



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO -
UFRRJ**

**INSTITUTO TRÊS RIOS
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO**

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

**ESTUDO DE CASO: MÉTODO DE CONTROLE DE ESTOQUE
PARA UMA EMPRESA FAMILIAR DO RAMO DE BUFFET E
DECORAÇÃO LOCALIZADA EM PETRÓPOLIS/RJ**

Eleziara da Silva Bilac

2024

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO -
UFRRJ

INSTITUTO TRÊS RIOS
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

ESTUDO DE CASO: MÉTODO DE CONTROLE DE ESTOQUE
PARA UMA EMPRESA FAMILIAR DO RAMO DE BUFFET E
DECORAÇÃO LOCALIZADA EM PETRÓPOLIS/RJ

ELEZIARA DA SILVA BILAC

Sob a Orientação do Professor

Reinaldo Ramos Silva

Trabalho de Conclusão de Curso
submetido como requisito parcial
para obtenção do grau de **Bacharel
em Administração** no Curso de
Graduação em Administração do
Campus Três Rios da Universidade
Federal Rural do Rio de Janeiro.

Três Rios, RJ

Novembro de 2024

Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
Biblioteca Central / Seção de Processamento Técnico

Ficha catalográfica elaborada
com os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

Be BILAC, ELEZIARA DA SILVA, 1997-
ESTUDO DE CASO: MÉTODO DE CONTROLE DE ESTOQUE PARA
UMA EMPRESA FAMILIAR DO RAMO DE BUFFET E DECORAÇÃO
LOCALIZADA EM PETRÓPOLIS/RJ / ELEZIARA DA SILVA BILAC.
- TRÊS RIOS, 2024.
38 f.: il.

Orientador: REINALDO RAMOS SILVA. Trabalho de
conclusão de curso(Graduação). -- Universidade Federal
Rural do Rio de Janeiro, ADMINISTRAÇÃO, 2024.

1. Curva ABC. 2. Sistema de reposição contínua. 3.
Sistema de reposição periódica. 4. Sistema de duas ou
três gavetas. 5. Buffet. I. SILVA, REINALDO RAMOS,
1982-, orient. II Universidade Federal Rural do Rio
de Janeiro. ADMINISTRAÇÃO III. Título.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
COORDENAÇÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM
ADMINISTRAÇÃO/ITR



CADASTRO Nº 720 / 2024 - CoordCGAdm/ITR (12.28.01.00.00.00.12)

Nº do Protocolo: 23083.067674/2024-01

Seropédica-RJ, 05 de dezembro de 2024.



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE DE TRÊS RIOS
CURSO DE BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO

ESTUDO DE CASO: MÉTODO DE CONTROLE DE ESTOQUE PARA UMA EMPRESA FAMILIAR DO
RAMO DE BUFFET E DECORAÇÃO LOCALIZADA EM PETRÓPOLIS/RJ

ELEZIARA DA SILVA BILAC

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como pré-requisito parcial para obtenção do título de bacharel em Administração, Instituto Três Rios da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

Aprovada em 28/11/2024

Banca examinadora:

(Assinado digitalmente em 05/12/2024 14:40)
DAVI RIANI GOTARDELO
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
CoordCGAdm/ITR (12.28.01.00.00.00.12)
Matrícula: 1766609

(Assinado digitalmente em 05/12/2024 16:10)
REINALDO RAMOS SILVA
CHEFE DE DEPARTAMENTO
DeptCAdmS (12.28.01.00.00.00.16)
Matrícula: 1945259

(Assinado digitalmente em 05/12/2024 15:50)
ROBSON TAVARES DA SILVA
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
DeptCAdmS (12.28.01.00.00.00.16)
Matrícula: 3624392

Visualize o documento original em <https://sipac.ufrrj.br/public/documentos/index.jsp> informando seu número: **720**, ano: **2024**, tipo: **CADASTRO**, data de emissão: **05/12/2024** e o código de verificação: **ec666b0dc3**

AGRADECIMENTOS

Gostaria de expressar minha profunda gratidão, primeiramente a Deus e Nossa Senhora por terem me dado força, sabedoria, saúde e disposição para conseguir conciliar os estudos com o meu trabalho. E agradecer imensamente a minha mãe pelo apoio e incentivo desde sempre, mas principalmente quando decidi mudar de cidade para ingressar na faculdade.

Agradeço também ao meu irmão Lucas, minha família e aos meus amigos que sempre estiveram na torcida por mim. Em especial gostaria de agradecer as minhas primas Mayara e Maisa que administram a casa de festa em Petrópolis. Tiveram paciência em fornecer os dados necessários para elaborar esse trabalho, espero que o negócio delas prospere cada vez mais com controle e organização.

Por fim, gostaria de agradecer ao professor Reinaldo pela paciência que teve em me orientar e por suas falas sarcásticas e motivacionais, que me encorajaram a seguir em frente e a tornar este trabalho possível. E aos professores Davi e Robson que aceitaram participar da minha banca examinadora.

RESUMO

BILAC, Eleziara da Silva. **Estudo de caso: método de controle de estoque para uma empresa familiar do ramo de buffet e decoração localizada em Petrópolis/RJ.** 2024. 38p Trabalho de conclusão de curso (Bacharel em Administração). Instituto Três Rios, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Três Rios, RJ, 2024.

Este trabalho abordou a implementação de ferramentas de gestão de estoque em uma empresa familiar do ramo de buffet e decoração, localizada em Petrópolis/RJ. O objetivo foi aplicar a classificação da curva ABC para priorizar produtos mais relevantes e apresentar métodos de controle de estoque, como reposição contínua, periódica e o sistema de duas ou três gavetas. Para isso, utilizou-se pesquisas exploratórias e descritivas com caráter quali-quantitativo. A coleta de dados foi realizada através de uma análise detalhada do custo unitário dos produtos e realização de entrevistas para entender a situação atual da casa de festa. Após o levantamento dos dados foi feita a classificação dos itens em A, B e C. E foi indicado utilizar o sistema de duas ou três gavetas, devido à sua simplicidade e adequação à realidade atual da empresa. A utilização dessas ferramentas contribuiu para a eficiência da gestão de estoque, reduzindo desperdícios e melhorando a organização geral da empresa.

Palavras-chave: Curva ABC, Sistema de reposição contínua, Sistema de reposição periódica, Sistema de duas ou três gavetas, Buffet.

ABSTRACT

BILAC, Eleziara da Silva. **Case study: inventory control method for a family business in the buffet and decoration sector located in Petrópolis/RJ.** 2024. 38p Course completion work (Bachelor of Administration). Três Rios Institute, Federal Rural University of Rio de Janeiro, Três Rios, RJ, 2024.

This work addressed the implementation of inventory management tools in a family business in the buffet and decoration sector, located in Petrópolis/RJ. The objective was to apply the ABC curve classification to prioritize the most relevant products and present inventory control methods, such as continuous and periodic replenishment and the two or three drawer system. For this, exploratory and descriptive research with a qualitative and quantitative nature was used. Data collection was carried out through a detailed analysis of the unit cost of the products and interviews to understand the current situation of the party house. After collecting the data, the items were classified into A, B and C. It was recommended to use the two or three drawer system, due to its simplicity and adaptation to the company's current reality. The use of these tools contributed to the efficiency of inventory management, reducing waste and improving the company's general organization.

Keywords: ABC curve, Continuous replacement system, Periodic replacement system, Two or three drawer system, Buffet.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Diagrama da pesquisa	4
Figura 2 - Exemplo do Gráfico da Curva ABC	6
Figura 3 - Gráfico dente de serra	10
Figura 4 - Exemplo gráfico dente de serra no modelo de revisão periódica	12
Figura 5 - Sistemas de reposição de estoque de duas e três gavetas.....	13
Figura 6 - Salão de festa do Espaço M&M	14
Figura 7 - Equipe e produtos do Espaço M&M Festas	15
Figura 8 - Gráfico da curva ABC do Espaço M&M Festas.....	19
Figura 9 - Divisão das gavetas no Espaço M&M Festas	21

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 - Exemplo de como classificar a Curva ABC	6
Quadro 2 - Exemplos de software usados para a administração de materiais.....	9
Quadro 3 - Funcionários do Espaço M&M.....	16
Quadro 4 - Classificação ABC do Espaço M&M Festas	19
Quadro 5 - Cálculo ponto de reposição das matérias-primas dos produtos da classe A	20

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	1
2. JUSTIFICATIVA	2
3. OBJETIVOS	2
3.1 OBJETIVO GERAL	2
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	2
4. METODOLOGIA	3
4.1 CLASSIFICAÇÃO	3
4.2 MÉTODO	3
4.3 ESQUEMA DE PESQUISA	4
5. REFERENCIAL TEÓRICO	5
5.1 CURVA ABC	5
5.2 SISTEMA DE REPOSIÇÃO CONTINUA.....	8
5.3 SISTEMA DE REPOSIÇÃO PERIÓDICA.....	11
5.4 SISTEMA DE DUAS OU TRÊS GAVETAS	12
6. DESENVOLVIMENTO	14
6.1 SITUAÇÃO ORGANIZACIONAL DA CASA FESTA	14
7. RESULTADOS	18
8. CONCLUSÃO	22
REFERÊNCIAS	23
APÊNDICE A – Quadros de custo unitário dos produtos do Espaço M&M Festas.....	25

1. INTRODUÇÃO

Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (2021), as festas fazem parte da cultura do povo brasileiro e os aniversários são sempre uma oportunidade de reunir pessoas queridas e tornar a data marcante para o aniversariante. Diante dessa realidade, o empreendimento de buffet e decoração vem crescendo cada vez mais no mercado. Entretanto, sem ferramenta de controle, pois a maioria das pessoas que decidem empreender dentro desse segmento não possuem formação profissional.

Nesse sentido, o presente trabalho abordou os desafios enfrentados na empresa familiar do ramo de buffet e decoração, Espaço M&M Festas. Localizada em Petrópolis, região serrana do Rio de Janeiro, com mais de cinco anos de atuação. No início seus produtos e serviços eram fornecidos apenas por encomendas, locações e idas até o local do evento do cliente. Após um tempo a demanda de clientes aumentou. E então viu-se a oportunidade de abrir um espaço para atender todas as necessidades do cliente.

O empreendimento cresceu, porém, sem um sistema de controle para gerir o estoque. Para que um negócio alcance o sucesso, é de suma importância manter um controle rigoroso dos insumos utilizados nas operações. Esse controle permite uma gestão mais eficiente dos recursos, evita desperdícios e garante a disponibilidade necessária para atender à demanda. Além disso, possibilita na identificação de oportunidades para redução de custos e melhoria da qualidade dos produtos ou serviços oferecidos (Arnold, 1999).

As empresas familiares possuem características distintas que as diferenciam de outros tipos de organizações, especialmente no que diz respeito às suas estruturas de governança e metas organizacionais. Nessas empresas, os laços familiares frequentemente influenciam as decisões estratégicas, priorizando a continuidade do negócio e o legado familiar. Bem como na utilização de sistemas de controle gerencial (Schulze *et al.*, 2001; Steier, 2001 *apud* Almeida; Gasparetto, 2021, p. 2).

O presente trabalho teve como problema a falta de estoque mínimo e a lacuna em identificar o custo de matéria-prima. E como justificativa ajudar a casa de festa e empresas do ramo alimentício a gerir seus estoques, minimizando desperdícios. O objetivo foi implementar a classificação da curva ABC, aplicar o

sistema duas gavetas e apresentar os sistemas de reposição contínua e periódica, na empresa familiar de buffet e decoração situada em Petrópolis.

2. JUSTIFICATIVA

A casa de festa vem se destacando na região serrana nos últimos anos pelo seu excelente serviço e cuidado com os clientes, entretanto, os donos não possuem ferramentas de gestão de estoque. Essa lacuna impede a análise precisa dos gastos mensais com matéria-prima, dificultando o controle eficiente dos custos e comprometendo o controle do estoque de segurança.

A questão abordada neste trabalho reveste-se em grande relevância para empresas familiares de pequeno e médio porte do ramo de buffet e decoração, pois oferece uma abordagem prática e acessível de como implantar sistemas de controle de estoque. Por meio de orientações claras e diretas, essas empresas poderão desenvolver estratégias mais eficazes para gerenciar seus recursos, minimizando desperdícios, reduzindo custos e garantindo a disponibilidade de materiais essenciais para suas operações.

Além disso, este trabalho será importante para formação acadêmica da discente pesquisadora. Na disciplina de Administração de Operações são lecionados métodos de controle de estoques. Nessa perspectiva, será colocado em prática os conceitos assimilados em sala de aula, objetivando a aplicação dos conhecimentos adquiridos no contexto acadêmico.

3. OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

O objetivo desse trabalho é implementar a classificação da curva ABC e o sistema de duas gavetas. Um método simples, porém, eficaz para organizar e garantir a reposição imediata dos itens críticos. E por fim, apresentar opções de sistemas de estoque geridos por *software*, reposição contínua e periódica.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Apresentar a situação organizacional da casa de festa;
- Calcular o custo unitário de cada produto produzido pela casa de festa;
- Classificar os itens da casa de festa na curva ABC;
- Aplicar o sistema de duas gavetas para os produtos da classe A da casa de festa;

- Apresentar as opções de sistemas geridos por *software*, reposição contínua e periódica.

4. METODOLOGIA

4.1 CLASSIFICAÇÃO

Para atender o objetivo proposto nesse trabalho o método de pesquisa será de caráter quali-quantitativo, ou seja, exploratório e descritivo. Para Gil (2002) o nível de pesquisa exploratório busca desenvolver ideias e gerar hipóteses para estudos futuros, sendo mais flexível e usada frequentemente em estudos de caso. Já a pesquisa de nível descritivo visa caracterizar a população e as preferências, utilizando métodos padronizados, como questionários, para dados quantitativos e entrevistas, para uma análise mais aprofundada.

A pesquisa exploratória tem como objetivo proporcionar maior envolvimento com o problema, tornando mais claro ou gerando hipóteses. Seu foco é aprimorar ideias ou descobrir novas percepções, utilizando um planejamento flexível que permita explorar diferentes aspectos do tema. Geralmente envolve levantamento bibliográfico, entrevistas com pessoas que possuem experiência prática no assunto e análise de exemplos que auxiliam na compreensão (Selltiz *et al.*, 1967).

Marconi e Lakatos (2003) afirmam que a pesquisa descritiva tem como objetivo caracterizar e descrever com precisão as características de uma população ou fenômeno. Ela busca levantar informações fornecidas sobre o que está sendo treinado, sem, necessariamente, explorar causas ou relações. Na prática utiliza métodos padronizados de coleta de dados, como questionários e observações sistemáticas, fornecendo uma visão clara e organizada dos elementos ou comportamentos.

4.2 MÉTODO

Para execução dessa pesquisa foi primeiramente necessário realizar um diagnóstico da pesquisa e levantar o referencial teórico para escolher o melhor método a se aplicar na casa de festa. Após a escolha das técnicas foram elaboradas planilhas para calcular o custo unitário de cada produto e questionários para coletar os dados da situação organizacional da casa de festa. Em seguida foi agendada a primeira

entrevista presencial com a equipe da casa de festa para coletar os dados.

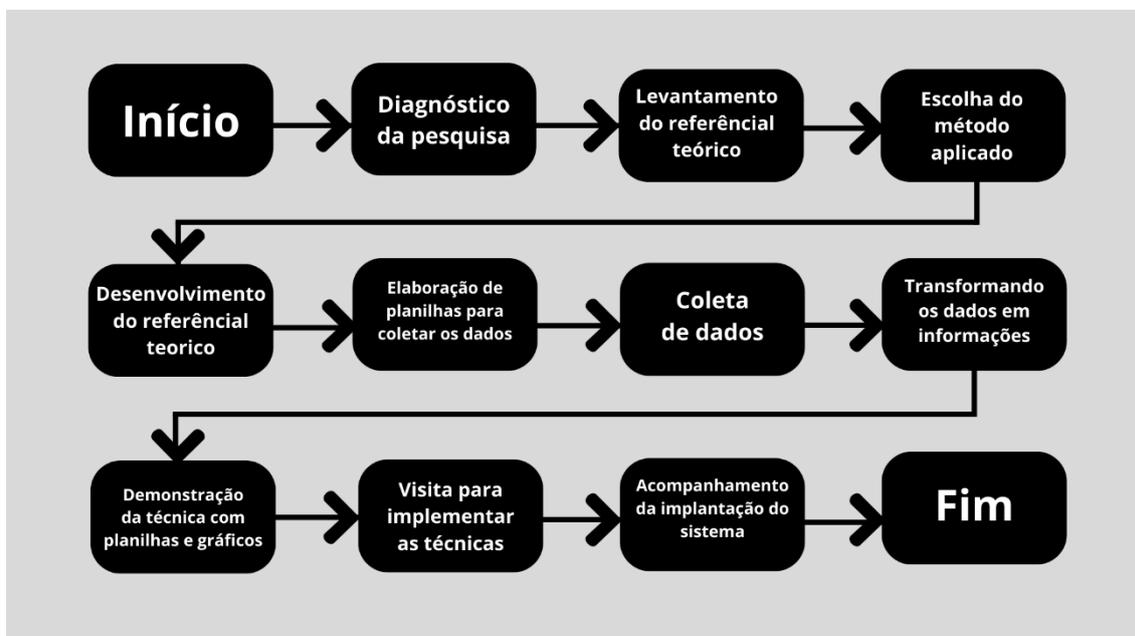
Para elaboração do referencial teórico utilizou-se buscas em artigos científicos disponíveis no site da Scielo e Google Acadêmico. Além disso, foram realizadas pesquisas em livros de grandes autores que abordam sobre Administração de Operações e Metodologia da Pesquisa. Os conteúdos contribuíram para explicar as técnicas utilizadas na pesquisa com mais clareza e objetivo.

Por fim, foram realizadas mais duas visitas presenciais para apresentar os métodos de pesquisa. Foi realizado pré-teste dos sistemas abordados, a fim de mostrar como funcionam na prática.

4.3 ESQUEMA DE PESQUISA

A pesquisa foi desenvolvida mediante as seguintes etapas, conforme mostra o diagrama da Figura 01. Foi realizado o passo a passo abaixo para aplicar as técnicas de controle de estoque.

Figura 1 - Diagrama da pesquisa



Fonte: autoria própria

5. REFERENCIAL TEÓRICO

5.1 CURVA ABC

A curva ABC, também conhecida como Diagrama ou Lei de Pareto é um método de classificação utilizado para diferentes funções econômicas e gerenciais ao longo dos anos, incluindo na gestão de estoque. O método foi criado pelo sociólogo e economista italiano Vilfredo Pareto, nascido em 15 de julho de 1848 em Paris e falecido em 19 de agosto de 1923 em Céligny (Suíça). Pareto comprovou no final do século XIX que 20% dos beneficiários da renda, classificados em descendentes ordem, possuía sozinho 80% da renda total (Jackadit, 2024).

A curva ABC é uma ferramenta de gerenciamento de estoque que classifica os produtos de acordo com sua importância e valor. A classificação é feita em três grupos, A, B e C. O grupo A é composto pelos produtos mais importantes e valiosos, que representam cerca de 80% do valor total do estoque, mas apenas 20% dos itens. O grupo B é composto por produtos intermediários, que representam cerca de 15% do valor total do estoque e 30% dos itens. O grupo C é composto por produtos menos importantes e valiosos, que representam cerca de 5% do valor total do estoque e 50% dos itens (Slack, Chambers e Johnston, 2002).

Segundo Pozo (2022) a curva ABC é uma ferramenta muito útil para a gestão de estoque, pois permite identificar os produtos mais importantes e valiosos para concentrar os esforços neles. Isso auxilia na redução de custos, otimização de capital de giro e melhora a eficiência da empresa. Para aplicar a curva ABC na gestão de estoque é necessário fazer um levantamento dos produtos da organização, identificar o custo unitário de cada item e realizar o seguinte cálculo e classificação, conforme mostra o exemplo do Quadro 01 abaixo.

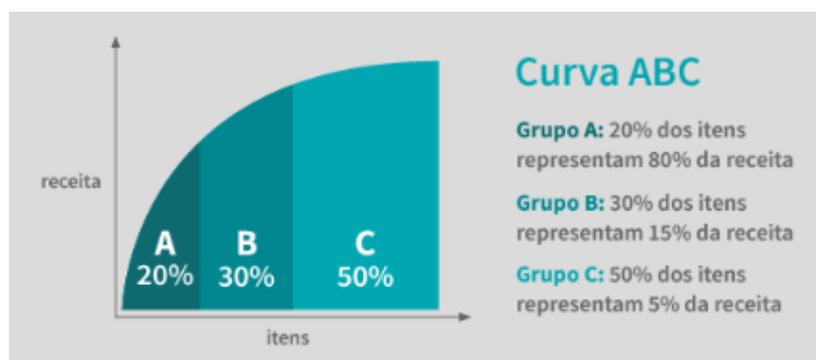
Quadro 1 - Exemplo de como classificar a Curva ABC

Curva ABC					
	Produtos	Preço unitário em UN * Quantidade de vendas	Participação em %	Participação em % acumulada	CURVA
1	Produto A	R\$ 2,00 * 5.000 = R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00 / R\$ 37.460,00= 27%	27%	A
2	Produto B	R\$ 5,00 * 1.800= R\$ 9.000,00	R\$ 9.000,00 / R\$ 37.460,00= 24%	27% + 24%= 51%	B
3	Produto C	R\$ 4,50 * 1.750= R\$ 7.875,00	R\$ 7.875,00 / R\$ 37.460,00= 21%	51% + 21%= 72%	B
4	Produto D	R\$ 5,60 * 1.100= R\$ 6.160,00	R\$ 6.160,00 / R\$ 37.460,00= 16%	72% + 16%= 88%	C
5	Produto E	R\$ 1,50 * 1.550= R\$ 2.325,00	R\$ 2.325,00 / R\$ 37.460,00= 6%	88% + 6%= 94%	C
6	Produto F	R\$ 6,00 * 350= R\$ 2.100,00	R\$ 2.100,00 / R\$ 37.460,00= 6%	94% + 6%= 100%	C
Valor total de todos os produtos		R\$ 37.460,00			

Fonte: autoria própria

Com isso é possível definir uma política de estoque para cada grupo, como níveis de estoque mínimo e máximo, frequência de confirmação e prioridade de atendimento. A curva ABC é uma ferramenta simples e eficaz que ajuda as empresas a melhorarem sua gestão de estoque e aumentar sua eficiência operacional (Dias, 1993). A Figura 02 ilustra o gráfico da classificação da curva ABC.

Figura 2 - Exemplo do Gráfico da Curva ABC



Fonte: Umov.me (2020)

Slack, Chambers e Johnston (2002), afirmam que estoque com mais de um insumo sempre haverá insumos mais importantes que os demais. Pois um produto pode ter número de pedidos maior que outro, sendo assim, não pode deixar de ser produzido. E pode haver produtos com custo alto, ou seja, estoque excessivo sairia caro para a empresa. Esses itens merecem ser controlados com cuidado.

Já os produtos com menos demanda não precisam de tanta atenção para serem controlados. Uma pequena parte dos itens estocados vai representar o valor total do estoque. Essa representação é conhecida como a lei de Pareto, pois 80% do valor da operação são responsáveis por apenas 20% dos itens em estoque (Slack; Chambers; Johnston, 2002).

“A análise ABC é uma das formas mais usuais de examinar estoques. Essa análise consiste na verificação, em certo espaço de tempo (normalmente 6 meses ou 1 ano), do consumo, em valor monetário ou quantidade, dos itens de estoque, para que eles possam ser classificados em ordem decrescente de importância. Aos itens mais importantes de todos, segundo a ótica do valor ou da quantidade, dá-se a denominação itens classe A, aos intermediários, itens classe B, e aos menos importantes, itens classe C” (Martins; Alt, 2009, p. 211).

Para aplicar a curva ABC em uma organização é necessário seguir o passo a passo abaixo (Jackadit, 2024):

- Fazer um levantamento de todos os itens da organização e elaborar uma tabela de custo unitário para cada item;
- Escolher um período significativo (geralmente 6 meses ou 1 ano);
- Elaborar uma tabela para classificar a curva ABC, comece multiplicando o valor unitário de cada item pela quantidade de venda do período escolhido, conforme o Quadro 01;
- Ordenar os resultados de cada item do maior para o menor;
- Somar os resultados para encontrar o valor geral;
- Dividir o valor total de cada item pelo valor geral para encontrar a participação em porcentagem;
- Fazer a participação em porcentagem acumulada dos itens;
- Por fim classificar os itens em A, B e C graficamente.

A curva ABC é uma ferramenta de gestão que permite classificar itens, como produtos, clientes ou materiais, de acordo com sua importância e impacto nos resultados de uma empresa. Utilizar a curva ABC ajuda a empresa a focar nos itens que realmente impactam os resultados, facilitando o controle de estoque, redução de custos, e definição de prioridades de compra. Essa classificação otimiza o uso de recursos e contribui para uma gestão mais

eficiente e estratégica, ajudando a identificar quais itens exigem mais atenção e investimento (Moreira, 2008).

5.2 SISTEMA DE REPOSIÇÃO CONTINUA

É uma ferramenta de gestão de estoque que tem como função repor os produtos de forma rápida, de acordo com a demanda. Esse sistema consiste em estabelecer um nível fixo de um novo pedido de tamanho pré-definido. Ou seja, quando a demanda do estoque está sendo consumida e atinge o ponto de reposição será necessário repor os produtos imediatamente. O nível do estoque deve ser monitorado em tempo real, através da informatização da operação (Krajewski; Ritzman; Malhotra, 2009).

A informatização da operação deve ser controlada através de um software de planejamento e controle de produção (PCP). O software é todo programa rodado em computadores, celulares ou em outros dispositivos que permite acessar as funções desenvolvidas ao software. Em indústria é comum utilizar o software Enterprise Resource Planning (ERP), que significa Planejamento de Recursos Empresariais (Totvs, 2022).

Segundo Martins e Alt (2009), esse sistema auxilia a automatizar processos e unificar a visualização de resultados. Ou seja, o software vai informar quando for necessário fazer a reposição de materiais e realizar o processo de compra dos produtos. No Quadro 02 mostra exemplos de software usados para a administração de materiais.

Quadro 2 - Exemplos de *software* usados para a administração de materiais

	Descrição	Vantagens
Compras	O software administra toda a área de suprimentos, controlando desde o momento da requisição de compra até a disponibilização do material para o consumo. Controla também os contratos de fornecimento, gerando programações de entrega para os fornecedores.	Diminuição dos níveis de estoque e custos, e maior eficiência quando às compras e seleção de fornecedores.
Recebimento	Integração do recebimento com os setores que dependem das informações geradas por ele (atualização global e simultânea).	Consistência e confiabilidade das informações.
Controle da Qualidade	Por meio de parâmetros da qualidade preestabelecidos pela empresa, analisa a quantidade de fornecedores e dos produtos fabricados internamente.	Qualidade, rastreabilidade e levantamento dos custos das não-conformidades.
Estoque	Controle físico, contábil e financeiro dos estoques de materiais, produtos semiacabados e acabados, estabelecimentos em poder de terceiros, e emissão de informações gerenciais e estatísticas.	Assume atividades rotineiras e faz o planejamento independente de compras dos itens de demanda.

Fonte: Martins e Alt (2009)

O Sistema de reposição contínua é quando o nível de matéria-prima se aproxima do estoque de segurança. Sendo necessário realizar a compra do insumo imediatamente, para não correr o risco de zerar o estoque. É uma estratégia em que os produtos são reabastecidos conforme a demanda real, mantendo níveis mínimos para evitar rupturas e excessos. Visando a reposição automática e constante, baseada no consumo, para garantir disponibilidade e reduzir custos com estoque parado (Ching, 2010).

O estoque de segurança é uma reserva estratégica de produtos que visa assegurar a continuidade das operações e atender a demanda, mesmo em situações de imprevistos, como atrasos no fornecimento ou aumento inesperado na procura. O estoque de segurança protege a empresa de contrarrupturas, reduzindo o risco de perda de vendas e de insatisfação do cliente (Guerra, 2009).

Martins e Alt (2009) o sistema de reposição contínua é calculado em função do consumo médio diário e do *lead time* da entrega do insumo. Conforme mostra abaixo:

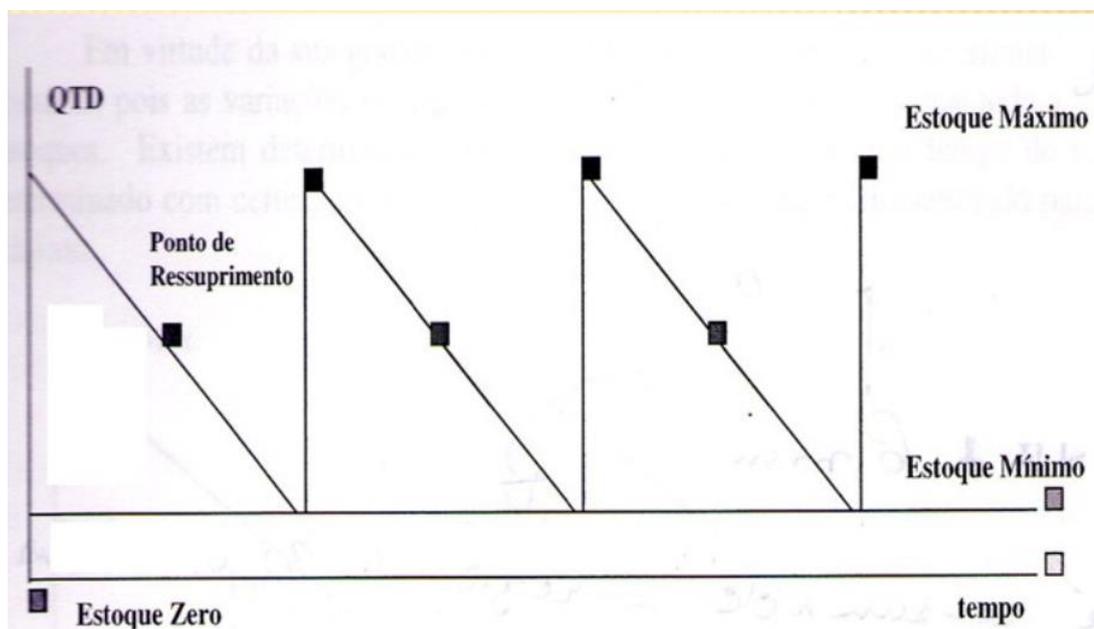
Fórmula ponto de reposição:

$$\text{Ponto de reposição} = \text{consumo médio} \times \text{lead time}$$

Lead time significa tempo de espera que um processo vai demorar para ser concluído. É o período entre o momento em que um pedido é feito até o momento em que o produto é entregue ao cliente. O *lead time* é um indicador importante para a eficiência e o atendimento ao cliente, pois quanto menor ele for, mais ágil é o atendimento da empresa (Martins; Alt, 2009).

Peinado e Graeml (2007) afirmam que na reposição contínua é muito utilizado o gráfico dente de serra para representar visualmente o estoque. O gráfico ilustra o comportamento do nível de estoque ao longo do tempo. Ele tem esse nome devido à sua forma característica de picos e vales, semelhante aos dentes de uma serra, na Figura 03 é possível visualizar a semelhança.

Figura 3 - Gráfico dente de serra



Fonte: Duarte (2015)

A linha de descida do gráfico representa o consumo ou retirada de itens do estoque ao longo do tempo. E a linha de subida representa a reposição de estoque, instantânea ou gradual, quando há atrasos na entrega. Já os pontos do gráfico representam os níveis de estoque (Ballou, 2011).

- **Estoque máximo:** nível de estoque após o reabastecimento;
- **Ponto de reposição:** quanto o estoque está se aproximando ao estoque de segurança;
- **Estoque de segurança:** representado como uma linha acima do estoque zero, indicando o nível mínimo para evitar rupturas.

5.3 SISTEMA DE REPOSIÇÃO PERIÓDICA

Diferente da reposição contínua, o sistema de reposição periódica vai ter como objetivo níveis de estoque verificados em intervalos regulares de tempos. Ao fazer a verificação, o tamanho do pedido de compras é definido visando atingir um determinado nível de estoque. Ou seja, é preestabelecido um intervalo de tempo para fazer o pedido de compra (Dias, 2010).

Para determinar a quantidade do que precisa ser comprada é necessário verificar a quantidade do insumo disponível em estoque e realizar o pedido do que falta para atingir o nível máximo de estoque. A reposição periódica é uma estratégia de gestão de estoques em que os níveis de estoque são revisados em intervalos fixos de tempo, e as reposições são feitas para atender à demanda até o próximo período de revisão (Correa; Correa, 2017).

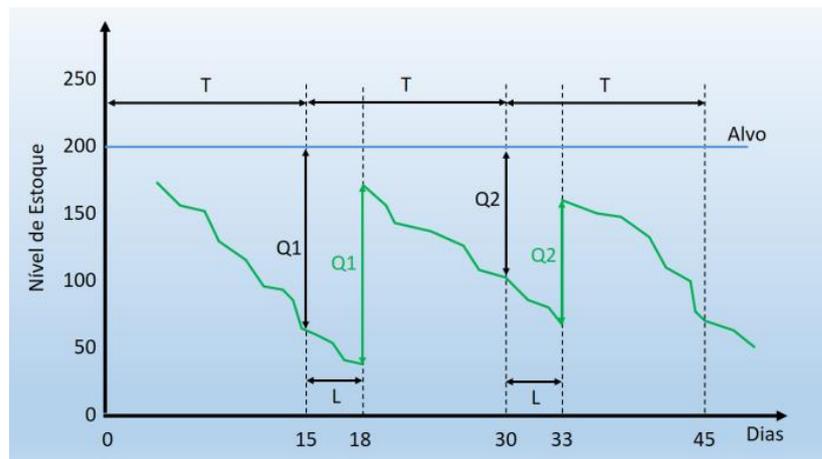
Martins e Alt (2009) afirmam que a definição do intervalo de tempo para comprar os insumos é estabelecido pela empresa, pode ser semanal, quinzenal, mensal etc. O sistema de reposição periódica é calculado baseando-se no estoque máximo e no estoque atual. A seguir mostra como calcular a quantidade necessária para repor o estoque.

Fórmula de reposição periódica:

$$\text{Ponto de reposição periódica} = \text{estoque máximo} - \text{estoque atual}$$

Segundo Slack, Jones e Johnston (2018) na reposição periódica é utilizado o gráfico dente de serra também, porém no modelo de revisão periódica. O gráfico vai apresentar o nível de estoque ao longo do tempo, exibindo um padrão característico de quedas, devido ao consumo, e reposições em intervalos fixos. A Figura 04 ilustra o exemplo do gráfico dente de serra no modelo de revisão periódica.

Figura 4 - Exemplo gráfico dente de serra no modelo de revisão periódica



Fonte: Gestão (2016)

Os pontos Q1 e Q2 da figura acima representam o intervalo de tempo fixo que o pedido deve ser gerado. Esses pontos não ficam no mesmo nível no gráfico, devido a variação de consumo em cada período. O L representa o *lead time* da entrega do insumo. Por conta do *lead time* o estoque máximo dificilmente será atingido. O sistema de reposição periódica deve ser controlado por um software, conforme o sistema de reposição contínua (Martins; Alt, 2009).

5.4 SISTEMA DE DUAS OU TRÊS GAVETAS

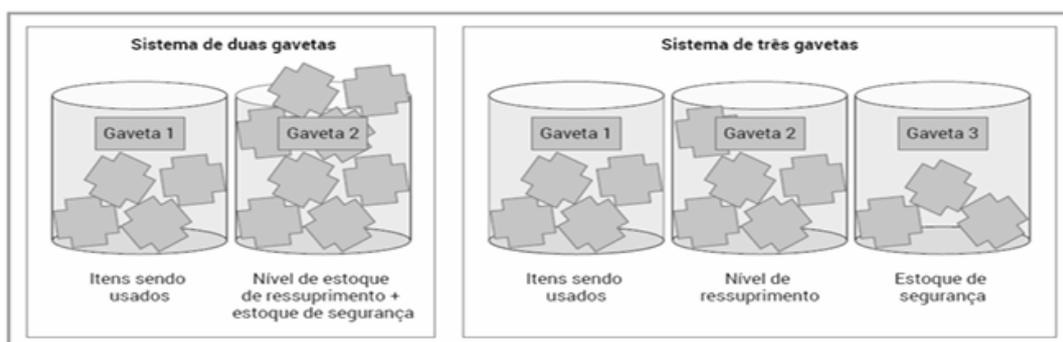
O sistema de duas ou três gavetas é uma metodologia simples e visual de controle de estoques, amplamente utilizada para itens de consumo repetitivo. Ele baseia-se na separação física dos estoques em compartimentos que representam diferentes níveis de consumo e reposição. É um modelo de gestão de estoque que visa controlar os insumos de forma eficiente, a fim de não deixar faltar produtos essenciais (Slack; Chambers; Johnston, 2002).

No sistema de duas gavetas o estoque é dividido em duas partes iguais. A primeira gaveta é utilizada até esvaziar. E quando se inicia o uso da segunda gaveta é feito o pedido de reposição para reabastecer a primeira gaveta. Já no sistema de três gavetas o estoque é dividido em três partes. A primeira e a segunda gaveta têm a mesma funcionalidade que o sistema de duas gavetas. E a terceira gaveta serve como um estoque de segurança separado, usado em casos de atraso na reposição ou aumento inesperado da demanda (Dias, 2010).

O sistema de duas ou três gavetas é visual, ou seja, não tem necessidade de software para ser controlado. Precisa apenas ser estabelecido o estoque de segurança, ponto de reposição e o estoque máximo de cada item do estoque. Não é necessariamente uma regra criar as gavetas para controlar o estoque. A empresa pode achar um método de controle mais eficiente, como por exemplo, estocar os produtos da segunda gaveta de cabeça para baixo ou embaixo da quantidade da primeira gaveta (Slack; Jones; Johnston, 2018).

Segundo Martins e Alt (2009) o sistema de duas ou três gavetas é conhecido como sistema de reposição contínua também, pois deve ser feito um pedido de compra toda vez que o estoque atingir o nível de ressuprimento estabelecido. A Figura 05 ilustra perfeitamente como funciona o sistema de duas ou três gavetas na prática.

Figura 5 - Sistemas de reposição de estoque de duas e três gavetas



Fonte: Slack, Jones e Johnston (2018)

6. DESENVOLVIMENTO

6.1 SITUAÇÃO ORGANIZACIONAL DA CASA FESTA

A casa de festa é um empreendimento familiar localizada na cidade de Petrópolis/RJ, no bairro Corrêas. Com aproximadamente 220 metros quadrados, composto por dois banheiros, sendo um com fraldário, cozinha, sala de estoque, pista de dança e salão arejado com mesas, cadeiras e brinquedos. A Figura 06 ilustra imagens do salão de festa do Espaço M&M Festas.

Figura 6 - Salão de festa do Espaço M&M



Fonte: acervo pessoal

Atualmente os donos prestam serviço de buffet e decoração dentro e fora do espaço. O cliente pode escolher o local que deseja realizar a festa. Na maioria das vezes as comemorações são realizadas no próprio espaço. A casa de festa é apropriada para festejar aniversários infantis, dessa forma, seu público-alvo são pais de criança. Na Figura 07 ilustra fotos da equipe e dos produtos produzidos por eles.

Figura 7 - Equipe e produtos do Espaço M&M Festas



Fonte: acervo pessoal

Apesar do segmento ser de festa infantil a equipe de buffet e decoração realiza outros tipos de eventos, como, festa de 15 anos, casamento e comemorações de um modo geral. Conseguem atender vários públicos devido as variedades de opções do cardápio e decoração.

A equipe prepara o cardápio que será servido na festa e cuida de toda decoração do espaço. Uma parte do cardápio é feito com aproximadamente um mês antes do evento. Como por exemplo, os salgados fritos e assados, que são produzidos conforme a demanda de festas programadas no mês seguinte. Ou seja, é uma produção puxada, produz conforme a necessidade.

Demanda puxada é uma estratégia de gestão de produção e estoques em que os produtos são fabricados ou movimentados com base na demanda real dos clientes, ao invés de previsões. Desse modo, o processo de produção só inicia quando há uma ordem de compra, evitando o acúmulo de estoques e minimizando desperdícios (Silvério, 2023).

Produtos produzidos atualmente pela casa de festa:

- Salgados fritos (coxinha, bolinha de queijo, bolinha de calabresa, quibe, croquete e enroladinho de salsinha);
- Salgados assados (mini pizza e quiches);
- Churros;
- Cachorro-quente;

- Mini hamburguer;
- Bolo de corte doce;
- Docinhos;
- Refeição (macarrão e arroz com strogonoff);
- Cardápio especial de acordo com a necessidade do cliente.

O cardápio citado acima é preparado um dia antes da festa ou no próprio dia. Somente os salgados que são produzidos com antecedência, pois podem ficar armazenados no freezer. Em festas infantis são servidos o cardápio citado acima e bebidas (suco, água e refrigerante). Em outros tipos de evento é montado um cardápio especial acordado com o cliente.

A equipe é composta por duas cozinheiras, um auxiliar de serviços gerais, uma recepcionista, dois garçons e uma especialista em decorações. A casa de festa faz em média 6 eventos com 50 convidados no mês. No Quadro 03 mostra a função de cada colaborador.

Quadro 3 - Funcionários do Espaço M&M

Cozinheiras: uma cozinheira é responsável por produzir os salgadinhos e fazer a refeição que será servida na festa. Já a outra é responsável por fazer a parte dos doces.
Auxiliar de serviços gerais: responsável por manter o espaço limpo, lavar as louças e ajudar a fritar os salgadinhos.
Recepcionista: responsável por recepcionar os convidados da festa, cuidar dos presentes e ajuda na organização de um modo geral.
Garçons: um garçom é responsável por servir a comida e o outro é responsável por servir as bebidas. E ambos arrumam as louças nas mesas antes de começar a festa, recolhem os lixos das mesas e ao término da festa auxiliam na limpeza do espaço de um modo geral. (O número de garçom pode aumentar de uma festa para outra).
Especialista em decorações: responsável por cuidar de todos os detalhes da festa, decorar o espaço e montar a mesa principal da festa de acordo com o tema escolhido. E é a pessoa responsável por comprar todos os insumos da empresa, negociar com os clientes e pagar os funcionários.

Fonte: autoria própria

O espaço de festas M&M iniciou-se no ano de 2018 em um local próximo ao atual e em 2020 foi necessário fechar as portas devido a pandemia. No ano de 2023 reabriram o espaço no endereço atual. Foi e está sendo um desafio, pois no período em que ficaram fechados tiveram que vender alguns utensílios de trabalho. Ou seja, estão se estruturando no mercado novamente. Atualmente a casa de festa não possui nenhum tipo de sistema de controle, não sabem exatamente quanto produzem e quanto vendem no mês.

7. RESULTADOS

Com base nos métodos de controle abordados nesse trabalho foi proposto à casa de festas Espaço M&M a implementação da curva ABC para classificar os produtos do estoque conforme sua importância. Com foco na otimização e na priorização de itens que mais impactam os resultados financeiros. A classificação permitiu identificar os produtos mais relevantes (classe A), os intermediários (classe B) e os menos críticos (classe C), promovendo uma gestão mais eficiente e reduzindo custos.

Foi apresentado também os seguintes sistemas de controle de estoque: reposição contínua, reposição periódica e o sistema de duas ou três gavetas. Entretanto foi escolhido aplicar apenas o sistema de duas ou três gavetas por ser o que mais se adequa a empresa no momento.

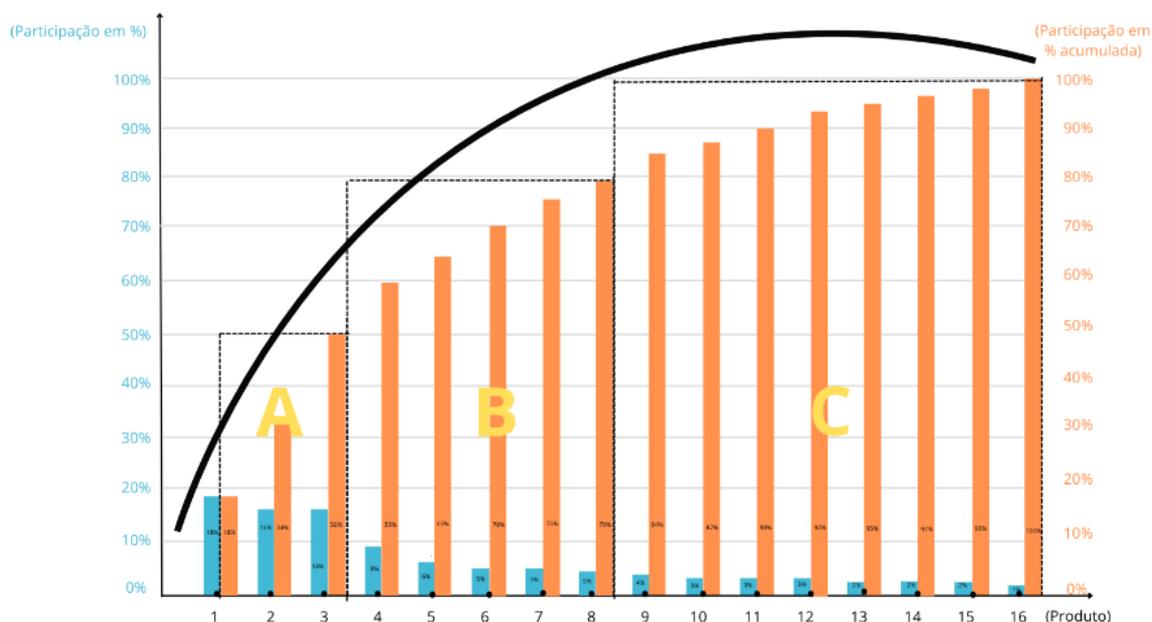
A escolha se deu porque a casa de festas não possui nenhum software de gestão de estoque. O sistema de duas ou três gavetas é visual e fácil de entender. Ele facilita o controle manual e oferece praticidade na reposição de itens, atendendo às necessidades imediatas da produção sem a necessidade de investimentos em tecnologia ou treinamento especializado.

Para obtenção dos dados, foi identificado o custo unitário de cada produto fornecido pela casa festa. O custo unitário de cada produto está na Apêndice A desse trabalho. Logo em seguida foi feita a classificação da curva ABC, conforme mostra no Quadro 04. E na Figura 08 ilustra a representação do gráfico da curva ABC do Espaço M&M Festas.

Quadro 4 - Classificação ABC do Espaço M&M Festas

Curva ABC - Mensal (06 festas com 50 pessoas)					
Produtos		Preço unitário em UN * Quantidade de vendas	Participação em %	Participação em % acumulada	CURVA
1	Calabresa	R\$ 0,59 * 2.400 = R\$ 1.408,53	R\$ 1.408,53 / R\$ 8.016,09= 18%	18%	A
2	Coxinha	R\$ 0,54 * 2.400= R\$ 1.297,20	R\$ 1.297,20 / R\$ 8.016,09= 16%	18% + 16%= 34%	A
3	Queijo com alho	R\$ 0,70 * 1.800= R\$ 1.265,60	R\$ 1,265,60 / R\$ 8.016,09= 16%	34% + 16%= 50%	A
4	Mini hamburguer	R\$ 1,65 * 432= R\$ 712,80	R\$ 712,80 / R\$ 8.016,09= 9%	50% + 9%= 59%	B
5	Bolo de corte	R\$ 1,04 * 450= R\$ 469,92	R\$ 469,92 / R\$ 8.016,09= 6%	59% + 6%= 65%	B
6	Quibe	R\$ 0,33 * 1.200= R\$ 397,60	R\$ 397,60 / R\$ 8.016,09= 5%	65% + 5%= 70%	B
7	Cachorro-quente	R\$ 0,95 * 420= R\$ 397,02	R\$ 397,02 / R\$ 8.016,09= 5%	70% + 5%= 75%	B
8	Mini jantar (macarrão)	R\$ 0,90 * 420= R\$ 378,48	R\$ 378,48 / R\$ 8.016,09= 5%	75% + 5%= 79%	B
9	Mini jantar (strogonoff)	R\$ 0,82 * 420= R\$ 344,94	R\$ 344,94 / R\$ 8.016,09= 4%	79% + 4%= 84%	C
10	Croquete	R\$ 0,22 * 1.200= R\$ 261,93	R\$ 261,93 / R\$ 8.016,09= 3%	84% + 3%= 87%	C
11	Mini pizza queijo e presunto	R\$ 0,25 * 900= R\$ 228,18	R\$ 228,18 / R\$ 8.016,09= 3%	87% + 3%= 90%	C
12	Salsicha	R\$ 0,12 * 1.800= R\$ 213,20	R\$ 213,20 / R\$ 8.016,09= 3%	90% + 3%= 92%	C
13	Docinho	R\$ 0,24 * 780= R\$ 184,80	R\$ 184,80 / R\$ 8.016,09= 2%	92% + 2%= 95%	C
14	Quiche alho poró	R\$ 0,42 * 420= R\$ 176,40	R\$ 176,40 / R\$ 8.016,09= 2%	95% + 2%= 97%	C
15	Quiche de queijo	R\$ 0,41 * 420= R\$ 170,40	R\$ 170,40 / R\$ 8.016,09= 2%	97% + 2%= 99%	C
16	Mini churros	R\$ 0,18 * 600= R\$ 109,44	R\$ 109,44 / R\$ 8.016,09= 1%	99% + 1%= 100%	C
Valor total de todos os produtos		R\$ 8.016,09			

Fonte: autoria própria

Figura 8 - Gráfico da curva ABC do Espaço M&M Festas

Fonte: autoria própria

Foi aplicado o sistema de duas ou três gavetas nos itens classificados como A, por serem os mais importantes. Para iniciar a implantação do sistema foi definido primeiramente o estoque de segurança, que foi para atender uma festa com 50 pessoas. Em segundo foi definido estoque máximo, para atender até seis festas no mês com 50 pessoas e mais o estoque de segurança. Em terceiro foi definido o consumo médio por festa e por fim feito o cálculo da reposição contínua, conforme mostra no Quadro 04 abaixo.

Quadro 5 - Cálculo ponto de reposição das matérias-primas dos produtos da classe A

Ponto de reposição					
Consumo médio de matéria-prima utilizada para produzir os produtos da Classe A da casa de festa Espaço M&M em um dia de evento para 50 pessoas.					
Produtos da Classe A					
Calabresa: 3 lotes de 180 unidades = 540 unidades por festa					
Coxinha: 3 lotes de 180 unidades = 540 unidades por festa					
Queijo com alho: 2 lotes de 180 unidades = 360 unidades por festa					
Lote mínimo de fabricação de ambos os produtos: 180 unidades					
Lead time entrega matéria-prima: 4 dias úteis					
Matéria-prima utilizada para produzir os salgadinhos da classe A					
Descrição	Unidade	Consumo médio por festa	Estoque de segurança	Ponto de reposição	Estoque máximo
Alho	Kg	1,500	1,500	$1,500 * 4 = 6$	10,50
Calabresa	Kg	12	12	$12 * 4 = 48$	84
Caldo knorr	Kg	1,200	1,200	$1,200 * 4 = 4,8$	8,40
Farinha de trigo	Kg	21	21	$21 * 4 = 84$	147
Leite integral	Lt	9	9	$9 * 4 = 36$	63
Manteiga	Kg	0,600	0,600	$0,600 * 4 = 2,4$	4,20
Peito de frango	Kg	9	9,000	$9 * 4 = 36$	63
Queijo muçarela	Kg	9	9	$9 * 4 = 36$	63
Requeijão	Kg	13,500	13,500	$13,500 * 4 = 54$	94,50

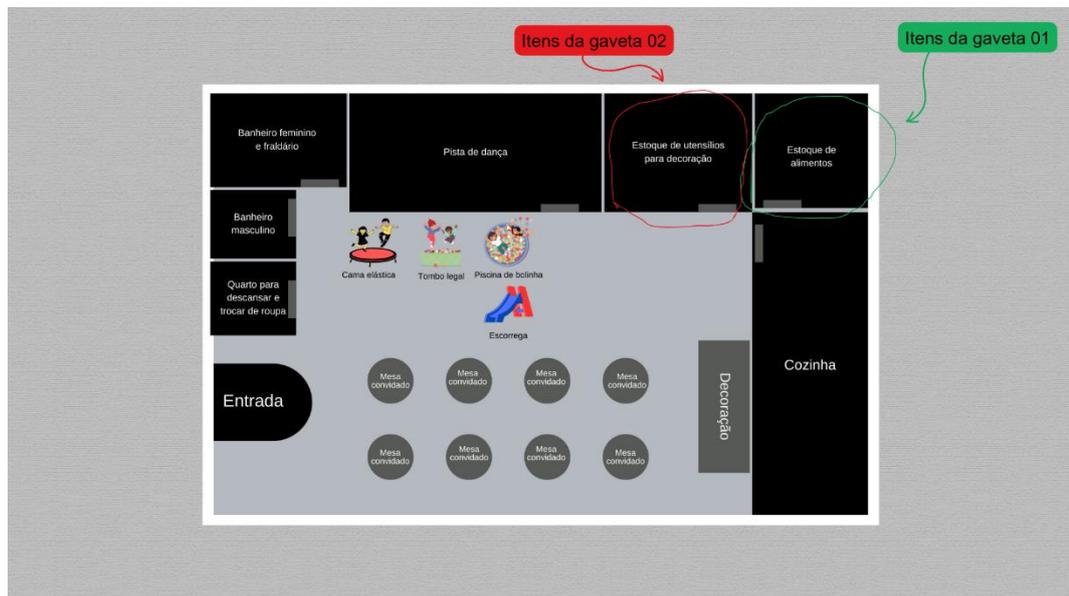
Fonte: autoria própria

Após a identificação do consumo médio, estoque de segurança, ponto de reposição e estoque máximo, foi definido que o sistema seria apenas de duas gavetas, por conta da falta de espaço para armazenar as matérias-primas. O

sistema está funcionando da seguinte maneira. Os itens da gaveta 1 ficam no armário da cozinha e os itens da gaveta 2 (estoque de segurança + ponto de reposição) ficam estocados na sala de decoração. Quando a gaveta 1 esvazia começam a consumir a gaveta 2 e fazem o pedido de compra imediatamente. Na Figura 09 ilustra como foi feita a separação das gavetas na casa de festa.

Essa implantação foi baseada em uma demanda mensal de 6 festas, pode variar para mais ou menos.

Figura 9 - Divisão das gavetas no Espaço M&M Festas



Fonte: autoria própria

8. CONCLUSÃO

O presente trabalho aplicou a classificação da curva ABC na casa de festa Espaço M&M, possibilitando a priorização dos produtos com mais retorno financeiro. E implantou o sistema de duas gavetas para controlar o estoque, proporcionando que não haja lacunas de materiais em possíveis imprevistos.

A escolha do sistema de duas gavetas se mostrou particularmente eficaz, atendendo as necessidades específicas da empresa. O método, por sua simplicidade e praticidade, foi adaptado para garantir o controle dos itens críticos e a reposição imediata, assegurando agilidade e continuidade nas operações, sem a necessidade de softwares.

A implantação das técnicas aplicadas enfrentou algumas limitações, especialmente relacionadas ao acompanhamento diário do processo. Devido à localização da casa de festas ser em outra cidade, minha presença se restringiu somente aos finais de semana. Isso dificultou uma supervisão mais constante. Além disso, o tempo disponível aos finais de semana eram limitados, por conta dos eventos realizados pela empresa. O que tornou os ajustes e observações do sistema mais desafiadores.

Os sistemas aplicados nesse trabalho também demonstraram como soluções acessíveis podem ser aplicadas para profissionalizar a gestão de pequenas empresas. Os resultados obtidos reforçam a relevância de iniciativas que aliam simplicidade, viabilidade e impacto positivo no desempenho empresarial. Por fim, espera-se que este estudo inspire outros empreendimentos familiares a adotar práticas semelhantes, promovendo eficiência.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Dalci M.; GASPARETTO, Valdirene. Tensões dinâmicas no sistema orçamentário de empresa familiar e a dualidade da estrutura. **UCP**, 2022. ISSN 1808-057X. Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/rcf/a/tWtKXgCMcRWqZ3Z5rPvRM4M/?format=pdf&lang=pt/>. Acesso em: 22 out. 2024.

ARNOLD, J. R. T. **Administração de Materiais**. 1 ed. São Paulo: Atlas, 1999.

BALLOU, Ronald H. **Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos/Logística Empresarial**. 5 ed. Porto Alegre: Bookman, 2011.

CHING, Hong Yuh. **Gestão de Estoques na Cadeia de Logística Integrada: Supply Chain**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

CORREA, Carlos. A.; CORREA, Henrique. L. **Administração de Produção e Operações: manufatura e serviços – uma abordagem estratégica**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2017.

DIAS, Marco Aurélio R. **Administração de Materiais (uma abordagem logística)**. 4 ed. São Paulo: Atlas S. A., 1993.

DIAS, Marco Aurélio R. **Administração de Materiais (uma abordagem logística)**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2010.

DUARTE, Giuliana Carneiro. **Estoques**. Slide Player, 2015. Disponível em: <https://slideplayer.com.br/slide/4867143/> Acesso em: 12 nov. 2024.

GESTÃO, Aprendendo. Sistema de Revisão Periódica de Estoques.

Aprendendo Gestão, 2016. Disponível em:

<<https://aprendendogestao.com.br/2016/08/04/sistema-de-revisao-periodica-de-estoques/#revisao-periodica>>. Acesso em: 16 nov. 2024.

GIL, Antonio C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Atlas S. A., 2002.

GUERRA, João Henrique. Uma proposta para o processo de definição do estoque de segurança de itens comprados em empresas que fabricam produtos complexos sob encomenda. **Universidade Federal de São Carlos**, 2009. Disponível em:

<<https://www.scielo.br/j/gp/a/Sg8DCvNtcrPtxJznRjhntBt/?format=pdf>>. Acesso em: 12 nov. 2024.

JACKADIT. Classificação ABC. **Jackadit.com**, 2024. Disponível em:

<<https://jackadit.com/index.php?p=gstock3#comment-r%C3%A9aliser-la-classification-abc-?>>. Acesso em: 10 nov. 2024.

KRAJEWSKI, Lee; RITZMAN, Larry; MALHOTRA, Manoj. **Administração de Produção e Operações**. 8 ed. São Paulo: Pearson, 2009.

MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 5 ed. São Paulo: Atlas S. A., 2003.

MARTINS, Petrônio G.; ALT, Paulo R. C. **Administração de Materiais e Recursos Patrimoniais**. 3 ed. São Paulo: Saraiva, 2009.

MOREIRA, D. A. **Administração da Produção e Operações**. 2 ed. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

PEINADO, Jurandir; GRAEML, Alexandre Reis. **Administração da Produção (Operações Industriais e de Serviços)**. Curitiba: UnicenP, 2007.

POZO, Hamilton. **Administração de Recursos de Materiais e Patrimoniais: uma obra logística**. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2007.

SEBRAE. Casa de festas infantis e as oportunidades deste divertido negócio! Um segmento com mercado sempre aquecido! **Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas**, 2021. Disponível em: <<https://www.sebraeatende.com.br/artigo/casa-de-festas-infantis-e-oportunidades-deste-divertido-negocio>>. Acesso em: 15 ago. 2024.

SELLTIZ, Claire et al. **Métodos de pesquisa nas relações sociais**. São Paulo: Herder, 1967.

SILVÉRIO, Victor Hugo Oliveira. Aplicação do Kanban como proposta de melhoria no gerenciamento do estoque de uma empresa do interior de São Paulo. **Fatec Americana Americana/SP**, 2023. ISSN 2357-9684. Disponível em: <https://ric.cps.sp.gov.br/bitstream/123456789/15064/1/20231S_Victor%20Hugo%20Oliveira%20Silv%c3%a9rio_OD1589.pdf>. Acesso em: 12 nov. 2024.

SLACK, Nigel; CHAMBERS, Stuart; JOHNSTON, Robert. **Administração da Produção**. 2 ed. São Paulo: Atlas S. A., 2002.

SLACK, Nigel; JONES, Alistair Brandon; JOHNSTON, Robert. **Administração da Produção**. 8 ed. São Paulo: Atlas S. A., 2018.

TOTVS, Equipe. **Software de controle de estoque: o que é, tipos e como escolher**. TOTVS, 2022. Disponível em: <<https://www.totvs.com/blog/negocios/software-controle-de-estoque/>>. Acesso em: 03 nov. 2024.

UMOV.ME. **Curva ABC: o que é, para que serve e como calcular**. UMOV.ME, 2020. Disponível em: <https://www.umov.me/curva-abc-um-guia-completo-sobre/>. Acesso em: 10 nov. 2024

APÊNDICE A – Quadros de custo unitário dos produtos do Espaço M&M
Festas

Mini hamburguer - 12 unidades					
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Pão de hamburguer	12	Unidade	R\$ 4,99	R\$ 19,79	R\$ 1,65
Tomate	0,500	Kg	R\$ 6,30		
Alface	6	Folha	R\$ 2,00		
Maionese	0,500	Kg	R\$ 6,50		
Quibe - 180 unidades					
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Carne moída	1	Kg	R\$ 20,00	R\$ 59,64	R\$ 0,33
Farinha de quibe	1,5	Kg	R\$ 15,00		
Alho	0,200	Kg	R\$ 4,60		
Cebola	0,300	Kg	R\$ 1,08		
Hortelã	1	Maço	R\$ 3,98		
Creme de cebola	0,065	Kg	R\$ 14,98		
Coxinha - 180 unidades					
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Farinha de trigo	2	Kg	R\$ 7,98	R\$ 97,30	R\$ 0,54
Leite integral	1	Lt	R\$ 4,99		
Manteiga	0,100	Kg	R\$ 1,36		
Peito de frango	3,000	Kg	R\$ 45,00		
Requeijão	2,500	Kg	R\$ 20,98		
Caldo knorr	0,100	Kg	R\$ 16,99		
Queijo com alho - 180 unidades					
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Farinha de trigo	2	Kg	R\$ 7,98	R\$ 126,56	R\$ 0,70
Queijo muçarela	3	Kg	R\$ 89,70		
Alho	0,300	Kg	R\$ 6,90		
Leite integral	1	Lt	R\$ 4,99		
Caldo knorr	0,100	Kg	R\$ 16,99		
Mini churros - 150 unidades					
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Farinha de trigo	1	Kg	R\$ 3,99	R\$ 27,36	R\$ 0,18
Manteiga	0,050	Kg	R\$ 0,68		
Doce de leite	1,58	Kg	R\$ 19,20		
Leite integral	0,500	Lt	R\$ 2,50		
Flocos de fubá	0,500	Kg	R\$ 1,00		
Salsicha - 180 unidades					

Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Farinha de trigo	2	Kg	R\$ 7,98	R\$ 21,32	R\$ 0,12
Leite integral	1	Lt	R\$ 4,99		
Manteiga	0,100	Kg	R\$ 1,36		
Salsicha	1	Kg	R\$ 6,99		
Calabresa - 180 unidades					
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Farinha de trigo	3	Kg	R\$ 11,97	R\$ 105,64	R\$ 0,59
Calabresa	4	Kg	R\$ 31,96		
Alho	0,200	Kg	R\$ 4,60		
Leite integral	1	Lt	R\$ 4,99		
Caldo Knorr	0,200	Kg	R\$ 33,98		
Requeijão	2	Kg	R\$ 16,78		
Manteiga	0,100	Kg	R\$ 1,36		
Croquete - 180 unidades					
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Leite integral	1	Lt	R\$ 4,99	R\$ 39,29	R\$ 0,22
Manteiga	0,100	Kg	R\$ 1,36		
Carne moída	1	Kg	R\$ 20,00		
Alho	0,200	Kg	R\$ 4,60		
Cebola	0,100	Kg	R\$ 0,36		
Farinha de trigo	2	Kg	R\$ 7,98		
Quiche de queijo - 70 unidades					
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Farinha de trigo	0,500	Kg	R\$ 2,00	R\$ 28,41	R\$ 0,41
Manteiga	0,600	Kg	R\$ 8,16		
Queijo ralado	0,200	Kg	R\$ 9,98		
Leite integral	0,400	Kg	R\$ 2,00		
Creme de leite	0,400	Kg	R\$ 4,98		
Ovo	2	Unidade	R\$ 1,30		
Quiche de alho poró - 70 unidades					
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Queijo ralado	0,100	Kg	R\$ 4,99	R\$ 29,36	R\$ 0,42
Alho poró	1	Maço	R\$ 3,99		
Manteiga	0,600	Kg	R\$ 8,16		
Creme de leite	0,400	Kg	R\$ 4,98		
Farinha de trigo	0,500	Kg	R\$ 2,00		
Ovo	5	Unidade	R\$ 3,25		
Leite	0,400	Lt	R\$ 2,00		
Mini pizza - 130 unidades					

Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário		
Farinha de trigo	1	Kg	R\$ 3,99	R\$ 32,96	R\$ 0,25		
Queijo muçarela	0,500	Kg	R\$ 14,95				
Presunto	0,500	Kg	R\$ 8,95				
Fermento em pó	0,020	Kg	R\$ 0,08				
Orégano	0,050	Kg	R\$ 4,99				
Cachorro-quente - 70 unidades							
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário		
Salsicha	1,5	Kg	R\$ 10,49	R\$ 66,18	R\$ 0,95		
Extrato de tomate	0,500	Kg	R\$ 6,00				
Cebola	0,500	Kg	R\$ 1,80				
Alho	0,200	Kg	R\$ 4,60				
Pimentão	0,100	Kg	R\$ 1,99				
Pão de cachorro-quente	70	Unidade	R\$ 41,30				
Mini jantar (macarrão) - 70 unidades							
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário		
Macarrão	2	Pct	R\$ 7,18	R\$ 63,09	R\$ 0,90		
Leite integral	1	Lt	R\$ 4,99				
Manteiga	0,200	Kg	R\$ 2,72				
Queijo ralado	0,200	Kg	R\$ 9,98				
Alho	0,200	Kg	R\$ 4,60				
Sal	0,010	Kg	R\$ 0,02				
Carne moída	1	Kg	R\$ 20,00				
Salsinha	2	Kg	R\$ 7,00				
Extrato de tomate	0,400	Kg	R\$ 4,80				
Cebola	0,500	Kg	R\$ 1,80				
Mini jantar (strogonoff) - 70 unidades							
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo			Custo total	Custo unitário
Peito de frango	1	Kg	R\$ 15,00	R\$ 57,49	R\$ 0,82		
Creme de leite	0,600	Kg	R\$ 7,47				
Batata palha	0,500	Kg	R\$ 18,75				
Alho	0,200	Kg	R\$ 4,60				
Extrato de tomate	0,300	Kg	R\$ 3,60				
Ketchup	0,300	Kg	R\$ 6,99				
Cebola	0,300	Kg	R\$ 1,08				
Bolo doce de corte - 75 fatias							
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário		
Leite condensado	2,37	Kg	R\$ 28,80	R\$ 78,34	R\$ 1,04		
Farinha de trigo	0,600	Kg	R\$ 2,39				
Chocolate em pó	0,400	Kg	R\$ 12,00				

Ovo	21	Unidade	R\$ 13,65		
Leite integral	2	Lt	R\$ 9,98		
Fermento em pó	0,030	Kg	R\$ 0,12		
Coco ralado	0,300	Kg	R\$ 11,40		
Docinho - 130 unidades					
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Leite condensado	1,58	Kg	R\$ 19,20	R\$ 30,80	R\$ 0,24
Chocolate em pó	0,100	Kg	R\$ 3,00		
Coco ralado	0,100	Kg	R\$ 3,80		
Granulado	0,300	Kg	R\$ 4,80		
Batata frita - 50 unidades					
Matéria-prima	Quantidade	Unidade	Custo	Custo total	Custo unitário
Óleo	3	Lt	R\$ 17,94	R\$ 42,94	R\$ 0,86
Batata frita congelada	2,5	Kg	R\$ 25,00		

Fonte: autoria própria