.483,13	R\$ 5.688,86	R\$ 2.401,28	R\$ 2.979,88	R\$ 3.063,00	R\$ 2.401,28	R\$ 2.697,24	R\$ -
QUANTIDADE DE FUNCIONÁRIO	1	1	3	6	2	5	2	1
TOTAL MENSAL	R\$ 8.483,13	R\$ 5.688,86	R\$ 7.203,84	R\$ 17.879,27	R\$ 6.126,00	R\$ 12.006,40	R\$ 5.394,48	R\$ -
TOTAL ANUAL	R\$ 101.797,56	R\$ 68.266,33	R\$ 86.446,08	R\$ 214.551,24	R\$ 73.512,00	R\$ 144.076,80	R\$ 64.733,71	R\$ -

Contribuição INSS	
Até 1.659,38	8%
De 1.659,38 até 2.765,66	9%
De 2.765,67 até 5.531,31	11%
Acima de 5.531,31	R\$ 608,44

Salário de Contribuição	Alíquota do IR	Parcela a deduzir
Até R\$ 1.903,98	isento	R\$ -
De R\$ 1.903,98 até R\$ 2.826,65	7,50%	R\$ 142,80
De R\$ 2.826,65 até R\$ 3.751,05	15%	R\$ 354,80
De R\$ 3.751,05 até R\$ 4.664,68	22,50%	R\$ 636,13
Acima de R\$ 4.664,68	27,50%	R\$ 869,36

Anexo 7: Estimativa De Custos Com Pessoal - Salários, Vantagens E Encargos Sociais (*)

Mão de Obra (Salário + Encargos)	Valor R\$	Quantidade de empregados	quantidade de meses	Custo Anual (R\$)
Responsável técnico	R\$8.483,13	1,0	13,0	R\$ 110.280,69
Gerente	R\$5.688,86	1,0	13,0	R\$ 73.955,19
vendedor	R\$2.401,28	1,0	13,0	R\$ 31.216,64
Operários	R\$2.979,88	6,0	13,0	R\$ 232.430,51
Descascadora	R\$2.401,28	5,0	13,0	R\$ 156.083,20
Vigilante	R\$3.063,00	2,0	13,0	R\$ 79.638,00
Aux. Administrativo	R\$2.697,24	2,0	13,0	R\$ 70.128,18
Total	R\$27.714,67	18,0	91,0	R\$ 753.732,42

Mão de Obra (Encargos)	Valor R\$	Quantidade de empregados	quantidade de meses	Custo Anual (R\$)
Responsável técnico	R\$3.984,40	1,00	13,00	R\$ 51.797,20
Gerente	R\$2.503,86	1,00	13,00	R\$ 32.550,19
vendedor	R\$1.246,88	1,00	13,00	R\$ 16.209,44
Operários	R\$1.553,18	6,00	13,00	R\$ 121.148,14
Descascadora	R\$1.246,88	5,00	13,00	R\$ 81.047,20
Vigilante	R\$1.591,20	2,00	13,00	R\$ 41.371,20
Aux. Administrativo	R\$1.363,31	2,00	13,00	R\$ 35.446,09
Total	R\$ 13.489,71	18,00	91,00	R\$ 379.569,47

Mão de Obra (Salário)	Valor R\$	Quantidade de empregados	quantidade de meses	Custo Anual (R\$)
Responsável técnico	R\$4.498,73	1,00	13,00	R\$58.483,49
Gerente	R\$3.185,00	1,00	13,00	R\$41.405,00
vendedor	R\$1.154,40	1,00	13,00	R\$15.007,20
Descascadora	R\$1.154,40	5,00	13,00	R\$75.036,00
Operários	R\$1.426,70	6,00	13,00	R\$111.282,37
Vigilante	R\$1.471,80	2,00	13,00	R\$38.266,80
Aux. Administrativo	R\$1.333,93	2,00	13,00	R\$34.682,09
Total	R\$14.224,95	18,00	91,00	R\$374.162,95

Anexo 8: Tabelas de custo de insumos

Cenário 1						
Dimens. Estruturas da linha de produção						
Dados da indústria	Dem. Dia	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Demanda de lata (und.)	2.800	61.600	R\$ 0,02	R\$ 66,44	R\$ 1.461,70	
Demanda de camarão para beneficiado (Kg)	448	9.856	R\$ 25,00	R\$ 11.200,00	R\$ 246.400,00	
Demanda energética da produção (kw/h)	325	7.157	R\$ 0,71	R\$ 229,67	R\$ 5.052,71	
Demanda de água (m³)	70	1.540	R\$ 10,00	R\$ 700,00	R\$ 15.400,00	
Demanda de gelo (Ton)	6	121	R\$ 250,00	R\$ 1.375,00	R\$ 30.250,00	
Gás GLP (Kg/h)	5	106	R\$ 6,00	R\$ 28,80	R\$ 633,60	
Demanda diarista	18	395	R\$ 75,00	R\$ 1.345,00	R\$ 29.590,00	
			Total	14.944,91	R\$ 328.788,01	
Dados do empreendimento						
Capacidade máxima de estocagem matéria prima (camarão)	Capacidade			Ciclo		
	24.128 Kg			50 dias		
Produção de caixa 144 unid	Capacidade			Ciclo		
	20 Cx/D			430 Cx/Mês		
Demanda de pessoal diarista	Capacidade			Ciclo		
	18			3 turno de diarista por semana		
Cálculo dos Insumos - linha de produção lata 170G/2800unif.						
Insumos do molhos/Salmoura-Alho e óleo	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	223,72	R\$ 50,00	47	R\$ 3,995	79,9	R\$ 11.186,00
Sal (Kg/dia)	2,52	R\$ 4,50	0,53	R\$ 0,004	0,901	R\$ 11,35
Água por lata (L/dia)	123,62	R\$ 0,01	25,97	R\$ 0,001	44,149	R\$ 1,44
Alho (Kg/dia)	37,84	R\$ 12,00	7,95	R\$ 0,162	13,515	R\$ 454,10
Azeite (L/dia)	88,30	R\$ 23,52	18,55	R\$ 0,742	31,535	R\$ 2.076,77
	Total		100,00%	R\$ 4,90	170,00	R\$ 13.729,66
Insumos do molhos/Salmoura-Extrato de tomate	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	223,72	R\$ 50,00	47	R\$ 3,9950	79,9	R\$ 11.186,00
Sal (Kg/dia)	1,43	R\$ 4,50	0,3	R\$ 0,0023	0,51	R\$ 6,43
Água por lata (L/dia)	60,45	R\$ 0,01	12,7	R\$ 0,0003	21,59	R\$ 0,70
Extrato de tomate(kg/dia)	190,40	R\$ 7,00	40	R\$ 0,4760	68	R\$ 1.332,80
	Total		100,00%	R\$ 4,47	170,00	R\$ 12.525,93
Insumos do molhos/Salmoura-Limão pepper	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	223,72	R\$ 50,00	47	R\$ 3,9950	79,9	R\$ 11.186,00
Sal (Kg/dia)	2,52	4,50	0,53	R\$ 0,0041	0,901	R\$ 11,35
Água por lata (L/dia)	123,62	0,01	25,97	R\$ 0,0005	44,149	R\$ 1,44
Limão pepper (Kg/dia)	63,07	32,90	13,25	R\$ 0,7411	22,525	R\$ 2.075,00
Azeite (L/dia)	63,07	23,52	13,25	R\$ 0,5298	22,525	R\$ 1.483,41
	Total		100,00%	R\$ 5,27	170,00	R\$ 14.757,20
Cálculo dos Insumos de fora da linha de produção						
Insumo de escritório	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Toner ou cartuchos de tinta para impressoras	UNID	1,0	R\$ 200,00	R\$ 9,09	R\$ 200,00	
Resma de papel A4	UNID	3,0	R\$ 30,00	R\$ 4,09	R\$ 90,00	
Envelopes e etiquetas	PCT	2,0	R\$ 30,00	R\$ 2,73	R\$ 60,00	
Pastas, arquivo	UNID	5,0	R\$ 8,00	R\$ 1,82	R\$ 40,00	
Grampo, clips	CAIXA	6,0	R\$ 9,00	R\$ 2,45	R\$ 54,00	
Post-it	UNID	9,0	R\$ 7,00	R\$ 2,86	R\$ 63,00	
	Total		R\$ 23,05		R\$ 507,00	
Insumo de Veículo	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Combustível do Veículo da empresa	LITROS	500	5,5	R\$ 125,00	R\$ 2.750,00	
manutenção Veículo da empresa	SERV.	1	130	R\$ 5,91	R\$ 130,00	
	Total		R\$ 130,91		R\$ 2.880,00	
Insumo de armazenamento	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
caixa de papelão (c*1*â) 30*20*20	UNID	430	R\$ 2,68	R\$ 52,38	R\$ 1.152,40	
Fita adesiva	UNID	9	R\$ 9,00	R\$ 3,68	R\$ 81,00	
	Total		R\$ 56,06		R\$ 1.233,40	
Insumo de limpeza	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Água sanitária	LITROS	99	R\$ 3,80	R\$ 17,10	R\$ 376,20	
Desinfetante industrial neutro 5L	UNID	66	R\$ 68,00	R\$ 204,00	R\$ 4.488,00	
Detergente industrial neutro 25L	UNID	4	R\$ 320,00	R\$ 58,18	R\$ 1.280,00	
Esponja de limpeza C/100	CAIXA	2	R\$ 98,00	R\$ 8,91	R\$ 196,00	
Luvras de limpeza C/144	CAIXA	1	R\$ 786,79	R\$ 35,76	R\$ 786,79	
	Total		R\$ 288,19		R\$ 6.340,20	
Insumo de laboratório	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
CILINDRO DE OXIGÊNIO PARA INALAÇÃO - 50L	UNID.	0,09	R\$ 2.326,00	R\$ 9,52	R\$ 209,34	
SULFITOS MERCCKOQUANT 100 TESTES - 10-400 MG/L	UNID.	0,25	R\$ 550,00	R\$ 6,25	R\$ 137,50	
ÁCIDO CLORÍDRICO	LITROS	1	R\$ 21,19	R\$ 0,96	R\$ 21,19	
Caixa de Luva de Látex para Procedimento com 100 unid	UNID.	1	R\$ 69,90	R\$ 3,18	R\$ 69,90	
	Total		R\$ 19,91		R\$ 437,93	
Cálculo de custo dos Insumos						
Divisão da produção de tipo de latas	Dias do mês	Alho e óleo		Limão pepper		
Dias de produção	22	9 Dias		5 Dias		
Custo de produção	Custo dos insumos (camarão + insumos)	Custo dos ingredientes Alho e óleo (sem o camarão)		Custo dos insumos Ext de tomate (sem o camarão)		
valores mensal	R\$ 328.788,01	R\$ 22.892,96		R\$ 12.059,36		
valores diário	R\$ 14.944,91	R\$ 2.543,66		R\$ 1.339,93		
valor final	Mensal	R\$ 381.596,32		diário		
custos extras	Insumo escritório	Insumo de Veículo	Insumo de armazenamento	Insumo de limpeza	Insumo de laboratório	
valores mensal	R\$ 507,00	R\$ 2.880,00	R\$ 1.233,40	R\$ 6.340,20	R\$ 437,93	
valores diário	R\$ 23,05	R\$ 130,91	R\$ 56,06	R\$ 288,19	R\$ 19,91	
valor final	Mensal	R\$ 11.398,53		diário		
				R\$ 462,05		
Total		diário		Mensal		
		R\$ 22.399,70		R\$ 392.994,85		
				Anual		
				R\$ 4.715.938,21		

Cenário 4						
Dimens. Estruturas da linha de produção						
Dados da indústria	Dem. Dia	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Demanda de lata (nº)	937,5	20.625,0	R\$ 0,02	R\$ 22,25	R\$ 489,41	
Demanda de camarão para beneficiado (Kg)	150,0	3.300,0	R\$ 25,00	R\$ 3.750,00	R\$ 82.500,00	
Demanda energética da produção (kw/h)	325,3	7.156,8	R\$ 0,71	R\$ 229,67	R\$ 5.052,71	
Demanda de água (m³)	30,0	660,0	R\$ 10,00	R\$ 300,00	R\$ 6.600,00	
Demanda de gelo (Ton)	1,7	36,3	R\$ 250,00	R\$ 412,50	R\$ 9.075,00	
Gás GLP (Kg/h)	4,8	105,6	R\$ 6,00	R\$ 28,80	R\$ 633,60	
Demanda diarista	8	176,0	R\$ 75,00	R\$ 600,00	R\$ 13.200,00	
Total				5.343,21 R\$	117.550,72	
Dados do empreendimento						
Capacidade máxima de estocagem materia prima (camarão)	Capacidade 24.128 Kg		Ciclo 50 dias			
Produção de caixa 144 unid	Capacidade		Ciclo 430 Cx/Mês			
Demanda de pessoal diarista	Capacidade 8		Ciclo 3 turno de diarista por semana			
Cálculo dos Insumos - linha de produção lata 170G/1400unid.						
Insumos do molhos/Salmoura-Alho e óleo	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	111,86	R\$ 50,00	47	R\$ 3,995	79,9 R\$	5.593,00
Sal (Kg/dia)	1,26	R\$ 4,50	0,53	R\$ 0,004	0,901 R\$	5,68
Água por lata (L/dia)	61,81	R\$ 0,01	25,97	R\$ 0,001	44,149 R\$	0,72
Alho (Kg/dia)	18,92	R\$ 12,00	7,95	R\$ 0,162	13,515 R\$	227,05
Azeite (L/dia)	44,15	R\$ 23,52	18,55	R\$ 0,742	31,535 R\$	1.038,38
Total		100,00%	R\$ 4,90	170,00 R\$	6.864,83	
Insumos do molhos/Salmoura-Extrato de tomate	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	111,86	R\$ 50,00	47	R\$ 3,9950	79,9 R\$	5.593,00
Sal (Kg/dia)	0,71	R\$ 4,50	0,3	R\$ 0,0023	0,51 R\$	3,21
Água por lata (L/dia)	30,23	R\$ 0,01	12,7	R\$ 0,0003	21,59 R\$	0,35
Extrato de tomate(kg/dia)	95,20	R\$ 7,00	40	R\$ 0,4760	68 R\$	666,40
Total		100,00%	R\$ 4,47	170,00 R\$	6.262,96	
Insumos do molhos/Salmoura-Limão pepper	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	111,86	R\$ 50,00	47	R\$ 3,9950	79,9 R\$	5.593,00
Sal (Kg/dia)	1,26	R\$ 4,50	0,53	R\$ 0,0041	0,901 R\$	5,68
Água por lata (L/dia)	61,81	R\$ 0,01	25,97	R\$ 0,0005	44,149 R\$	0,72
Limão pepper (Kg/dia)	31,53	R\$ 32,90	13,25	R\$ 0,7411	22,525 R\$	1.037,50
Azeite (L/dia)	31,53	R\$ 23,52	13,25	R\$ 0,5298	22,525 R\$	741,70
Total		100,00%	R\$ 5,27	170,00 R\$	7.378,60	
Cálculo dos Insumos de fora da linha de produção						
Insumo de escritório	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Toner ou cartuchos de tinta para impressoras	UNID	1,0	R\$ 200,00	R\$ 9,09	R\$ 200,00	
Resma de papel A4	UNID	3,0	R\$ 30,00	R\$ 4,09	R\$ 90,00	
Envelopes e etiquetas	PCT	2,0	R\$ 30,00	R\$ 2,73	R\$ 60,00	
Pastas, arquivo	UNID	5,0	R\$ 8,00	R\$ 1,82	R\$ 40,00	
Grampo, clips	CAIXA	6,0	R\$ 9,00	R\$ 2,45	R\$ 54,00	
Post-it	UNID	9,0	R\$ 7,00	R\$ 2,86	R\$ 63,00	
Total				R\$ 23,05	R\$ 507,00	
Insumo de Veículo	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Combustível do Veículo da empresa	LITROS	500	R\$ 125,00	R\$ 125,00	R\$ 2.750,00	
manutenção Veículo da empresa	SERV.	1	R\$ 130	R\$ 5,91	R\$ 130,00	
Total				R\$ 130,91	R\$ 2.880,00	
Insumo de armazenamento	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
caixa de papelão (c*1*a) 30*20*20	UNID	143	R\$ 2,68	R\$ 17,45	R\$ 383,85	
Fita adesiva	UNID	9	R\$ 9,00	R\$ 3,68	R\$ 81,00	
Total				R\$ 21,13	R\$ 464,85	
Insumo de limpeza	Dem. Dia	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Água sanitária	LITROS	99	R\$ 3,80	R\$ 17,10	R\$ 376,20	
Desinfetante industrial neutro 5L	UNID	66	R\$ 68,00	R\$ 204,00	R\$ 4.488,00	
Detergente industrial neutro 25L	UNID	4	R\$ 320,00	R\$ 58,18	R\$ 1.280,00	
Espanja de limpeza C/100	CAIXA	2	R\$ 98,00	R\$ 8,91	R\$ 196,00	
Luvras de limpeza C/144	CAIXA	1	R\$ 786,79	R\$ 35,76	R\$ 786,79	
Total				R\$ 288,19	R\$ 6.340,20	
Insumo de laboratório	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
CILINDRO DE OXIGÊNIO PARA INALAÇÃO - 50L	UNID.	0,09	R\$ 2.326,00	R\$ 9,52	R\$ 209,34	
SULFITOS MERCCKOQUANT 100 TESTES - 10-400 MG/L	UNID.	0,25	R\$ 550,00	R\$ 6,25	R\$ 137,50	
ÁCIDO CLORÍDRICO	LITROS	1	R\$ 21,19	R\$ 0,96	R\$ 21,19	
Caixa de Luva de Látex para Procedimento com 100 unid	UNID.	1	R\$ 69,90	R\$ 3,18	R\$ 69,90	
Total				R\$ 19,91	R\$ 437,93	
Cálculo de custo dos Insumos						
Divisão da produção de tipo de latas	Dias do mês	Alho e óleo		Extrato de tomate	Limão pepper	
Dias de produção	22	9 Dias		9 Dias	5 Dias	
Custo de produção	Custo dos insumos	Custo dos ingredientes Alho e óleo		Custo dos insumos Ext de tomate	Custo dos insumos Limão pepper	
valores mensal	R\$ 117.550,72	R\$ 11.446,48		R\$ 6.029,68	R\$ 8.928,00	
valores diário	R\$ 5.343,21	R\$ 1.271,83		R\$ 669,96	R\$ 1.785,60	
valor final	Mensal	R\$ 143.954,88		diário	R\$ 9.070,61	
custos extras	Insumo escritório	Insumo de Veículo	Insumo de armazenamento	Insumo de limpeza	Insumo de laboratório	
valores mensal	R\$ 507,00	R\$ 2.880,00	R\$ 464,85	R\$ 6.340,20	R\$ 437,93	
valores diário	R\$ 23,05	R\$ 130,91	R\$ 21,13	R\$ 288,19	R\$ 19,91	
valor final	Mensal	R\$ 10.629,98		diário	R\$ 462,05	
Total	diário		Mensal		Anual	
	R\$ 9.532,66		R\$ 154.584,86		R\$ 1.855.018,33	

Cenário 3						
Dimens. Estruturas da linha de produção						
Dados da indústria	Dem. Dia	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Demanda de lata (nº)	2.800,0	61.600,0	R\$ 0,02	R\$ 66,44	R\$ 1.461,70	
Demanda de camarão para beneficiado (Kg)	448,0	9.856,0	R\$ 25,00	R\$ 11.200,00	R\$ 246.400,00	
Demanda energética da produção (kw/h)	325,3	7.156,8	R\$ 0,71	R\$ 229,67	R\$ 5.052,71	
Demanda de água (m³)	70,0	1.540,0	R\$ 10,00	R\$ 700,00	R\$ 15.400,00	
Demanda de gelo (Ton)	5,5	121,0	R\$ 250,00	R\$ 1.375,00	R\$ 30.250,00	
Gás GLP (Kg/h)	4,8	105,6	R\$ 6,00	R\$ 28,80	R\$ 633,60	
Demanda diarista	18	394,5	R\$ 75,00	R\$ 1.345,00	R\$ 29.590,00	
Total				14.944,91	R\$ 328.788,01	
Dados do empreendimento	Capacidade		Ciclo			
Capacidade máxima de estocagem materia prima (camarão)	24.128 Kg		50 dias			
Produção de caixa 144 unid	Capacidade		Ciclo			
	20 Cx/D		430 Cx/Mês			
Demanda de pessoal diarista	Capacidade		Ciclo			
	18		3 turno de diarista por semana			
Cálculo dos Insumos - linha de produção lata 170G/2800unit.						
Insumos do molhos/Salmoura-Alho e óleo	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	223,72	R\$ 50,00	47	R\$ 3,995	79,9	R\$ 11.186,00
Sal (Kg/dia)	2,52	R\$ 4,50	0,53	R\$ 0,004	0,901	R\$ 11,35
Água por lata (L/dia)	123,62	R\$ 0,01	25,97	R\$ 0,001	44,149	R\$ 1,44
Alho (Kg/dia)	37,84	R\$ 12,00	7,95	R\$ 0,162	13,515	R\$ 454,10
Azeite (L/dia)	88,30	R\$ 23,52	18,55	R\$ 0,742	31,535	R\$ 2.076,77
Total			100,00%	R\$ 4,90	170,00	R\$ 13.729,66
Insumos do molhos/Salmoura-Extrato de tomate	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	223,72	R\$ 50,00	47	R\$ 3,9950	79,9	R\$ 11.186,00
Sal (Kg/dia)	1,43	R\$ 4,50	0,3	R\$ 0,0023	0,51	R\$ 6,43
Água por lata (L/dia)	60,45	R\$ 0,01	12,7	R\$ 0,0003	21,59	R\$ 0,70
Extrato de tomate(kg/dia)	190,40	R\$ 7,00	40	R\$ 0,4760	68	R\$ 1.332,80
Total			100,00%	R\$ 4,47	170,00	R\$ 12.525,93
Insumos do molhos/Salmoura-Limão pepper	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	223,72	R\$ 50,00	47	R\$ 3,9950	79,9	R\$ 11.186,00
Sal (Kg/dia)	2,52	4,50	0,53	R\$ 0,0041	0,901	R\$ 11,35
Água por lata (L/dia)	123,62	0,01	25,97	R\$ 0,0005	44,149	R\$ 1,44
Limão pepper (Kg/dia)	63,07	32,90	13,25	R\$ 0,7411	22,525	R\$ 2.075,00
Azeite (L/dia)	63,07	23,52	13,25	R\$ 0,5298	22,525	R\$ 1.483,41
Total			100,00%	R\$ 5,27	170,00	R\$ 14.757,20
Cálculo dos Insumos de fora da linha de produção						
Insumo de escritório	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Toner ou cartuchos de tinta para impressoras	UNID	1,0	R\$ 200,00	R\$ 9,09	R\$ 200,00	
Resma de papel A4	UNID	3,0	R\$ 30,00	R\$ 4,09	R\$ 90,00	
Envelopes e etiquetas	PCT	2,0	R\$ 30,00	R\$ 2,73	R\$ 60,00	
Pastas, arquivo	UNID	5,0	R\$ 8,00	R\$ 1,82	R\$ 40,00	
Grampo, clips	CAIXA	6,0	R\$ 9,00	R\$ 2,45	R\$ 54,00	
Post-it	UNID	9,0	R\$ 7,00	R\$ 2,86	R\$ 63,00	
Total				R\$ 23,05	R\$ 507,00	
Insumo de Veículo	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Combustível do Veículo da empresa	LITROS	500	5,5	R\$ 125,00	R\$ 2.750,00	
manutenção Veículo da empresa	SERV.	1	130	R\$ 5,91	R\$ 130,00	
Total				R\$ 130,91	R\$ 2.880,00	
Insumo de armazenamento	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
caixa de papelão (c*l*a) 30*20*20	UNID	430	R\$ 2,68	R\$ 52,38	R\$ 1.152,40	
Fita adesiva	UNID	9	R\$ 9,00	R\$ 3,68	R\$ 81,00	
Total				R\$ 56,06	R\$ 1.233,40	
Insumo de limpeza	Dem. Dia	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Água sanitária	LITROS	99	R\$ 3,80	R\$ 17,10	R\$ 376,20	
Desinfetante industrial neutro 5L	UNID	66	R\$ 68,00	R\$ 204,00	R\$ 4.488,00	
Detergente industrial neutro 25L	UNID	4	R\$ 320,00	R\$ 58,18	R\$ 1.280,00	
Espanja de limpeza C/100	CAIXA	2	R\$ 98,00	R\$ 8,91	R\$ 196,00	
Luvax de limpeza C/144	CAIXA	1	R\$ 786,79	R\$ 35,76	R\$ 786,79	
Total				R\$ 288,19	R\$ 6.340,20	
Insumo de laboratório	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
CLINDRO DE OXIGÊNIO PARA INALAÇÃO - 50L	UNID.	0,09	R\$ 2.326,00	R\$ 9,52	R\$ 209,34	
SULFITOS MERCCKOQUANT 100 TESTES - 10-400 MG/L	UNID.	0,25	R\$ 550,00	R\$ 6,25	R\$ 137,50	
ÁCIDO CLORÍDRICO	LITROS	1	R\$ 21,19	R\$ 0,96	R\$ 21,19	
Caixa de Luva de Látex para Procedimento com 100 unid	UNID.	1	R\$ 69,90	R\$ 3,18	R\$ 69,90	
Total				R\$ 19,91	R\$ 437,93	
Cálculo de custo dos Insumos						
Divisão da produção de tipo de latas	Dias do mês	Alho e óleo		Extrato de tomate	Limão pepper	
Dias de produção	22	9 Dias		9 Dias	5 Dias	
Custo de produção	Custo dos insumos	Custo dos ingredientes Alho e óleo		Custo dos insumos Ext de tomate	Custo dos insumos Limão pepper	
valores mensal	R\$ 328.788,01	R\$ 22.892,96		R\$ 12.059,36	R\$ 17.855,99	
valores diário	R\$ 14.944,91	R\$ 2.543,66		R\$ 1.339,93	R\$ 3.571,20	
valor final	Mensal	R\$ 381.596,32		diário	R\$ 22.399,70	
custos extras	Insumo escritório	Insumo de Veículo	Insumo de armazenamento	Insumo de limpeza	Insumo de laboratório	
valores mensal	R\$ 507,00	R\$ 2.880,00	R\$ 1.233,40	R\$ 6.340,20	R\$ 437,93	
valores diário	R\$ 23,05	R\$ 130,91	R\$ 56,06	R\$ 288,19	R\$ 19,91	
valor final	Mensal	R\$ 11.398,53		diário	R\$ 462,05	
Total		diário	Mensal	diário	Anual	
		R\$ 22.861,75	R\$ 392.994,85	R\$ 462,05	R\$ 4.715.938,21	

Cenário 4						
Dimens. Estruturas da linha de produção						
Dados da indústria						
Demanda de lata (nº)	Dem. Dia	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
	937,5	20.625,0	R\$ 0,02	R\$ 22,25	R\$ 489,41	
Demanda de camarão para beneficiado (Kg)	150,0	3.300,0	R\$ 25,00	R\$ 3.750,00	R\$ 82.500,00	
Demanda energética da produção (kw/h)	325,3	7.156,8	R\$ 0,71	R\$ 229,67	R\$ 5.052,71	
Demanda de água (m³)	30,0	660,0	R\$ 10,00	R\$ 300,00	R\$ 6.600,00	
Demanda de gelo (Ton)	1,7	36,3	R\$ 250,00	R\$ 412,50	R\$ 9.075,00	
Gás GLP (Kg/h)	4,8	105,6	R\$ 6,00	R\$ 28,80	R\$ 633,60	
Demanda diarista	8	176,0	R\$ 75,00	R\$ 600,00	R\$ 13.200,00	
Total				5.343,21	R\$ 117.550,72	
Dados do empreendimento						
Capacidade máxima de estocagem materia prima (camarão)	Capacidade		Ciclo			
	24.128 Kg		50 dias			
Produção de caixa 144 unid	Capacidade		Ciclo			
	20 Cx/D		430 Cx/Mês			
Demanda de pessoal diarista	Capacidade		Ciclo			
	8		3 turno de diarista por semana			
Cálculo dos Insumos - linha de produção lata 170G/1400unif.						
Insumos do molhos/Salmoura-Alho e óleo						
	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	111,86	R\$ 50,00	47	R\$ 3,995	79,9	R\$ 5.593,00
Sal (Kg/dia)	1,26	R\$ 4,50	0,53	R\$ 0,004	0,901	R\$ 5,68
Água por lata (L/dia)	61,81	R\$ 0,01	25,97	R\$ 0,001	44,149	R\$ 0,72
Alho (Kg/dia)	18,92	R\$ 12,00	7,95	R\$ 0,162	13,515	R\$ 227,05
Azeite (L/dia)	44,15	R\$ 23,52	18,55	R\$ 0,742	31,535	R\$ 1.038,38
Total		100,00%	R\$ 4,90	170,00	R\$ 6.864,83	
Insumos do molhos/Salmoura-Extrato de tomate						
	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	111,86	R\$ 50,00	47	R\$ 3,9950	79,9	R\$ 5.593,00
Sal (Kg/dia)	0,71	R\$ 4,50	0,3	R\$ 0,0023	0,51	R\$ 3,21
Água por lata (L/dia)	30,23	R\$ 0,01	12,7	R\$ 0,0003	21,59	R\$ 0,35
Extrato de tomate(kg/dia)	95,20	R\$ 7,00	40	R\$ 0,4760	68	R\$ 666,40
Total		100,00%	R\$ 4,47	170,00	R\$ 6.262,96	
Insumos do molhos/Salmoura-Limão pepper						
	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	111,86	R\$ 50,00	47	R\$ 3,9950	79,9	R\$ 5.593,00
Sal (Kg/dia)	1,26	4,50	0,53	R\$ 0,0041	0,901	R\$ 5,68
Água por lata (L/dia)	61,81	0,01	25,97	R\$ 0,0005	44,149	R\$ 0,72
Limão pepper (Kg/dia)	31,53	32,90	13,25	R\$ 0,7411	22,525	R\$ 1.037,50
Azeite (L/dia)	31,53	23,52	13,25	R\$ 0,5298	22,525	R\$ 741,70
Total		100,00%	R\$ 5,27	170,00	R\$ 7.378,60	
Cálculo dos Insumos de fora da linha de produção						
Insumo de escritório						
	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Toner ou cartuchos de tinta para impressoras	UNID	1,0	R\$ 200,00	R\$ 9,09	R\$ 200,00	
Resma de papel A4	UNID	3,0	R\$ 30,00	R\$ 4,09	R\$ 90,00	
Envelopes e etiquetas	PCT	2,0	R\$ 30,00	R\$ 2,73	R\$ 60,00	
Pastas, arquivo	UNID	5,0	R\$ 8,00	R\$ 1,82	R\$ 40,00	
Grampo, clips	CAIXA	6,0	R\$ 9,00	R\$ 2,45	R\$ 54,00	
Post-it	UNID	9,0	R\$ 7,00	R\$ 2,86	R\$ 63,00	
Total				R\$ 23,05	R\$ 507,00	
Insumo de Veículo						
	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Combustível do Veículo da empresa	LITROS	500	5,5	R\$ 125,00	R\$ 2.750,00	
manutenção Veículo da empresa	SERV.	1	130	R\$ 5,91	R\$ 130,00	
Total				R\$ 130,91	R\$ 2.880,00	
Insumo de armazenamento						
	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
caixa de papelão (c*l*a) 30*20*20	UNID	143	R\$ 2,68	R\$ 17,45	R\$ 383,85	
Fita adesiva	UNID	9	R\$ 9,00	R\$ 3,68	R\$ 81,00	
Total				R\$ 21,13	R\$ 464,85	
Insumo de limpeza						
	Dem. Dia	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Água sanitária	LITROS	99	R\$ 3,80	R\$ 17,10	R\$ 376,20	
Desinfetante industrial neutro 5L	UNID	66	R\$ 68,00	R\$ 204,00	R\$ 4.488,00	
Detergente industrial neutro 25L	UNID	4	R\$ 320,00	R\$ 58,18	R\$ 1.280,00	
Espanja de limpeza C/100	CAIXA	2	R\$ 98,00	R\$ 8,91	R\$ 196,00	
Luvras de limpeza C/144	CAIXA	1	R\$ 786,79	R\$ 35,76	R\$ 786,79	
Total				R\$ 288,19	R\$ 6.340,20	
Insumo de laboratório						
	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
CILINDRO DE OXIGÊNIO PARA INALAÇÃO - 50L	UNID.	0,09	R\$ 2.326,00	R\$ 9,52	R\$ 209,34	
SULFITOS MERCOCOQUANT 100 TESTES - 10-400 MG/L	UNID.	0,25	R\$ 550,00	R\$ 6,25	R\$ 137,50	
ÁCIDO CLORÍDRICO	LITROS	1	R\$ 21,19	R\$ 0,96	R\$ 21,19	
Caixa de Luva de Látex para Procedimento com 100 unid	UNID.	1	R\$ 69,90	R\$ 3,18	R\$ 69,90	
Total				R\$ 19,91	R\$ 437,93	
Cálculo de custo dos Insumos						
Divisão da produção de tipo de latas						
	Dias do mês	Alho e óleo		Extrato de tomate	Limão pepper	
Dias de produção	22	9 Dias		9 Dias	5 Dias	
Custo de produção						
	Custo dos insumos	Custo dos ingredientes Alho e óleo		Custo dos insumos Ext de tomate	Custo dos insumos Limão pepper	
valores mensal	R\$ 117.550,72	R\$ 11.446,48		R\$ 6.029,68	R\$ 8.928,00	
valores diário	R\$ 5.343,21	R\$ 1.271,83		R\$ 669,96	R\$ 1.785,60	
valor final	Mensal	R\$ 143.954,88		diário	R\$ 9.070,61	
custos extras						
	Insumo escritório	Insumo de Veículo	Insumo de armazenamento	Insumo de limpeza	Insumo de laboratório	
valores mensal	R\$ 507,00	R\$ 2.880,00	R\$ 464,85	R\$ 6.340,20	R\$ 437,93	
valores diário	R\$ 23,05	R\$ 130,91	R\$ 21,13	R\$ 288,19	R\$ 19,91	
valor final	Mensal	R\$ 10.629,98		diário	R\$ 462,05	
Total				diário	Mensal	Anual
				R\$ 9.532,66	R\$ 154.584,86	R\$ 1.855.018,33

Cenário 2 (aumento do custo do camarão)						
Dimens. Estruturas da linha de produção						
Dados da indústria	Dem. Dia	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Demanda de lata (und.)	2.800	61.600	R\$ 0,02	R\$ 66,44	R\$ 1.461,70	
Demanda de camarão para beneficiado (Kg)	448	9.856	R\$ 30,00	R\$ 13.440,00	R\$ 295.680,00	
Demanda energética da produção (kw/h)	325	7.157	R\$ 0,71	R\$ 229,67	R\$ 5.052,71	
Demanda de água (m³)	70	1.540	R\$ 10,00	R\$ 700,00	R\$ 15.400,00	
Demanda de gelo (Ton)	6	121	R\$ 250,00	R\$ 1.375,00	R\$ 30.250,00	
Gás GLP (Kg/h)	5	106	R\$ 6,00	R\$ 28,80	R\$ 633,60	
Demanda diarista	3	66	R\$ 75,00	R\$ 225,00	R\$ 4.950,00	
			Total	16.064,91	R\$ 353.428,01	
Dados do empreendimento	Capacidade		Ciclo			
Capacidade máxima de estocagem materia prima (camarão)	24.128 Kg		50 dias			
Produção de caixa 144 unid	Capacidade		Ciclo			
	20 Cx/D		430 Cx/Mês			
Demanda de pessoal diarista	Capacidade		Ciclo			
	3		3 turno de diarista por semana			
Cálculo dos Insumos - linha de produção lata 170G/2800unit.						
Insumos do molhos/Salmoura-Alho e óleo	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	223,72	R\$ 50,00	47	R\$ 3,995	79,9 R\$	11.186,00
Sal (Kg/dia)	2,52	R\$ 4,50	0,53	R\$ 0,004	0,901 R\$	11,35
Água por lata (L/dia)	123,62	R\$ 0,01	25,97	R\$ 0,001	44,149 R\$	1,44
Alho (Kg/dia)	37,84	R\$ 12,00	7,95	R\$ 0,162	13,515 R\$	454,10
Azeite (L/dia)	88,30	R\$ 23,52	18,55	R\$ 0,742	31,535 R\$	2.076,77
Total			100,00%	R\$ 4,90	170,00	R\$ 13.729,66
Insumos do molhos/Salmoura-Extrato de tomate	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	223,72	R\$ 50,00	47	R\$ 3,9950	79,9 R\$	11.186,00
Sal (Kg/dia)	1,43	R\$ 4,50	0,3	R\$ 0,0023	0,51 R\$	6,43
Água por lata (L/dia)	60,45	R\$ 0,01	12,7	R\$ 0,0003	21,59 R\$	0,70
Extrato de tomate(kg/dia)	190,40	R\$ 7,00	40	R\$ 0,4760	68 R\$	1.332,80
Total			100,00%	R\$ 4,47	170,00	R\$ 12.525,93
Insumos do molhos/Salmoura-Limão pepper	Qtd.	V. unit. (R\$)	Prop.(%)	V. por L. (R\$)	Qtd. Por L. (g)	Total (R\$)
camarão beneficiado (kg/dia)	223,72	R\$ 50,00	47	R\$ 3,9950	79,9 R\$	11.186,00
Sal (Kg/dia)	2,52	4,50	0,53	R\$ 0,0041	0,901 R\$	11,35
Água por lata (L/dia)	123,62	0,01	25,97	R\$ 0,0005	44,149 R\$	1,44
Limão pepper (Kg/dia)	63,07	32,90	13,25	R\$ 0,7411	22,525 R\$	2.075,00
Azeite (L/dia)	63,07	23,52	13,25	R\$ 0,5298	22,525 R\$	1.483,41
Total			100,00%	R\$ 5,27	170,00	R\$ 14.757,20
Cálculo dos Insumos de fora da linha de produção						
Insumo de escritório	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Toner ou cartuchos de tinta para impressoras	UNID	1,0	R\$ 200,00	R\$ 9,09	R\$ 200,00	
Resma de papel A4	UNID	3,0	R\$ 30,00	R\$ 4,09	R\$ 90,00	
Envelopes e etiquetas	PCT	2,0	R\$ 30,00	R\$ 2,73	R\$ 60,00	
Pastas, arquivo	UNID	5,0	R\$ 8,00	R\$ 1,82	R\$ 40,00	
Grampo, clips	CAIXA	6,0	R\$ 9,00	R\$ 2,45	R\$ 54,00	
Post-it	UNID	9,0	R\$ 7,00	R\$ 2,86	R\$ 63,00	
Total			R\$ 23,05	R\$ 507,00		
Insumo de Veículo	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Combustível do Veículo da empresa	LITROS	500	5,5	R\$ 125,00	R\$ 2.750,00	
manutenção Veículo da empresa	SERV.	1	130	R\$ 5,91	R\$ 130,00	
Total			R\$ 130,91	R\$ 2.880,00		
Insumo de armazenamento	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
caixa de papelão (c*1*8) 30*20*20	UNID	430	R\$ 2,68	R\$ 52,38	R\$ 1.152,40	
Fita adesiva	UNID	9	R\$ 9,00	R\$ 3,68	R\$ 81,00	
Total			R\$ 56,06	R\$ 1.233,40		
Insumo de limpeza	Dem. Dia	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
Água sanitária	LITROS	99	R\$ 3,80	R\$ 17,10	R\$ 376,20	
Desinfetante industrial neutro 5L	UNID	66	R\$ 68,00	R\$ 204,00	R\$ 4.488,00	
Detergente industrial neutro 25L	UNID	4	R\$ 320,00	R\$ 58,18	R\$ 1.280,00	
Espanja de limpeza C/100	CAIXA	2	R\$ 98,00	R\$ 8,91	R\$ 196,00	
Luvras de limpeza C/144	CAIXA	1	R\$ 786,79	R\$ 35,76	R\$ 786,79	
Total			R\$ 288,19	R\$ 6.340,20		
Insumo de laboratório	Unid.	Dem. Mês	Valor. Unit. (R\$)	Valor. Dia. (R\$)	Valor. Mês. (R\$)	
CILINDRO DE OXIGÊNIO PARA INALAÇÃO - 50L	UNID.	0,09	R\$ 2.326,00	R\$ 9,52	R\$ 209,34	
SULFITOS MERCKOQUANT 100 TESTES - 10-400 MG/L	UNID.	0,25	R\$ 550,00	R\$ 6,25	R\$ 137,50	
ÁCIDO CLORÍDRICO	LITROS	1	R\$ 21,19	R\$ 0,96	R\$ 21,19	
Caixa de Luva de Látex para Procedimento com 100 unid	UNID.	1	R\$ 69,90	R\$ 3,18	R\$ 69,90	
Total			R\$ 19,91	R\$ 437,93		
Cálculo de custo dos Insumos						
Divisão da produção de tipo de latas	Dias do mês	Alho e óleo		Extrato de tomate	Limão pepper	
Dias de produção	22	9 Dias		9 Dias	5 Dias	
Custo de produção	Custo dos insumos	Custo dos ingredientes Alho e óleo		Custo dos insumos Ext de tomate	Custo dos insumos Limão pepper	
valores mensal	R\$ 353.428,01	R\$ 22.892,96		R\$ 12.059,36	R\$ 17.855,99	
valores diário	R\$ 16.064,91	R\$ 2.543,66		R\$ 1.339,93	R\$ 3.571,20	
valor final	Mensal	R\$ 406.236,32		diário	R\$ 23.519,70	
custos extras	Insumo escritório	Insumo de Veículo	Insumo de armazenamento	Insumo de limpeza	Insumo de laboratório	
valores mensal	R\$ 507,00	R\$ 2.880,00	R\$ 1.233,40	R\$ 6.340,20	R\$ 437,93	
valores diário	R\$ 23,05	R\$ 130,91	R\$ 56,06	R\$ 288,19	R\$ 19,91	
valor final	Mensal	R\$ 11.398,53		diário	R\$ 462,05	
Total	diário		Mensal		Anual	
	R\$ 23.981,75		R\$ 417.634,85		R\$ 5.011.618,21	

Anexo 9: Tabelas de custo

Cenário 1 CUSTOS (ano)					
Item	Discriminação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor (R\$)
1. Custos Variáveis					
	Demanda diarista	Serv/Diara	6	R\$ 75,00	R\$ 129.600,00
	Demanda de camarão para beneficiado (Kg)	Kg	118.272	R\$ 25,00	R\$ 2.956.800,00
	Demanda de lata (und.)	Unid	739.200	R\$ 0,02	R\$ 17.540,39
	Caixa de papelão	Unid	5.160	R\$ 2,68	R\$ 13.828,80
	Demanda de gelo (Ton)	Ton	1.452	R\$ 250,00	R\$ 363.000,00
	Gás GLP (Kg/h)	Kg	1.267	R\$ 6,00	R\$ 7.603,20
	Azeite (L/dia)	L	13.320	R\$ 23,52	R\$ 313.295,43
	Sal (Kg/dia)	Kg	578	R\$ 4,50	R\$ 2.601,24
	Extrato de tomate(kg/dia)	Kg	20.563	R\$ 7,00	R\$ 143.942,40
	Limão pepper (Kg/dia)	Kg	3.784	R\$ 32,90	R\$ 124.500,18
	Combustível do Veículo da empresa	L	6.000	R\$ 5,50	R\$ 33.000,00
	Subtotal				R\$ 4.105.711,65
2. Custos Fixos					
	Responsável técnico	ano	1	R\$ 4.873,62	R\$ 58.483,49
	gerente	ano	1	R\$ 3.450,42	R\$ 41.405,00
	vendedor	ano	1	R\$ 1.250,60	R\$ 15.007,20
	Operários	ano	6	R\$ 9.273,53	R\$ 111.282,37
	Descascadora	ano	5	R\$ 6.253,00	R\$ 75.036,00
	Vigilante	ano	2	R\$ 3.188,90	R\$ 38.266,80
	Aux. Administrativo	ano	2	R\$ 2.890,17	R\$ 34.682,09
	Encargos Sociais e trabalhistas ¹	ano	1	R\$ 379.569,47	R\$ 379.569,47
	manutenção Veículo da empresa	ano	12,0	R\$ 130,00	R\$ 1.560,00
	Insumo de escritório	ano	12	R\$ 507,00	R\$ 6.084,00
	Insumo de limpeza	ano	12	R\$ 6.340,20	R\$ 76.082,40
	Insumo de laboratório	ano	12	R\$ 437,93	R\$ 5.255,16
	Veículo	un d	1	R\$ 17.025,35	R\$ 17.025,35
	Energia	Kw/ano	85.882	R\$ 0,71	R\$ 60.632,58
	Água	m ³ /ano	18.480	R\$ 10,00	R\$ 184.800,00
	Serviço de lavanderia	mês	12	R\$ 1.980,00	R\$ 23.760,00
	Serviço de recolhimento de resíduos	mês	12	R\$ 985,60	R\$ 11.827,20
	Prolabore	mê	12	R\$ 0,00	R\$ 0,00

		s			
	Depreciação	ano	1	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92
	Impostos 2	ano	1	R\$ 1.882.467,42	R\$ 1.882.467,42
	Remuneração do local (aluguel ou parcela de compra) ³	mês	12	R\$ 4.500,00	R\$ 54.000,00
	Remuneração ao investimento 4	ano	1	R\$ 584.028,16	R\$ 584.028,16
	Encargos Financeiros ⁵	ano	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Outras despesas 6	ano	1	R\$ 243.345,06	R\$ 243.345,06
Subtotal					R\$ 3.981.916,67
Total Mensal (fixo + variável)					R\$ 673.969,03
Total Anual (fixo + variável)					R\$ 8.087.628,32
Total Mensal Variável					R\$ 342.142,64
Total Mensal Fixo					R\$ 331.826,39

1 Refere-se à INNS e outros encargos com a mão-de-obra

2 Simples Nacional refere-se de 4,00 à 19% da receita bruta mais ITR

3 Refere-se a um arrendamento de área no município ou 6% do valor.

4 Refere-se à taxa de juros de 12% à.à. sobre o COE.

5 Refere-se à parcela do empréstimo dos recursos para o projeto

6 Refere-se a 5% do COE.

Custo (R\$/lata)	R\$ 11,46 ao ano
------------------	-------------------------

Cenário 3 CUSTOS (ano)					
Item	Discriminação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor (R\$)
1. Custos Variáveis					
	Demanda diarista	Serv/Diaria	6	R\$ 100,00	R\$ 172.800,00
	Demanda de camarão para beneficiado (Kg)	Kg	118.272	R\$ 25,00	R\$ 2.956.800,00
	Demanda de lata (und.)	Unid	739.200	R\$ 0,02	R\$ 17.540,39
	Caixa de papelão	Unid	5.160	R\$ 2,68	R\$ 13.828,80
	Demanda de gelo (Ton)	Ton	1.452	R\$ 250,00	R\$ 363.000,00
	Gás GLP (Kg/h)	Kg	1.267	R\$ 6,00	R\$ 7.603,20
	Azeite (L/dia)	L	13.320	R\$ 23,52	R\$ 313.295,43
	Sal (Kg/dia)	Kg	578	R\$ 4,50	R\$ 2.601,24
	Extrato de tomate(kg/dia)	Kg	20.563	R\$ 7,00	R\$ 143.942,40
	Limão pepper (Kg/dia)	Kg	3.784	R\$ 32,90	R\$ 124.500,18
	Combustível do Veículo da empresa	L	6.000	R\$ 5,50	R\$ 33.000,00
Subtotal					R\$ 4.148.911,65
2. Custos Fixos					
	Responsável técnico	ano	1	R\$ 4.873,62	R\$ 58.483,49
	gerente	ano	1	R\$ 3.450,42	R\$ 41.405,00
	vendedor	ano	1	R\$ 1.250,60	R\$ 15.007,20
	Operários	ano	6	R\$ 9.273,53	R\$ 111.282,37
	Descascadora	ano	5	R\$ 6.253,00	R\$ 75.036,00
	Vigilante	ano	2	R\$ 3.188,90	R\$ 38.266,80
	Aux. Administrativo	ano	2	R\$ 2.890,17	R\$ 34.682,09
	Encargos Sociais e trabalhistas 1	ano	1	R\$ 379.569,47	R\$ 379.569,47
	manutenção Veículo da empresa	ano	12,0	R\$ 130,00	R\$ 1.560,00
	Insumo de escritório	ano	12	R\$ 507,00	R\$ 6.084,00
	Insumo de limpeza	ano	12	R\$ 6.340,20	R\$ 76.082,40
	Insumo de laboratório	ano	12	R\$ 437,93	R\$ 5.255,16
	Veículo	und	1	R\$ 17.025,35	R\$ 17.025,35
	Energia	Kw/ano	85.882	R\$ 0,71	R\$ 60.632,58
	Água	m³/ano	18.480	R\$ 10,00	R\$ 184.800,00
	Serviço de lavanderia	mês	12	R\$ 1.980,00	R\$ 23.760,00
	Serviço de recolhimento de resíduos	mês	12	R\$ 985,60	R\$ 11.827,20
	Prolabore	mês	12	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Depreciação	ano	1	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92

	Impostos 2	ano	1	R\$ 1.573.204,91	R\$ 1.573.204,91
	Remuneração do local (aluguel ou parcela de compra) ³	mês	12	R\$ 4.500,00	R\$ 54.000,00
	Remuneração ao investimento 4	ano	1	R\$ 589.212,16	R\$ 589.212,16
	Encargos Financeiros 5	ano	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
	Outras despesas 6	ano	1	R\$ 245.242,31	R\$ 245.242,31
Subtotal					R\$ 3.679.735,41
Total Mensal (fixo + variável)					R\$ 652.387,26
Total Anual (fixo + variável)					R\$ 7.828.647,06
Total Mensal Variável					R\$ 345.742,64
Total Mensal Fixo					R\$ 306.644,62

1 Refere-se à INNS e outros encargos com a mão-de-obra

2 Simples Nacional refere-se de 4,00 à 19% da receita bruta mais ITR

3 Refere-se a um arrendamento de área no município ou 6% do valor.

4 Refere-se à taxa de juros de 12% à.à. sobre o COE.

5 Refere-se à parcela do empréstimo dos recursos para o projeto

6 Refere-se à 5% do COE.

Custo (R\$/lata)	R\$ 11,46 ao ano
------------------	------------------

Cenário 2 CUSTOS (ano)					
Item	Discriminação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor (R\$)
1. Custos Variáveis					
	Demanda diarista	Serv/Diara	6	R\$ 75,00	R\$ 129.600,00
	Demanda de camarão para beneficiado (Kg)	Kg	118.272	R\$ 30,00	R\$ 3.548.160,00
	Demanda de lata (und.)	Unid	739.200	R\$ 0,02	R\$ 17.540,39
	Caixa de papelão	Unid	5.160	R\$ 2,68	R\$ 13.828,80
	Demanda de gelo (Ton)	Ton	1.452	R\$ 250,00	R\$ 363.000,00
	Gás GLP (Kg/h)	Kg	1.267	R\$ 6,00	R\$ 7.603,20
	Azeite (L/dia)	L	13.320	R\$ 23,52	R\$ 313.295,43
	Sal (Kg/dia)	Kg	578	R\$ 4,50	R\$ 2.601,24
	Extrato de tomate(kg/dia)	Kg	20.563	R\$ 7,00	R\$ 143.942,40
	Limão pepper (Kg/dia)	Kg	3.784	R\$ 32,90	R\$ 124.500,18
	Combustível do Veículo da empresa	L	6.000	R\$ 5,50	R\$ 33.000,00
	Subtotal				R\$ 4.697.071,65
2. Custos Fixos					
	Responsável técnico	ano	1	R\$ 4.873,62	R\$ 58.483,49
	gerente	ano	1	R\$ 3.450,42	R\$ 41.405,00
	vendedor	ano	1	R\$ 1.250,60	R\$ 15.007,20
	Operários	ano	6	R\$ 9.273,53	R\$ 111.282,37
	Descascadora	ano	5	R\$ 6.253,00	R\$ 75.036,00
	Vigilante	ano	2	R\$ 3.188,90	R\$ 38.266,80
	Aux. Administrativo	ano	2	R\$ 2.890,17	R\$ 34.682,09
	Encargos Sociais e trabalhistas 1	ano	1	R\$ 379.569,47	R\$ 379.569,47
	manutenção Veículo da empresa	ano	12	R\$ 130,00	R\$ 1.560,00
	Insumo de escritório	ano	12	R\$ 507,00	R\$ 6.084,00
	Insumo de limpeza	ano	12	R\$ 6.340,20	R\$ 76.082,40
	Insumo de laboratório	ano	12	R\$ 437,93	R\$ 5.255,16
	Veículo	und	1	R\$ 17.025,35	R\$ 17.025,35

Energia	Kw/ano	85.882	R\$ 0,71	R\$ 60.632,58
Água	m³/ano	18.480	R\$ 10,00	R\$ 184.800,00
Serviço de lavanderia	mês	12	R\$ 1.980,00	R\$ 23.760,00
Serviço de recolhimento de resíduos	mês	12	R\$ 985,60	R\$ 11.827,20
Prolabore	mês	12	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Depreciação	ano	1	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92
Impostos 2	ano	1	R\$ 1.882.467,42	R\$ 1.882.467,42
Remuneração do local (aluguel ou parcela de compra)3	mês	12	R\$ 4.500,00	R\$ 54.000,00
Remuneração ao investimento 4	ano	1	R\$ 654.991,36	R\$ 654.991,36
Encargos Financeiros 5	ano	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Outras despesas 6	ano	1	R\$ 272.913,06	R\$ 272.913,06
Subtotal				R\$ 4.082.447,87
Total Mensal (fixo + variável)				R\$ 731.626,63
Total Anual (fixo + variável)				R\$ 8.779.519,52
Total Mensal Variável				R\$ 391.422,64
Total Mensal Fixo				R\$ 340.203,99

1 Refere-se à INNS e outros encargos com a mão-de-obra

2 Simples Nacional refere-se de 4,00 à 19% da receita bruta mais ITR

3 Refere-se a um arrendamento de área no município ou 6% do valor.

4 Refere-se à taxa de juros de 12% à.à. sobre o COE.

5 Refere-se à parcela do empréstimo dos recursos para o projeto

6 Refere-se à 5% do COE.

Custo (R\$/lata)	R\$ 11,46 ao ano
------------------	------------------

Cenário 4 CUSTOS (ano)					
Item	Discriminação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor (R\$)
1. Custos Variáveis					
	Demanda diarista	Serv/Diara	0	R\$ 100,00	R\$ 0,00
	Demanda de camarão para beneficiado (Kg)	Kg	39.600	R\$ 25,00	R\$ 990.000,00
	Demanda de lata (und.)	Unid	938	R\$ 0,02	R\$ 937,52
	Caixa de papelão	Unid	1.719	R\$ 2,68	R\$ 1.721,43
	Demanda de gelo (Ton)	Ton	1.452	R\$ 250,00	R\$ 1.702,00
	Gás GLP (Kg/h)	Kg	1.267	R\$ 6,00	R\$ 1.273,20
	Azeite (L/dia)	L	13.320	R\$ 23,52	R\$ 13.343,90
	Sal (Kg/dia)	Kg	578	R\$ 4,50	R\$ 582,55
	Extrato de tomate(kg/dia)	Kg	20.563	R\$ 7,00	R\$ 20.570,20
	Limão pepper (Kg/dia)	Kg	3.784	R\$ 32,90	R\$ 3.817,10
	Combustível do Veículo da empresa	L	6.000	R\$ 5,50	R\$ 6.005,50
Subtotal					R\$ 1.039.953,41
2. Custos Fixos					
	Responsável técnico	ano	1	R\$ 4.873,62	R\$ 58.483,49
	gerente	ano	1	R\$ 3.450,42	R\$ 41.405,00
	vendedor	ano	1	R\$ 1.250,60	R\$ 15.007,20
	Operários	ano	6	R\$ 9.273,53	R\$ 111.282,37
	Descascadora	ano	5	R\$ 6.253,00	R\$ 75.036,00
	Vigilante	ano	2	R\$ 3.188,90	R\$ 38.266,80
	Aux. Administrativo	ano	2	R\$ 2.890,17	R\$ 34.682,09
	Encargos Sociais e trabalhistas 1	ano	1	R\$ 379.569,47	R\$ 379.569,47
	manutenção Veículo da empresa	ano	12,0	R\$ 130,00	R\$ 1.560,00
	Insumo de escritório	ano	12	R\$ 507,00	R\$ 6.084,00
	Insumo de limpeza	ano	12	R\$ 6.340,20	R\$ 76.082,40
	Insumo de laboratório	ano	12	R\$ 437,93	R\$ 5.255,16
	Veículo	un	1	R\$ 17.025,35	R\$ 17.025,35

		d			
Energia	Kw/ano	85.882	R\$ 0,71		R\$ 60.632,58
Água	m ³ /ano	7.920	R\$ 10,00		R\$ 79.200,00
Serviço de lavanderia	mês	12	R\$ 1.980,00		R\$ 23.760,00
Serviço de recolhimento de resíduos	mês	12	R\$ 985,60		R\$ 11.827,20
Prolabore	mês	12			R\$ 0,00
Depreciação	ano	1	R\$ 72.378,62		R\$ 72.378,62
Impostos 2	ano	1	R\$ 652.800,80		R\$ 652.800,80
Remuneração do local (aluguel ou parcela de compra) ³	mês	12	R\$ 4.500,00		R\$ 54.000,00
Remuneração ao investimento 4	ano	1	R\$ 203.465,17		R\$ 203.465,17
Encargos Financeiros 5	ano	1			R\$ 0,00
Outras despesas 6	ano	1	R\$ 84.514,39		R\$ 84.514,39
Subtotal					R\$ 2.102.318,10
Total Mensal (fixo + variável)					R\$ 261.855,96
Total Anual (fixo + variável)					R\$ 3.142.271,51
Total Mensal Variável					R\$ 86.662,78
Total Mensal Fixo					R\$ 175.193,17

1 Refere-se à INNS e outros encargos com a mão-de-obra

2 Simples Nacional refere-se de 4,00 à 19% da receita bruta mais ITR

3 Refere-se a um arrendamento de área no município ou 6% do valor.

4 Refere-se à taxa de juros de 12% à.à. sobre o COE.

5 Refere-se à parcela do empréstimo dos recursos para o projeto

6 Refere-se à 5% do COE.

Custo (R\$/lata) R\$ 11,46 ao ano

Anexo 10: Tabelas de custo total de produção

DESCRIÇÃO - Cenário 1	ESPF.	V. unit.	Qtd.	Total (R\$)
à - OPERAÇÕES MECANIZADAS				
Maquinário	ano	R\$ 15.799,14	1	R\$ 15.799,14
Custo Veículo	ano	R\$ 12.581,97	1	R\$ 12.581,97
Subtotal à				R\$ 28.381,11
B - Custo fixos				
Mão de obra (funcionários permanentes)	ano	R\$ 31.180,25	Pessoal	R\$ 503.762,95
Serviços	ano	R\$ 2.965,60	Serviços	R\$ 35.587,20
Insumos secundários	ano	R\$ 7.285,13	Material	R\$ 87.421,56
Energia	Kw/ano	R\$ 0,71	85.882	R\$ 60.632,58
Água	m³	R\$ 10,00	18.480	R\$ 184.800,00
Subtotal B				R\$ 872.204,29
C - Custo variáveis				
Insumos produção	ano	R\$ 328.728,54	Material	R\$ 3.944.742,46
embalagens	ano	R\$ 2.695,10	1	R\$ 32.341,19
Subtotal C				R\$ 3.977.083,65
CUSTO OPERACIONAL EFETIVO (C.O.E)				R\$ 4.877.669,05
Outras despesas 1	ano	R\$ 243.345,06	1	R\$ 243.345,06
Encargos Sociais 2	ano	R\$ 379.569,47	1	R\$ 379.569,47
Depreciação	ano	R\$ 77.316,92	1	R\$ 77.316,92
Encargos Financeiros 3	ano	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00
Impostos 4	ano	R\$ 1.882.467,42	1	R\$ 1.882.467,42
CUSTO OPERACIONAL TOTAL (C.O.T)				R\$ 7.460.367,92
custo do local 5	mês	R\$ 4.500,00	12	R\$ 54.000,00
Remuneração do empresário (Prolabore)	mês	R\$ 0,00	12	R\$ 0,00
Remuneração ao investimento 6	ano	R\$ 569.768,29	1	R\$ 585.320,29
CUSTO TOTAL DE PRODUÇÃO ANUAL (CTP)				R\$ 8.099.688,21

1 Refere-se a 5% do COE.

2 Refere-se à encargos INSS etc com a mão-de-obra

3 Refere-se à parcela do empréstimo dos recursos para o projeto

4 Total de imposta à se pago por esse empreendimento

5 Refere-se a um arrendamento de área no município ou 6% do valor.

6 Refere-se à taxa de juros de 12% à.à. sobre o COE

DESCRIÇÃO - Cenário 3	ESPECIF.	V. unit.	Qty.	Total (R\$)
à - OPERAÇÕES MECANIZADAS				
Maquinário	ano	R\$ 15.799,14	1	R\$ 15.799,14
Custo Veículo	ano	R\$ 12.581,97	1	R\$ 12.581,97
Subtotal à				R\$ 28.381,11
B - Custo fixos				
Mão de obra (funcionários permanentes)	ano	R\$ 31.180,25	Pessoal	R\$ 503.762,95
Serviços	ano	R\$ 2.965,60	Serviços	R\$ 35.587,20
Insumos secundários	ano	R\$ 7.285,13	Material	R\$ 87.421,56
Energia	Kw/ano	R\$ 4,50	578	R\$ 60.632,58
Água	m ³	R\$ 10,00	18.480	R\$ 184.800,00
Subtotal B				R\$ 872.204,29
C - Custo variáveis				
Insumos produção	ano	R\$ 328.728,54	Material	R\$ 3.944.742,46
embalagens	ano	R\$ 2.695,10	1	R\$ 32.341,19
Subtotal C				R\$ 3.977.083,65
CUSTO OPERACIONAL EFETIVO (C.O.E)				R\$ 4.877.669,05
Outras despesas 1	ano	R\$ 245.242,31	1	R\$ 243.082,31
Encargos Sociais 2	ano	R\$ 379.569,47	1	R\$ 379.569,47
Depreciação	ano	R\$ 77.316,92	1	R\$ 77.316,92
Encargos Financeiros 3	ano	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00
Impostos 4	ano	R\$ 1.573.204,91	1	R\$ 1.573.204,91
CUSTO OPERACIONAL TOTAL (C.O.T)				R\$ 7.150.842,66
custo do local 5	mês	R\$ 4.500,00	12	R\$ 54.000,00
Remuneração do empresário (Prolabore)	mês	R\$ 0,00	12	R\$ 0,00
Remuneração ao investimento 6	ano	R\$ 569.768,29	1	R\$ 585.320,29
CUSTO TOTAL DE PRODUÇÃO ANUAL (CTP)				R\$ 7.790.162,95

1 Refere-se a 5% do COE.

2 Refere-se à encargos INSS etc com a mão-de-obra

3 Refere-se à parcela do empréstimo dos recursos para o projeto

4 Total de imposta à se pago por esse empreendimento

5 Refere-se a um arrendamento de área no município ou 6% do valor.

6 Refere-se à taxa de juros de 12% à.à. sobre o COE

DESCRIÇÃO - Cenário 2	ESPECIF.	V. unit.	Qtd.	Total (R\$)
à - OPERAÇÕES MECANIZADAS				
Maquinário	ano	R\$ 15.799,14	1	R\$ 15.799,14
Custo Veículo	ano	R\$ 12.581,97	1	R\$ 12.581,97
Subtotal à				R\$ 28.381,11
B - Custo fixos				
Mão de obra (funcionários permanentes)	ano	R\$ 31.180,29	Pessoal	R\$ 503.762,95
Serviços	ano	R\$ 2.965,60	Serviços	R\$ 35.587,20
Insumos secundários	ano	R\$ 7.285,13	Material	R\$ 87.421,56
Energia	Kw/ano	R\$ 0,71	85.882	R\$ 60.632,58
Água	m³	R\$ 10,00	18.480	R\$ 184.800,00
Subtotal B				R\$ 872.204,29
C - Custo variáveis				
Insumos produção	ano	R\$ 378.008,54	Material	R\$ 4.536.102,46
embalagens	ano	R\$ 2.695,10	1	R\$ 32.341,19
Subtotal C				R\$ 4.568.443,65
CUSTO OPERACIONAL EFETIVO (C.O.E)				R\$ 5.469.029,05
Outras despesas 1	ano	R\$ 272.913,06	1	R\$ 272.913,06
Encargos Sociais 2	ano	R\$ 379.569,47	1	R\$ 379.569,47
Depreciação	ano	R\$ 77.316,92	1	R\$ 77.316,92
Encargos Financeiros 3	ano	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00
Impostos 4	ano	R\$ 1.882.467,42	1	R\$ 1.882.467,42
CUSTO OPERACIONAL TOTAL (C.O.T)				R\$ 8.081.295,92
custo do local 5	mês	R\$ 4.500,00	12	R\$ 54.000,00
Remuneração do empresário (<i>Pro labore</i>)	mês	R\$ 0,00	12	R\$ 0,00
Remuneração ao investimento 6	ano	R\$ 640.731,49	1	R\$ 656.283,49
CUSTO TOTAL DE PRODUÇÃO ANUAL (CTP)				R\$ 8.791.579,41

1 Refere-se a 5% do COE.

2 Refere-se à encargos INSS etc com a mão-de-obra

3 Refere-se à parcela do empréstimo dos recursos para o projeto

4 Total de imposta à se pago por esse empreendimento

5 Refere-se a um arrendamento de área no município ou 6% do valor.

6 Refere-se à taxa de juros de 12% à.à. sobre o COE

DESCRIÇÃO - Cenário 4	ESPECIF.	V. unit.	Qtd.	Total (R\$)
à - OPERAÇÕES MECANIZADAS				
Maquinário	ano	R\$ 15.799,14	1	R\$ 15.799,14
Custo Veículo	ano	R\$ 12.581,97	1	R\$ 12.581,97
Subtotal à				R\$ 28.381,11
B - Custo fixos				
Mão de obra (funcionários permanentes)	ano	R\$ 31.180,25	Pessoal	R\$ 374.162,95
Serviços	ano	R\$ 2.965,60	Serviços	R\$ 35.587,20
Insumos secundários	ano	R\$ 7.285,13	Material	R\$ 87.421,56
Energia	Kw/ano	R\$ 0,71	85.882	R\$ 60.632,58
Água	m³	R\$ 10,00	7.920	R\$ 79.200,00
Subtotal B				R\$ 637.004,29
C - Custo variáveis				
Insumos produção	ano	R\$ 86.441,20	Material	R\$ 1.037.294,46
embalagens	ano	R\$ 6.005,50	1	R\$ 6.515,77
Subtotal C				R\$ 1.043.810,23
CUSTO OPERACIONAL EFETIVO (C.O.E)				R\$ 1.709.195,63
Outras despesas 1	ano	R\$ 85.459,78	1	R\$ 85.459,78
Encargos Sociais 2	ano	R\$ 379.569,47	1	R\$ 379.569,47
Depreciação	ano	R\$ 72.378,62	1	R\$ 72.378,62
Encargos Financeiros 3	ano	R\$ 0,00	1	R\$ 0,00
Impostos 4	ano	R\$ 650.868,75	1	R\$ 650.868,75
CUSTO OPERACIONAL TOTAL (C.O.T)				R\$ 2.897.472,25
custo do local 5	mês	R\$ 4.500,00	12	R\$ 54.000,00
Remuneração do empresário (Prolabore)	mês		12	R\$ 0,00
Remuneração ao investimento 6	ano	R\$ 205.103,48	1	R\$ 205.103,48
CUSTO TOTAL DE PRODUÇÃO ANUAL (CTP)				R\$ 3.156.575,73

1 Refere-se a 5% do COE.

2 Refere-se à encargos INSS etc com a mão-de-obra

3 Refere-se à parcela do empréstimo dos recursos para o projeto

4 Total de imposta à se pago por esse empreendimento

5 Refere-se a um arrendamento de área no município ou 6% do valor.

6 Refere-se à taxa de juros de 12% à.à. sobre o COE

Anexo 11: Tabelas de Indicadores de rentabilidade

Cenário 1	
Preço de equilíbrio	
Custo total de produção R\$	R\$ 8.099.688,21
Produção lata	705.600,00

Preço de equilíbrio R\$	R\$ 11,48
-------------------------	------------------

Cenário 1	
Produção de equilíbrio	
custo total de produção R\$	R\$ 8.099.688,21
Preço (r\$)	14,00

PE (Latas)	578.549
------------	----------------

Cenário 1	
Lucratividade	
1 Receita Bruta	R\$9.878.400,00
2 Custo total	R\$8.099.688,21
3 Lucro Operacional (1-2)	R\$1.778.711,79
Lucratividade [(3/1)x100]	18,01 %

Cenário 1	
Rentabilidade	
1. Lucro Operacional líquido	R\$1.778.711,79
2. Investimento total	R\$9.153.279,59
Rentabilidade (1/2)x100	19,43 %

Cenário 2		Pressione Esc para sair da tela inteira	
Preço de equilíbrio		Preço de equilíbrio	
Custo total de produção R\$	R\$ 8.791.579,41	Custo total de produção R\$	R\$ 7.790.162,95
Produção lata	705.600,00	Produção lata	705.600,00

Preço de equilíbrio R\$	R\$ 12,46
-------------------------	------------------

Cenário 2	
Produção de equilíbrio	
custo total de produção R\$	R\$ 8.791.579,41
Preço (r\$)	14,00

PE (Latas)	627.969,96
------------	-------------------

Cenário 2	
Lucratividade	
1 Receita Bruta	R\$9.878.400,00
2 Custos total	R\$8.791.579,41
3 Lucro Operacional (1-2)	R\$1.086.820,59
Lucratividade [(3/1)x100]	11,00 %

Cenário 2	
Rentabilidade	
1. Lucro Operacional líquido	R\$1.086.820,59
2. Investimento total	R\$9.845.170,79
Rentabilidade (1/2)x100	11,04 %

Preço de equilíbrio R\$	R\$ 11,04
-------------------------	------------------

Cenário 3	
Produção de equilíbrio	
custo total de produção R\$	R\$ 7.790.162,95
Preço (r\$)	11,70

PE (Latas)	665.825,89
------------	-------------------

Cenário 3	
Lucratividade	
1 Receita Bruta	R\$8.255.520,00
2 Custos (fixos+variáveis)	R\$7.790.162,95
3 Lucro Operacional (1-2)	R\$465.357,05
Lucratividade [(3/1)x100]	5,64 %

Cenário 3	
Rentabilidade	
1. Lucro Operacional líquido	R\$465.357,05
2. Investimento total	R\$8.843.754,33
Rentabilidade (1/2)x100	5,26 %

Cenário 4	
Preço de equilíbrio	
Custo total de produção R\$	R\$ 3.156.575,73
Produção lata	236.250,00

Preço de equilíbrio R\$	R\$ 13,36
-------------------------	------------------

Cenário 4	
Produção de equilíbrio	
custo total de produção R\$	R\$ 3.156.575,73
Preço (r\$)	14,50

PE (Latas)	217.694,88
------------	-------------------

Cenário 4	
Lucratividade	
1 Receita Bruta	R\$3.425.625,00
2 Custos (fixos+variáveis)	R\$3.156.575,73
3 Lucro Operacional (1-2)	R\$269.049,27
Lucratividade [(3/1)x100]	7,85 %

Cenário 4	
Rentabilidade	
1. Lucro Operacional líquido	R\$269.049,27
2. Investimento total	R\$4.210.167,11
Rentabilidade (1/2)x100	6,39 %

	Cenário 1	Cenário 2	Cenário 3	Cenário 4
Preço de equilíbrio	R\$ 11,48	R\$ 12,46	R\$ 11,04	R\$ 13,36
Produção de equilíbrio (latas)	578.549,16	627.969,96	665.825,89	217.694,88
Lucro Operacional	R\$1.778.711,79	R\$1.086.820,59	R\$465.357,05	R\$269.049,27
Lucratividade (%)	18,01	11,00	5,64	7,85
Rentabilidade (%)	19,43	11,04	5,26	6,39

Anexo 12: Tabelas de caixa mínimo

Cenário 1			
Contas a Receber			
Prazo Médio de Vendas	(%)	Número de Dias	Média Ponderada em dias
à vista	50%	0	1
à prazo	50%	30	15
Prazo médio total	16		

Contas a Pagar			
Prazo Médio de Vendas	(%)	Número de Dias	Média Ponderada em dias
à vista	90%	0	0
à prazo	10%	30	3
Prazo médio total	3		

	Número de Dias
Necessidade média de estoques	5

Cálculo da necessidade líquida de capital de giro em dias	
Recursos da Fazenda fora do seu caixa	Número de Dias
1. Conta à receber - Prazo Médio de Vendas	16
2. Estoques necessidade média	5
Subtotal 1 (1+2)	21
3. Fornecedores – prazo médio de compras	3
Subtotal 2	3
Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	
(Subtotal 1 – Subtotal 2) em dias	18

Caixa Mínimo	
1. Custo fixo mensal	331.826,39
2. Custos variável mensal	342.142,64
3. Custo Total Mensal (1+2)	673.969,03
4. Custo Total Diário (3/30 dias)	22.465,63
5. Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	18,00
Total do Caixa Mínimo (4x5)	404.381,42

Cenário 3

Contas à Receber			
Prazo Médio de Vendas	(%)	Número de Dias	Média Ponderada em dias
à vista	50%	0	1
à prazo	50%	30	15
Prazo médio total			16

Contas à Pagar			
Prazo Médio de Vendas	(%)	Número de Dias	Média Ponderada em dias
à vista	90%	0	0
à prazo	10%	30	3
Prazo médio total			3

	Número de Dias
Necessidade média de estoques	5

Cálculo da necessidade líquida de capital de giro em dias	
Recursos da Fazenda fora do seu caixa	Número de Dias
1. Conta à receber - Prazo Médio de Vendas	16
2. Estoques necessidade média	5
Subtotal 1 (1+2)	21
3. Fornecedores – prazo médio de compras	3
Subtotal 2	3
Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	
(Subtotal 1 – Subtotal 2) em dias	18

Caixa Mínimo	
1. Custo fixo mensal	306.032,62
2. Custos variável mensal	342.142,64
3. Custo Total Mensal da Fazenda (1+2)	648.175,26
4. Custo Total Diário (3/30 dias)	21.605,84
5. Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	18,00
Total do Caixa Mínimo (4x5)	388.905,15

Cenário 2

Contas à Receber			
Prazo Médio de Vendas	(%)	Número de Dias	Média Ponderada em dias
à vista	50%	0	1
à prazo	50%	30	15
Prazo médio total	16		

Contas à Pagar			
Prazo Médio de Vendas	(%)	Número de Dias	Média Ponderada em dias
à vista	90%	0	0
à prazo	10%	30	3

	Número de Dias
Necessidade média de estoques	5

Cálculo da necessidade líquida de capital de giro em dias	
Recursos da Fazenda fora do seu caixa	Número de Dias
1. Conta à receber - Prazo Médio de Vendas	16
2. Estoques necessidade média	5
Subtotal 1 (1+2)	21
3. Fornecedores – prazo médio de compras	3
Subtotal 2	3
Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	
(Subtotal 1 – Subtotal 2) em dias	18

Caixa Mínimo	
1. Custo fixo mensal	340.203,99
2. Custos variável mensal	391.422,64
3. Custo Total Mensal da Fazenda (1+2)	731.626,63
4. Custo Total Diário (3/30 dias)	30.484,44
5. Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	18,00
Total do Caixa Mínimo (4x5)	548.719,97

Cenário 4			
Contas a Receber			
Prazo Médio de Vendas	(%)	Número de Dias	Média Ponderada em dias
à vista	50%	0	1
à prazo	50%	30	15
Prazo médio total			16

Contas à Pagar			
Prazo Médio de Vendas	(%)	Número de Dias	Média Ponderada em dias
à vista	100%	0	0
à prazo	0%	30	0
Prazo médio total			0

	Número de Dias
Necessidade média de estoques	5

Cálculo da necessidade líquida de capital de giro em dias	
Recursos da Fazenda fora do seu caixa	Número de Dias
1. Conta à receber - Prazo Médio de Vendas	16
2. Estoques necessidade média	5
Subtotal 1 (1+2)	21
3. Fornecedores – prazo médio de compras	3
Subtotal 2	3
Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	
(Subtotal 1 – Subtotal 2) em dias	18

Caixa Mínimo	
1. Custo fixo mensal	175.193,17
2. Custos variável mensal	86.662,78
3. Custo Total Mensal da Fazenda (1+2)	261.855,96
4. Custo Total Diário (3/30 dias)	8.728,53
5. Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	21,00
Total do Caixa Mínimo (4x5)	183.299,17

Anexo 13: Tabelas de fluxo de caixa no ano de instalação e em anos subsequente

CENÁRIO 1

DISCRIMINAÇÃO	MÊS 0	MÊS 1	MÊS 2	MÊS 3	MÊS 4
1. Investimentos Total	R\$ 1.852.695,95				
-Técnicos					
Financeiros (Variável+Fixo)	R\$ 799.104,57				
-Gastos de Implantação	R\$ 1.053.591,38				
2. Receitas Operacionais	R\$ 70.795,20	R\$ 210.739,20	R\$ 210.739,20	R\$ 411.600,00	R\$ 576.240,00
- Estimativa de lucro total	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00
- capacidade de produção	8,60%	25,60%	25,60%	50%	70%
3. Custo Total de Produção mensal (COT)	R\$ 361.250,66	R\$ 419.414,90	R\$ 419.414,90	R\$ 502.897,71	R\$ 571.326,24
- Fixos	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39
- Variáveis	R\$ 29.424,27	R\$ 87.588,52	R\$ 87.588,52	R\$ 171.071,32	R\$ 239.499,85
4. Lucro Operacional (2-3)	-R\$ 290.455,46	-R\$ 208.675,70	-R\$ 208.675,70	-R\$ 91.297,71	R\$ 4.913,76
5. Depreciação	R\$ 6.443,08	R\$ 6.443,08	R\$ 6.443,08	R\$ 6.443,08	R\$ 6.443,08
6. Juros e Amortizações Planilha BNB					
7. Lucro líquido Operacional (4-6)	-R\$ 290.455,46	-R\$ 208.675,70	-R\$ 208.675,70	-R\$ 91.297,71	R\$ 4.913,76
8. Fluxo de Caixa Líquido (7+5)	-R\$ 284.012,38	-R\$ 202.232,63	-R\$ 202.232,63	-R\$ 84.854,63	R\$ 11.356,84
9. Fluxo de Caixa Acumulado (2-1)	-R\$ 1.344.046,84	-R\$ 1.546.279,46	-R\$ 1.748.512,09	-R\$ 1.833.366,72	-R\$ 1.822.009,88
FONTES E USOS					
Financiamento					
Recursos Próprios					
VPL		-R\$ 1.547.166,53	-R\$ 1.750.420,29	-R\$ 1.836.430,20	-R\$ 1.826.285,40

MÊS 5	MÊS 6	MÊS 7	MÊS 8	MÊS 9	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
R\$ 740.880,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00
R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00
90%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
R\$ 639.754,76	R\$ 673.969,03	R\$ 673.969,03	R\$ 673.969,03	R\$ 673.969,03	R\$ 673.969,03	R\$ 673.969,03	R\$ 673.969,03
R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39	R\$ 331.826,39
R\$ 307.928,37	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64
R\$ 101.125,24	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97
R\$ 6.443,08	R\$ 6.443,08	R\$ 6.443,08	R\$ 6.443,08	R\$ 6.443,08	R\$ 6.443,08	R\$ 6.443,08	R\$ 6.443,08
R\$ 101.125,24	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97	R\$ 149.230,97
R\$ 107.568,31	R\$ 155.674,05	R\$ 155.674,05	R\$ 155.674,05	R\$ 155.674,05	R\$ 155.674,05	R\$ 155.674,05	R\$ 155.674,05
-R\$ 1.714.441,57	-R\$ 1.558.767,52	-R\$ 1.403.093,47	-R\$ 1.247.419,42	-R\$ 1.091.745,37	-R\$ 936.071,32	-R\$ 780.397,27	-R\$ 624.723,22
-R\$ 1.719.922,44	-R\$ 1.565.383,54	-R\$ 1.410.742,64	-R\$ 1.255.999,68	-R\$ 1.101.154,59	-R\$ 946.207,30	-R\$ 791.157,75	-R\$ 636.005,86

DISCRIMINAÇÃO	ANO 0	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5
1. Investimentos Total	R\$ 1.852.695,95					
-Técnicos						
Financeiros (Variável+Fixo)	R\$ 799.104,57					
-Gastos de Implantação	R\$ 1.053.591,38					
2. Receitas Operacionais		R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00
- No Estado		R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00
- Em outros Estados						
3. Custo Total de Produção anual (COT)		R\$ 7.954.536,21	R\$ 7.954.536,21	R\$ 7.954.536,21	R\$ 7.954.536,21	R\$ 7.954.536,21
- Fixos		R\$ 3.981.916,67	R\$ 3.981.916,67	R\$ 3.981.916,67	R\$ 3.981.916,67	R\$ 3.981.916,67
- Variáveis		R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65
4. Lucro Operacional (2-3)		R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79
5. Depreciação		R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92
6. Juros e Amortizações Planilha BNB						
7. Lucro Líquido Operacional (4-6)		R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79
8. Fluxo de Caixa Líquido (7+5)		R\$ 2.001.180,71	R\$ 2.001.180,71	R\$ 2.001.180,71	R\$ 2.001.180,71	R\$ 2.001.180,71
9. Fluxo de Caixa Acumulado (2-1)	-R\$ 624.723,22	R\$ 1.376.457,50	R\$ 3.377.638,21	R\$ 5.378.818,93	R\$ 7.379.999,64	R\$ 9.381.180,36
FONTES E USOS	R\$ 9.008.127,59					
Financiamento						
Recursos Próprios	R\$ 9.008.127,59					
VPL		R\$ 1.228.221,89	R\$ 3.092.147,41	R\$ 4.532.513,57	R\$ 6.003.441,14	R\$ 7.365.411,11

ANO 6	ANO 7	ANO 8	ANO 9	ANO 10	ANO 11	ANO 12
R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00
R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00
R\$ 7.954.536,21	R\$ 7.954.536,21	R\$ 7.954.536,21	R\$ 7.954.536,21	R\$ 7.954.536,21	R\$ 7.954.536,21	R\$ 7.954.536,21
R\$ 3.981.916,67	R\$ 3.981.916,67	R\$ 3.981.916,67	R\$ 3.981.916,67	R\$ 3.981.916,67	R\$ 3.981.916,67	R\$ 3.981.916,67
R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65
R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79
R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92	R\$ 77.316,92
R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79	R\$ 1.923.863,79
R\$ 2.001.180,71	R\$ 2.001.180,71	R\$ 2.001.180,71	R\$ 2.001.180,71	R\$ 2.001.180,71	R\$ 2.001.180,71	R\$ 2.001.180,71
R\$ 11.382.361,07	R\$ 13.383.541,78	R\$ 15.384.722,50	R\$ 17.385.903,21	R\$ 19.387.083,93	R\$ 21.388.264,64	R\$ 23.389.445,36
R\$ 8.626.494,41	R\$ 9.794.164,14	R\$ 10.875.339,81	R\$ 11.876.428,40	R\$ 12.803.362,27	R\$ 15.878.789,82	R\$ 16.805.723,70

CENÁRIO 2

DISCRIMINAÇÃO	MÊS 0	MÊS 1	MÊS 2	MÊS 3	MÊS 4
1. Investimentos Total	R\$ 1.890.444,43				
-Técnicos					
Financeiros (Variável+Fixo)	R\$ 836.853,05				
-Gastos de Implantação	R\$ 1.053.591,38				
2. Receitas Operacionais	R\$ 70.795,20	R\$ 210.739,20	R\$ 210.739,20	R\$ 411.600,00	R\$ 576.240,00
- Estimativa de lucro total 100%	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00
- capacidade de produção	8,60%	25,60%	25,60%	50%	70%
3. Custo Total de Produção mensal (COT)	R\$ 373.866,34	R\$ 427.792,50	R\$ 427.792,50	R\$ 511.275,31	R\$ 579.703,84
- Fixos	R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99
- Variáveis	R\$ 33.662,35	R\$ 87.588,52	R\$ 87.588,52	R\$ 171.071,32	R\$ 239.499,85
4. Lucro Operacional (2-3)	-R\$ 303.071,14	-R\$ 217.053,30	-R\$ 217.053,30	-R\$ 99.675,31	-R\$ 3.463,84
5. Depreciação					
6. Juros e Amortizações Planilha BNB					
7. Lucro líquido Operacional (4-6)	-R\$ 303.071,14	-R\$ 217.053,30	-R\$ 217.053,30	-R\$ 99.675,31	-R\$ 3.463,84
8. Fluxo de Caixa Líquido (7+5)	-R\$ 303.071,14	-R\$ 217.053,30	-R\$ 217.053,30	-R\$ 99.675,31	-R\$ 3.463,84
9. Fluxo de Caixa Acumulado (2-1)	-R\$ 1.356.662,52	-R\$ 1.573.715,82	-R\$ 1.790.769,13	-R\$ 1.890.444,43	-R\$ 1.893.908,27
FONTES E USOS					
Financiamento					
Recursos Próprios					
VPL		-R\$ 1.574.611,22	-R\$ 1.792.703,77	-R\$ 1.893.562,26	-R\$ 1.898.275,85

	MÊS 5	MÊS 6	MÊS 7	MÊS 8	MÊS 9	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
R\$ 740.880,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00
R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00	R\$ 823.200,00
90%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
R\$ 648.132,36	R\$ 682.346,63	R\$ 682.346,63	R\$ 682.346,63	R\$ 682.346,63	R\$ 682.346,63	R\$ 682.346,63	R\$ 682.346,63	R\$ 682.346,63
R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99	R\$ 340.203,99
R\$ 307.928,37	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64
R\$ 92.747,64	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37
R\$ 92.747,64	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37
R\$ 92.747,64	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37	R\$ 140.853,37
-R\$ 1.801.160,63	-R\$ 1.660.307,26	-R\$ 1.519.453,89	-R\$ 1.378.600,51	-R\$ 1.237.747,14	-R\$ 1.096.893,77	-R\$ 956.040,39	-R\$ 815.187,02	
-R\$ 1.806.781,07	-R\$ 1.667.120,17	-R\$ 1.527.367,10	-R\$ 1.387.521,79	-R\$ 1.247.584,18	-R\$ 1.107.554,21	-R\$ 967.431,82	R\$ 827.216,96	
DISCRIMINAÇÃO	ANO 0	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5		
1. Investimentos Total	R\$ 1.890.444,43							
-Técnicos								
Financeiros (Variável+Fixo)	R\$ 836.853,05							
-Gastos de Implantação	R\$ 1.053.591,38							
2. Receitas Operacionais		R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00
- No Estado		R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00
- Em outros Estados								
3. Custo Total de Produção anual (COT)		R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52
- Fixos		R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87
- Variáveis		R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65
4. Lucro Operacional (2-3)		R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48
5. Depreciação								
6. Juros e Amortizações Planilha BNB								
7. Lucro líquido Operacional (4-6)		R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48
8. Fluxo de Caixa Líquido (7+5)		R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48
9. Fluxo de Caixa Acumulado (2-1)		-R\$ 815.187,02	R\$ 283.693,46	R\$ 1.382.573,94	R\$ 2.481.454,41	R\$ 3.580.334,89	R\$ 4.679.215,37	
FONTES E USOS	R\$ 9.700.018,79							
Financiamento								
Recursos Próprios	R\$ 9.700.018,79							
VPL		R\$ 202.294,90	R\$ 1.144.407,80	R\$ 2.016.734,55	R\$ 2.824.444,50	R\$ 3.572.324,09		

ANO 6	ANO 7	ANO 8	ANO 9	ANO 10	ANO 11	ANO 12
R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00
R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00	R\$ 9.878.400,00
R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52	R\$ 8.779.519,52
R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87	R\$ 4.082.447,87
R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65	R\$ 4.697.071,65
R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48
R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48
R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48	R\$ 1.098.880,48
R\$ 5.778.095,85	R\$ 6.876.976,32	R\$ 7.975.856,80	R\$ 9.074.737,28	R\$ 10.173.617,76	R\$ 11.272.498,23	R\$ 12.371.378,71
R\$ 4.264.805,19	R\$ 4.905.991,40	R\$ 5.499.682,33	R\$ 6.049.396,15	R\$ 6.558.390,43	R\$ 7.657.270,91	R\$ 8.756.151,39

CENÁRIO 3

DISCRIMINAÇÃO	MÊS 0	MÊS 1	MÊS 2	MÊS 3	MÊS 4
1. Investimentos Total	R\$ 2.274.693,22				
-Técnicos					
Financeiros (Variável+Fixo)	R\$ 1.221.101,84				
-Gastos de Implantação	R\$ 1.053.591,38				
2. Receitas Operacionais	R\$ 59.164,56	R\$ 176.117,76	R\$ 176.117,76	R\$ 343.980,00	R\$ 481.572,00
- Estimativa de lucro total 100%	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00
- capacidade de produção	8,60%	25,60%	25,60%	50%	70%
3. Custo Total de Produção mensal (COT)	R\$ 648.175,26	R\$ 393.621,13	R\$ 393.621,13	R\$ 477.103,94	R\$ 545.532,46
- Fixos	R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62
- Variáveis	R\$ 342.142,64	R\$ 87.588,52	R\$ 87.588,52	R\$ 171.071,32	R\$ 239.499,85
4. Lucro Operacional (2-3)	-R\$ 589.010,70	-R\$ 217.503,37	-R\$ 217.503,37	-R\$ 133.123,94	-R\$ 63.960,46
5. Depreciação					
6. Juros e Amortizações Planilha BNB					
7. Lucro líquido Operacional (4-6)	-R\$ 589.010,70	-R\$ 217.503,37	-R\$ 217.503,37	-R\$ 133.123,94	-R\$ 63.960,46
8. Fluxo de Caixa Líquido (7+5)	-R\$ 589.010,70	-R\$ 217.503,37	-R\$ 217.503,37	-R\$ 133.123,94	-R\$ 63.960,46
9. Fluxo de Caixa Acumulado (2-1)	-R\$ 1.642.602,08	-R\$ 1.860.105,45	-R\$ 2.077.608,82	-R\$ 2.210.732,76	-R\$ 2.274.693,22
FONTES E USOS					
Financiamento					
Recursos Próprios					
VPL		-R\$ 1.861.189,57	-R\$ 2.079.921,32	-R\$ 2.214.418,01	-R\$ 2.279.839,99

	MÊS 5	MÊS 6	MÊS 7	MÊS 8	MÊS 9	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
R\$ 619.164,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00
R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00	R\$ 687.960,00
90%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
R\$ 613.960,99	R\$ 648.175,26	R\$ 648.175,26	R\$ 648.175,26	R\$ 648.175,26	R\$ 648.175,26	R\$ 648.175,26	R\$ 648.175,26	R\$ 648.175,26
R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62	R\$ 306.032,62
R\$ 307.928,37	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64	R\$ 342.142,64
R\$ 5.203,01	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74
R\$ 5.203,01	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74	R\$ 39.784,74
-R\$ 2.269.490,21	-R\$ 2.229.705,47	-R\$ 2.189.920,72	-R\$ 2.150.135,98	-R\$ 2.110.351,23	-R\$ 2.070.566,49	-R\$ 2.030.781,74	-R\$ 1.990.997,00	

R\$ 2.276.141,67 -R\$ 2.237.859,18 -R\$ 2.199.551,42 -R\$ 2.161.218,38 -R\$ 2.122.860,04 -R\$ 2.084.476,38 -R\$ 2.046.067,39 -R\$ 2.007.633,05

DISCRIMINAÇÃO	ANO 0	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	
1. Investimentos Total	R\$ 2.274.693,22					
-Técnicos						
Financeiros (Variável+Fixo)	R\$ 1.221.101,84					
-Gastos de Implantação	R\$ 1.053.591,38					
2. Receitas Operacionais		R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	
- No Estado		R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	
- Em outros Estados						
3. Custo Total de Produção anual (COT)		R\$ 7.778.103,06	R\$ 7.778.103,06	R\$ 7.778.103,06	R\$ 7.778.103,06	
- Fixos		R\$ 3.672.391,41	R\$ 3.672.391,41	R\$ 3.672.391,41	R\$ 3.672.391,41	
- Variáveis		R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	
4. Lucro Operacional (2-3)		R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	
5. Depreciação						
6. Juros e Amortizações Planilha BNB						
7. Lucro líquido Operacional (4-6)		R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	
8. Fluxo de Caixa Líquido (7+5)		R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	
9. Fluxo de Caixa Acumulado (2-1)		-R\$ 1.990.997,00	-R\$ 1.513.580,06	-R\$ 1.036.163,12	-R\$ 558.746,18	-R\$ 81.329,24
FONTES E USOS	R\$ 8.843.754,33					
Financiamento						
Recursos Próprios	R\$ 8.843.754,33					
VPL		R\$ 1.548.944,27	R\$ 1.139.636,20	R\$ 760.647,24	R\$ 409.731,54	

ANO 5	ANO 6	ANO 7	ANO 8	ANO 9	ANO 10
R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00
R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00	R\$ 8.255.520,00
R\$ 7.778.103,06	R\$ 7.778.103,06	R\$ 7.778.103,06	R\$ 7.778.103,06	R\$ 7.778.103,06	R\$ 7.778.103,06
R\$ 3.672.391,41	R\$ 3.672.391,41	R\$ 3.672.391,41	R\$ 3.672.391,41	R\$ 3.672.391,41	R\$ 3.672.391,41
R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65	R\$ 4.105.711,65
R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94
R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94
R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94	R\$ 477.416,94
R\$ 396.087,70	R\$ 873.504,64	R\$ 1.350.921,58	R\$ 1.828.338,52	R\$ 2.305.755,46	R\$ 2.783.172,40
R\$ 84.809,59	R\$ 216.044,07	R\$ 494.612,27	R\$ 752.545,78	R\$ 991.373,11	R\$ 1.212.509,53

CENÁRIO 4

DISCRIMINAÇÃO	MÊS 0	MÊS 1	MÊS 2	MÊS 3	MÊS 4
1. Investimentos Total	R\$ 1.572.104,13				
-Técnicos					
Financeiros (Variável+Fixo)	R\$ 518.512,75				
-Gastos de Implantação	R\$ 1.053.591,38				
2. Receitas Operacionais	R\$ 24.550,31	R\$ 73.080,00	R\$ 73.080,00	R\$ 142.734,38	R\$ 199.828,13
- Estimativa de lucro total 100%	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75
- capacidade de produção	8,60%	25,60%	25,60%	50%	70%
3. Custo Total de Produção mensal (COT)	R\$ 182.646,17	R\$ 197.378,85	R\$ 197.378,85	R\$ 218.524,57	R\$ 235.857,12
- Fixos	R\$ 175.193,17	R\$ 175.193,17	R\$ 175.193,17	R\$ 175.193,17	R\$ 175.193,17
- Variáveis	R\$ 7.453,00	R\$ 22.185,67	R\$ 22.185,67	R\$ 43.331,39	R\$ 60.663,95
4. Lucro Operacional (2-3)	-R\$ 158.095,86	-R\$ 124.298,85	-R\$ 124.298,85	-R\$ 75.790,19	-R\$ 36.029,00
5. Depreciação					
6. Juros e Amortizações Planilha BNB					
7. Lucro líquido Operacional (4-6)	-R\$ 158.095,86	-R\$ 124.298,85	-R\$ 124.298,85	-R\$ 75.790,19	-R\$ 36.029,00
8. Fluxo de Caixa Líquido (7+5)	-R\$ 158.095,86	-R\$ 124.298,85	-R\$ 124.298,85	-R\$ 75.790,19	-R\$ 36.029,00
9. Fluxo de Caixa Acumulado (2-1)	-R\$ 1.211.687,24	-R\$ 1.335.986,09	-R\$ 1.460.284,94	-R\$ 1.536.075,13	-R\$ 1.572.104,13
FONTES E USOS					
Financiamento					
Recursos Próprios					
VPL		-R\$ 1.336.785,80	-R\$ 1.461.966,93	-R\$ 1.538.722,02	-R\$ 1.575.766,57

MÊS 5	MÊS 6	MÊS 7	MÊS 8	MÊS 9	MÊS 10	MÊS 11	MÊS 12
R\$ 256.921,88	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75
R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75	R\$ 285.468,75
90%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
R\$ 253.189,68	R\$ 261.855,96	R\$ 261.855,96	R\$ 261.855,96	R\$ 261.855,96	R\$ 261.855,96	R\$ 261.855,96	R\$ 261.855,96
R\$ 175.193,17	R\$ 175.193,17	R\$ 175.193,17	R\$ 175.193,17	R\$ 175.193,17	R\$ 175.193,17	R\$ 175.193,17	R\$ 175.193,17
R\$ 77.996,51	R\$ 86.662,78	R\$ 86.662,78	R\$ 86.662,78	R\$ 86.662,78	R\$ 86.662,78	R\$ 86.662,78	R\$ 86.662,78
R\$ 3.732,19	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79
R\$ 3.732,19	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79
R\$ 3.732,19	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79	R\$ 23.612,79
-R\$ 1.568.371,93	-R\$ 1.544.759,14	-R\$ 1.521.146,35	-R\$ 1.497.533,56	-R\$ 1.473.920,77	-R\$ 1.450.307,98	-R\$ 1.426.695,19	-R\$ 1.403.082,40
-R\$ 1.573.074,39	-R\$ 1.550.499,82	-R\$ 1.527.910,36	-R\$ 1.505.305,99	-R\$ 1.482.686,70	-R\$ 1.460.052,49	-R\$ 1.437.403,33	-R\$ 1.414.739,23

DISCRIMINAÇÃO	ANO 0	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4
1. Investimentos Total	R\$ 1.572.104,13				
-Técnicos					
Financeiros (Variável+Fixo)	R\$ 518.512,75				
-Gastos de Implantação	R\$ 1.053.591,38				
2. Receitas Operacionais	R\$ 750.000,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00
- No Estado		R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00
- Em outros Estados					
3. Custo Total de Produção anual (COT)		R\$ 3.142.271,51	R\$ 3.142.271,51	R\$ 3.142.271,51	R\$ 3.142.271,51
- Fixos		R\$ 2.102.318,10	R\$ 2.102.318,10	R\$ 2.102.318,10	R\$ 2.102.318,10
- Variáveis		R\$ 1.039.953,41	R\$ 1.039.953,41	R\$ 1.039.953,41	R\$ 1.039.953,41
4. Lucro Operacional (2-3)		R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49
5. Depreciação					
6. Juros e Amortizações Planilha BNB					
7. Lucro líquido Operacional (4-6)		R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49
8. Fluxo de Caixa Líquido (7+5)		R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49
9. Fluxo de Caixa Acumulado (2-1)	-R\$ 1.403.082,40	-R\$ 1.119.728,91	-R\$ 836.375,42	-R\$ 553.021,93	-R\$ 269.668,44
FONTES E USOS	R\$ 4.210.167,11				
Financiamento					
Recursos Próprios	R\$ 4.210.167,11				
VPL		R\$ 1.140.718,05	R\$ 897.788,11	R\$ 672.852,97	R\$ 464.579,70

ANO 5	ANO 6	ANO 7	ANO 8	ANO 9	ANO 10
R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00
R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00	R\$ 3.425.625,00
R\$ 3.142.271,51	R\$ 3.142.271,51	R\$ 3.142.271,51	R\$ 3.142.271,51	R\$ 3.142.271,51	R\$ 3.142.271,51
R\$ 2.102.318,10	R\$ 2.102.318,10	R\$ 2.102.318,10	R\$ 2.102.318,10	R\$ 2.102.318,10	R\$ 2.102.318,10
R\$ 1.039.953,41	R\$ 1.039.953,41	R\$ 1.039.953,41	R\$ 1.039.953,41	R\$ 1.039.953,41	R\$ 1.039.953,41
R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49
R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49
R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49	R\$ 283.353,49
R\$ 13.685,05	R\$ 297.038,54	R\$ 580.392,03	R\$ 863.745,52	R\$ 1.147.099,01	R\$ 1.430.452,50
R\$ 271.734,07	R\$ 93.173,31	R\$ 72.160,73	R\$ 225.247,80	R\$ 366.995,09	R\$ 498.242,59

Anexo 14: Tabelas do valor presente líquido (VPL)

ANÁLISE DE SENSIBILIDADE

Cenário 1	
Ano	VPL
ANO 0	-R\$ 624.723,22
ANO 1	R\$ 1.856.028,71
ANO 2	R\$ 1.856.028,71
ANO 3	R\$ 1.856.028,71
ANO 4	R\$ 1.856.028,71
ANO 5	R\$ 1.856.028,71
ANO 6	R\$ 1.856.028,71
ANO 7	R\$ 1.856.028,71
ANO 8	R\$ 1.856.028,71
ANO 9	R\$ 1.856.028,71
ANO 10	R\$ 1.856.028,71

Cenário 2	
Ano	VPL
ANO 0	-R\$815.187,02
ANO 1	R\$1.098.880,48
ANO 2	R\$1.098.880,48
ANO 3	R\$1.098.880,48
ANO 4	R\$1.098.880,48
ANO 5	R\$1.098.880,48
ANO 6	R\$1.098.880,48
ANO 7	R\$1.098.880,48
ANO 8	R\$1.098.880,48
ANO 9	R\$1.098.880,48
ANO 10	R\$1.098.880,48

Cenário 3	
Ano	VPL
ANO 0	-R\$1.990.997,00
ANO 1	R\$477.416,94
ANO 2	R\$477.416,94
ANO 3	R\$477.416,94
ANO 4	R\$477.416,94
ANO 5	R\$477.416,94
ANO 6	R\$477.416,94
ANO 7	R\$477.416,94
ANO 8	R\$477.416,94
ANO 9	R\$477.416,94
ANO 10	R\$477.416,94

Cenário 4	
Ano	VPL
ANO 0	-R\$1.403.082,40
ANO 1	R\$283.353,49
ANO 2	R\$283.353,49
ANO 3	R\$283.353,49
ANO 4	R\$283.353,49
ANO 5	R\$283.353,49
ANO 6	R\$283.353,49
ANO 7	R\$283.353,49
ANO 8	R\$283.353,49
ANO 9	R\$283.353,49
ANO 10	R\$283.353,49

TMA	10%
VPL (Corrigido)	R\$ 10.779.769,77
TIR	297%

TMA	10%
VPL (Corrigido)	R\$ 5.936.957,82
TIR	135%

TMA	10%
VPL (Corrigido)	R\$ 942.523,43
TIR	20%

TMA	10%
VPL (Corrigido)	R\$ 338.002,14
TIR	15%

Anexo 15: Tabelas do Payback

Cenário 1						
			taxa de desconto	10%		
PAYBACK SIMPLES						
Ano	Fluxo de Caixa Livre (FCL)	FCL acumulado	Ano	Fluxo de Caixa Livre (FCL)	VP do FCL	VP do FCL acumulado
0	- 624.723,22	- 624.723,22	0	- 624.723,22	- 624.723,22	- 624.723,22
1	1.856.028,71	1.231.305,50	1	1.856.028,71	1.687.298,83	1.062.575,61
2	1.856.028,71	3.087.334,21	2	1.856.028,71	1.533.908,03	2.596.483,64
3	1.856.028,71	4.943.362,93	3	1.856.028,71	1.394.461,84	3.990.945,49
4	1.856.028,71	6.799.391,64	4	1.856.028,71	1.267.692,59	5.258.638,07
5	1.856.028,71	8.655.420,36	5	1.856.028,71	1.152.447,80	6.411.085,88
6	1.856.028,71	10.511.449,07	6	1.856.028,71	1.047.679,82	7.458.765,70
7	1.856.028,71	12.367.477,78	7	1.856.028,71	952.436,20	8.411.201,90
8	1.856.028,71	14.223.506,50	8	1.856.028,71	865.851,09	9.277.053,00
9	1.856.028,71	16.079.535,21	9	1.856.028,71	787.137,36	10.064.190,35
10	1.856.028,71	17.935.563,93	10	1.856.028,71	715.579,42	10.779.769,77
<p><i>O payback simples ocorre em 1,34 ano(s) ou 1 ano(s) e 4 mês(es)</i></p>			<p><i>O payback descontado ocorre em 1,37 ano(s) ou 1 ano(s) e 4 mês(es)</i></p>			

IBC: 18,26

Cenário 2						
			taxa de desconto	10,00%		
PAYBACK SIMPLES			PAYBACK DESCONTADO			
Ano	Fluxo de Caixa Livre (FCL)	FCL acumulado	Ano	Fluxo de Caixa Livre (FCL)	VP do FCL	VP do FCL acumulado
0	- 815.187,02	- 815.187,02	0	- 815.187,02	- 815.187,02	- 815.187,02
1	1.098.880,48	283.693,46	1	1.098.880,48	998.982,25	183.795,23
2	1.098.880,48	1.382.573,94	2	1.098.880,48	908.165,68	1.091.960,92
3	1.098.880,48	2.481.454,41	3	1.098.880,48	825.605,17	1.917.566,08
4	1.098.880,48	3.580.334,89	4	1.098.880,48	750.550,15	2.668.116,24
5	1.098.880,48	4.679.215,37	5	1.098.880,48	682.318,32	3.350.434,56
6	1.098.880,48	5.778.095,85	6	1.098.880,48	620.289,38	3.970.723,94
7	1.098.880,48	6.876.976,32	7	1.098.880,48	563.899,44	4.534.623,38
8	1.098.880,48	7.975.856,80	8	1.098.880,48	512.635,85	5.047.259,23
9	1.098.880,48	9.074.737,28	9	1.098.880,48	466.032,59	5.513.291,82
10	1.098.880,48	10.173.617,76	10	1.098.880,48	423.665,99	5.936.957,82
<p><i>O payback simples ocorre em 1,74 ano(s) ou 1 ano(s) e 9 mês(es)</i></p>			<p><i>O payback descontado ocorre em 1,82 ano(s) ou 1 ano(s) e 10 mês(es)</i></p>			

IBC: 8,28

Cenário 3							
				taxa de desconto	10,00%		
PAYBACK SIMPLES				PAYBACK DESCONTADO			
Ano	Fluxo de Caixa	FCL acumulado		Ano	Fluxo de Caixa	VP do FCL	VP do FCL
0	- 1.990.997,00	- 1.990.997,00		0	- 1.990.997,00	-1.990.997,00	-1.990.997,00
1	477.416,94	- 1.513.580,06		1	477.416,94	434.015,40	-1.556.981,60
2	477.416,94	- 1.036.163,12		2	477.416,94	394.559,45	-1.162.422,14
3	477.416,94	- 558.746,18		3	477.416,94	358.690,41	- 803.731,73
4	477.416,94	- 81.329,24		4	477.416,94	326.082,19	- 477.649,54
5	477.416,94	396.087,70		5	477.416,94	296.438,36	- 181.211,18
6	477.416,94	873.504,64		6	477.416,94	269.489,42	88.278,24
7	477.416,94	1.350.921,58		7	477.416,94	244.990,38	333.268,62
8	477.416,94	1.828.338,52		8	477.416,94	222.718,53	555.987,14
9	477.416,94	2.305.755,46		9	477.416,94	202.471,39	758.458,53
10	477.416,94	2.783.172,40		10	477.416,94	184.064,90	942.523,43
<p><i>O payback simples ocorre em 5,17 ano(s) ou 5 ano(s) e 2 mês(es)</i></p>				<p><i>O payback descontado ocorre em 6,67 ano(s) ou 6 ano(s) e 8 mês(es)</i></p>			

IBC: 1,47

Cenário 4						
			taxa de desconto	10,00%		
PAYBACK SIMPLES			PAYBACK DESCONTADO			
Ano	Fluxo de Caixa	FCL acumulado	Ano	Fluxo de Caixa	VP do FCL	VP do FCL
0	- 1.403.082,40	- 1.403.082,40	0	- 1.403.082,40	- 1.403.082,40	- 1.403.082,40
1	283.353,49	- 1.119.728,91	1	283.353,49	257.594,08	- 1.145.488,32
2	283.353,49	- 836.375,42	2	283.353,49	234.176,44	- 911.311,88
3	283.353,49	- 553.021,93	3	283.353,49	212.887,67	- 698.424,21
4	283.353,49	- 269.668,44	4	283.353,49	193.534,25	- 504.889,96
5	283.353,49	13.685,05	5	283.353,49	175.940,22	- 328.949,74
6	283.353,49	297.038,54	6	283.353,49	159.945,66	- 169.004,08
7	283.353,49	580.392,03	7	283.353,49	145.405,14	- 23.598,93
8	283.353,49	863.745,52	8	283.353,49	132.186,49	108.587,56
9	283.353,49	1.147.099,01	9	283.353,49	120.169,54	228.757,10
10	283.353,49	1.430.452,50	10	283.353,49	109.245,04	338.002,14
<p><i>O payback simples ocorre em 5,95 ano(s) ou 5 ano(s) e 11 mês(es)</i></p>			<p><i>O payback descontado ocorre em 8,18 ano(s) ou 8 ano(s) e 2 mês(es)</i></p>			

IBC: 1,24

Anexo 16: Tabelas de Indicadores

Quadro comparativo de indicadores econômicos					
	Itens	Cenário 1	Cenário 2	Cenário 3	Cenário 4
1.	Produção (latas/ano)	705.600,00	705.600,00	705.600,00	236.250,00
2.	Preço de Venda (R\$)	14,00	14,00	11,70	14,50
3.	Receita Bruta (R\$) (1.*2.)	9.878.400,00	9.878.400,00	8.255.520,00	3.425.625,00
4.	Custo Total (Variável+Fixo)	8.099.688,21	8.791.579,41	7.790.162,95	3.156.575,73
5.	Receita Líquida ou Lucro Operacional (R\$) (3.-4.)	1.778.711,79	1.086.820,59	465.357,05	269.049,27
6.	Índice de Lucratividade ((5./3.)*100)	18,01	11,00	5,64	7,85
7.	Produção de Equilíbrio (4./3.) (Latas)	578.549,16	627.969,96	665.825,89	217.694,88
8.	Preço de equilíbrio ou Custo (R\$)	11,48	12,46	11,04	13,36
9.	Payback Simples (Anos)	1,34	1,74	5,17	5,95
10.	Payback Descontado (Anos)	1,37	1,82	6,67	8,18
11.	Valor Presente Líquido-VPL (R\$)	10.779.769,77	5.936.957,82	942.523,43	338.002,14
12.	TIR (%)	297%	135%	20%	15%
13.	IBC - Índice Benefício/Custo	18,26	8,28	1,47	1,24