



UNIFEOB  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO  
OCTÁVIO BASTOS  
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

**PROJETO INTEGRADO**  
ANÁLISE DA CADEIA LOGÍSTICA E DE  
SUPRIMENTOS  
**CAFÉ NA BODEGA**

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO 2019

UNIFEOB  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO  
OCTÁVIO BASTOS  
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

**PROJETO INTEGRADO**  
**ANÁLISE DA CADEIA LOGÍSTICA E DE**  
**SUPRIMENTOS**  
**CAFÉ NA BODEGA**

Módulo de Gestão Logística

GESTÃO ESTRATÉGICA DE CUSTOS – PROF. RENATA E. DE  
ALENCAR MARCONDES

GESTÃO DE OPERAÇÕES DE PRODUÇÃO DE BENS E SERVIÇOS –  
PROF. ELAINA CRISTINA PAINA VENÂNCIO

GESTÃO DE PROCESSOS – PROF. ELAINA CRISTINA PAINA  
VENÂNCIO

GESTÃO DA CADEIA DE VALOR, LOGÍSTICA E MATERIAIS –  
PROF. ELAINA CRISTINA PAINA VENÂNCIO

GESTÃO DE DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS – PROF. ELAINA  
CRISTINA PAINA VENÂNCIO

Estudantes:

Estudante Aline Juliana da Silva Gomes, R.A 16002159

Estudante Gerlândia Barros Silva, R.A 18002201

Estudante Jéssica dos Santos Melo, R.A 18000882

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO 2019

# SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	04
2 DESCRIÇÃO DA EMPRESA	06
3 PROJETO INTEGRADO	08
3.1 GESTÃO ESTRATÉGICA DE CUSTOS	08
3.2 GESTÃO DE OPERAÇÕES PRODUÇÃO DE BENS E SERVIÇOS	10
3.3 GESTÃO DE PROCESSOS	11
3.4 GESTÃO DA CADEIA DE VALOR, LOGÍSTICA E MATERIAIS	13
3.5 GESTÃO DE DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS.	15
4 CONCLUSÃO	17
REFERÊNCIAS	18
ANEXOS	19

# 1. INTRODUÇÃO

O projeto desenvolvido neste primeiro semestre de 2019, tem o objetivo de apresentar uma proposta de melhoria de processos tendo como objeto de estudo a empresa Cafeteria/Restaurante Café na Bodega, a fim de compreender a estrutura dos processos que acontecem na mesma.

Será apresentado neste projeto sínteses e conceitos apresentados do 7º módulo do curso de Administração EAD composto pelas 5 disciplinas:

Gestão Estratégica de Custos que podem influenciar diretamente no lucro da organização, no controle de suas ações, na tomada de decisão, na produção e no planejamento. Assim, torna-se essencial identificá-los separadamente, para a apuração correta dos valores fixos e variáveis, dentre outros, possibilitando a adoção de estratégias competitivas e a obtenção de melhores resultados.

Gestão de Operações Produção de Bens e Serviços é o nível de serviço e os componentes necessários para a gestão da cadeia de suprimentos. A logística que envolve a gestão do processamento de pedidos, estoques, transportes e a combinação de armazenamento, manuseio de materiais e embalagem. Todos estes componentes integrados por uma rede de instalações permitem um adequado nível de serviços aos clientes da cadeia de suprimentos.

Gestão de Processo é gerenciamento por Processos de Negócios (BPM) é a disciplina organizacional que fornece ferramentas e recursos para analisar, definir, otimizar, monitorar e controlar processos de negócios e para medir e melhorar o desempenho de processos de negócios.

Gestão da Cadeia de Valor Logístico e Materiais nos possibilitou através de ferramentas e conceitos apresentados o processo de planejamento, de implantação e de controle do fluxo eficiente e eficaz de mercadorias, de serviços e das informações relativas desde o ponto de origem até o ponto de consumo, com o propósito de atender às exigências dos clientes.

Gestão de Desenvolvimento de Produtos nos auxiliou que é um processo muito importante para as empresas. Para lançar novos produtos, as organizações devem passar por um longo processo multidisciplinar, em que as necessidades dos clientes são ouvidas e transformadas em produtos ou processos.

Em todas as disciplinas que nos auxiliaram para a elaboração deste projeto, entende-

se, que quando a empresa promove um entendimento da gestão de logística de seu estabelecimento, objetiva atrair resultados e que influenciaram diretamente na qualidade e nos resultados financeiros.

O estoque de um restaurante é um pouco mais abrangente, entendendo-se que a matéria prima estocada são produtos perecíveis, e mercadorias de alto valor, já que o restaurante escolhido para o estudo de caso, trabalha com uma ampla variedade de pratos e uma grande diversidade de seus produtos. As alternativas encontradas pelos gestores do estabelecimento é manter o mínimo possível de insumos armazenados justamente para que as receitas sejam todas fresquinhas para os clientes.

Esse trabalho tem como objetivo analisar e gerir um modelo para uma melhor gestão de estoque para o restaurante, que poderá reduzir custos, reduzir perdas de matérias primas, satisfação do cliente, e entender seu processo de produção e logística para melhorar seu desempenho a curto e longo prazo.

## 2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

Fundada por dois irmãos cearenses, Gerlândia Barros e João Filho há pouco mais de 1 ano, o Café na Bodega atua no segmento alimentício e é especializado em servir a gastronomia do Nordeste juntamente com um toque europeu.

Situada em São João da Boa Vista/SP, na Rua Campos Sales nº 546, Centro, com a razão social CAFÉ NA BODEGA LTDA e inscrita no CNPJ 32.366.772/0001-38. Dois irmãos Cearenses Gerlândia Barros e João Filho com experiências diferentes, mas com o mesmo objetivo.

Gerlândia morou quase 10 anos na Finlândia, onde se formou em Gestão de Turismo.

No curso de Turismo teve aulas de Gastronomia e foi então onde começou a despertar a paixão e curiosidade pela Gastronomia.

Em 2015 a Gerlândia Barros voltou a morar no Brasil e com objetivo de empreender no ramo alimentício. Em 2016 prestou vestibular na Unifeob para o curso de Administração. No penúltimo ano da faculdade se sentiu segura para abrir a Cafeteria.

João Filho morava em Fortaleza onde largou a faculdade de farmácia e também seu trabalho de quase 5 anos na área. Deixou a família e amigos onde tinha uma vida estável para a realização desse projeto com a sua irmã Gerlândia Barros.

A Gerlândia Barros como morou algum tempo na Finlândia queria trazer o Café um toque especial Europeu, mas com a ideia de valorizar a cultura e a gastronomia do Nordeste. Foi aí então que decidiram colocar a gastronomia do Nordeste com toque especial Europeu.

Devido à escassez desse mercado na cidade, os irmãos viram uma oportunidade de empreender já que a concorrência praticamente é inexistente no local. Com tão pouco tempo no mercado, Café na Bodega, que também trabalha com self-service, já caiu nas graças da população sanjoanense. E não somente paulistas, mas também a população nordestina que agora pode “sentir-se em casa”.

Um dos que compõem o cardápio da Bodega o famoso bolo de Mandioca/Macaxeira/Aipim com zero farinha e zero fermento de criação da Masterchef Gerlândia Barros, além de Baião de dois, prato este tipicamente do Ceará, mas com uma adaptação especial, Cuscuz com queijo Coalho e Carne de Sol, tapiocas doces e salgadas, além do self-service com menu super variado entre muitos outros. Os pratos são preparados sempre com insumos frescos com pitadas de amor e carinho.

Atualmente conta com uma equipe de 4 colaboradores, sendo 2 sócios e 2 na produção

dos pratos.

E por quê Café na Bodega? Porque Bodega no interior do Ceará é um ponto de encontros de amigos e familiares, onde se reúnem para tomar um café, cerveja ou jogar conversa fora.

## 3. PROJETO INTEGRADO

### 3.1 GESTÃO ESTRATÉGICA DE CUSTOS

A gestão estratégica de custos busca conhecer toda a cadeia de valor desde a aquisição da matéria prima até o consumidor final.

A classificação de custos e despesas de uma empresa envolve a atribuição dos gastos da empresa em categorias, as quais podem, ou não, estar relacionadas ao volume de atividade da empresa.

Os custos podem influenciar diretamente no lucro da organização, no controle de suas ações, na tomada de decisão, na produção e no planejamento. É essencial identificá-los separadamente, para a apuração correta dos valores fixos e variáveis, dentre outros, possibilitando a adoção de estratégias competitivas e a obtenção de melhores resultados.

As três categorias de custos fundamentais na produção, que são determinantes para o equilíbrio da empresa, vão identificar os custos do produto e os custos do período e vai identificar padrões de comportamento de custos, como custos variáveis, fixos e mistos, veja:

- **Custo Variável:** é a soma dos fatores variáveis de produção. Custos que mudam de acordo com a produção ou a quantidade de trabalho.
- **Custos Variáveis:** no Café na Bodega estes custos são a matéria prima, insumos diretos, embalagens, impostos diretos de venda (ICMS / SIMPLES / ISS / IRPJ / CONTRIBUIÇÃO SOCIAL), fornecedores, salários da equipe de trabalho e mão de obra terceirizada.
- **Custos fixo:** é um fator produção que tem custos independentes do nível de atividade da empresa. Qualquer que seja a quantidade produzida ou vendida, mesmo que seja zero, os custos fixos se mantêm os mesmos. Difere do custo variável, que variam segundo o volume de vendas ou de produção industrial. Custos fixo do Café na Bodega, aluguel, água, energia elétrica, gás, internet.
- **Custos mistos:** possuem elementos variáveis e fixos.
- **Custos diretos:** são identificados como aqueles que estão objetivamente ligados a determinado produto. Devem ser perfeitamente mensuráveis, a fim de serem incluídos de forma direta no cálculo da produção. Dada a facilidade de associação com os produtos, os custos diretos não precisam ser submetidos a critérios de rateio para serem devidamente alocados. No caso da empresa



Café na Bodega, os custos diretos são os ingredientes para os bolos, cuscuz, tapiocas e baião de 2.

- **Custos indiretos:** por sua vez, os custos indiretos, como o próprio termo sugere, não são identificados diretamente nos produtos e serviços. Por consequência, os custos enquadrados nesta categoria não podem ser relacionados a produtos específicos, existindo a necessidade de que sejam estabelecidos critérios de rateio para serem devidamente alocados.

Um bom exemplo é a mão-de-obra indireta, referente a atividades realizadas em setores auxiliares da empresa ou por prestadores de serviços, como vigilância, manutenção de equipamentos, limpeza e afins.

E o rateio é processo de transferir os custos indiretos aos produtos. O rateio é uma forma de levantamento desses dados com eles, a empresa pode mensurar, avaliar e ponderar o quanto cada setor está gerando custo.

Quando a empresa pensa em fazer algum tipo de mudança a estratégia, o rateio torna -se de suma importância para a tomada de decisão.

## **3.2 GESTÃO DE OPERAÇÕES DE PRODUÇÃO DE BENS E SERVIÇOS**

A logística envolve a gestão do processamento de pedidos, estocagens, transportes e a combinação de armazenamento. Ela deve buscar o melhor nível de serviço, com comprometimento e com o menor custo total, assim gerando valor aos clientes.

No Café na Bodega, um dos gestores é o responsável pelas compras e desenvolvimento de fornecedores.

Sobre a seleção de fornecedores, o restaurante disponibiliza um questionário, onde o candidato a fornecedor preenche suas informações como, dados cadastrais, se possui certificado de qualidade, quem são seus clientes, se os funcionários recebem treinamento, etc. Se o fornecedor se enquadrar nos parâmetros da empresa poderá ser selecionado e cadastrado como parceiro. Estrategicamente, o restaurante tem, no mínimo, três fornecedores locais de produtos, justamente em casos de possíveis emergências, eles possam atendê-los rapidamente.

A política do restaurante é manter o mínimo possível de insumos armazenados justamente para que as receitas sejam todas fresquinhas para os clientes. No caso das verduras e legumes são gerados pedidos de compras de duas a três vezes na semana. Diferentemente do caso de farinhas de tapioca, conhecida como fécula de mandioca, por terem um prazo de validade mais estendido, são compradas quinzenalmente ou mensalmente, dependendo da demanda.

É imprescindível que ambos estejam sincronizados, formando uma parceria, firmando contratos para evitar prejuízos e garantir vantagem competitiva atendendo o cliente mais rapidamente e com comprometimento.

Atualmente o Café na Bodega faz todo controle de estoques, entrada e saída de mercadorias pelo do Excel, mas está no planejamento para o ano de 2020 a implementação do sistema da informação para melhor administração do negócio e tomada de decisão mais eficiente.

### 3.3 GESTÃO DE PROCESSOS

O gerenciamento de processos tem como objetivo alinhar-se às estratégias da empresa com foco em agregar valor ao cliente, além de atender suas necessidades e expectativas.

O PDCA, sigla em inglês para as palavras Plan, Do, Check e Act que traduzidas são planejar, fazer, verificar e agir, respectivamente. Vejamos seus conceitos:

- **Planejar:** Estabelecer objetivos para entrega de resultados conforme o planejado atrelada às metas organizacionais.
- **Fazer:** Colocar em ação determinado plano, processo ou produto. Esta etapa exige o comprometimento da equipe para alcançar o esperado.
- **Agir:** Envolve a tomada de ações que visem corrigir inconsistências na fase de verificação. Também identifica necessidades de mudanças nos processos.

É importante lembrar que o PDCA é um ciclo e deve ser reiniciado de forma contínua na empresa visando alinhar os processos à estratégia organizacional e entregar resultados conforme expectativas dos clientes. Para que esta ferramenta traga lucros e resultados positivos à empresa, é essencial que o foco seja o cliente.

Gerenciar processos organizacionais deve ser parte da rotina de uma empresa pois a melhoria de processos e foco no cliente não fazem parte de um momento, mas da vida toda de uma empresa.

A estrutura básica das medidas de desempenho são:

- **Objetivos:** Definição e clareza do que se deseja alcançar.
- **Metas:** A quantificação, ou seja, valores numéricos que se busca alcançar os objetivos.
- **Indicadores:** São as fontes das informações referentes aos resultados da execução, as quais serão comparadas com as metas.

Na empresa escolhida como caso de estudo, Café na Bodega, iremos demonstrar o desempenho na produção de um dos pratos exclusivos da empresa, o bolo de mandioca. Os gestores planejaram reduzir o tempo de produção de bolos em 20%. Foi identificado melhorias como, melhor disponibilização e acessibilidade às matérias-primas, layout funcional na cozinha industrial e treinamento da equipe.

O tempo médio da produção de um bolo era de 1 hora e 8 minutos (68 minutos).

Objetivo: Reduzir o tempo de produção.

Meta: Redução de pelo menos 20% no tempo de produção

Indicador:  $(\text{tempo anterior} - \text{tempo atual}) / \text{tempo anterior}$ .

Efetuando, temos:

Tempo anterior = 68 minutos

Tempo atual = 53 minutos

A redução do tempo de produção foi de:

$(68 - 53) / 68 = 0,22$  (ou seja 22% de redução na produção)

Percebemos no caso acima que tempo equivale a dinheiro e quanto mais a empresa produzir, com menos custos e tempo possíveis, maior será sua lucratividade.

Através desses indicadores de desempenho, a empresa passa a ter controle nos desvios de desempenho nos processos, medir as melhorias obtidas, estabelecer metas, definir seus objetivos, etc, garantindo que os resultados sejam alcançados.

### 3.4 GESTÃO DA CADEIA DE VALOR, LOGÍSTICA E MATERIAIS

A cadeia logística e a cadeia de suprimentos se inter-relacionam, diferenciando-se quanto ao seu objetivo, onde a cadeia logística se refere ao transporte e ao posicionamento dos estoques, enquanto que a cadeia de suprimento se refere a parcerias entre empresas, procurando vantagem competitiva, mas ambas se unem para melhorar a organização da empresa.

A organização destas cadeias é de suma importância para se manter posicionada no mercado, para obter melhores investimentos, para ser vista como um referencial e principalmente, para deixar seu cliente satisfeito e fazê-lo voltar mais vezes, fazendo com que a demanda aumente e haja agregação de valor à sua marca.

Na empresa Café na Bodega há um cardápio bem variado de pratos do Nordeste com um toque europeu e até disponibilizam o self-service com várias opções de acompanhamento, mas o prato mais famoso e procurado é o bolo de Mandioca com zero farinha e zero fermento de criação da própria sócia Gerlândia Barros.

Sua Cadeia Logística e de Suprimentos, se baseia na seguinte estrutura:

1. **DEMANDA:** o bolo é mais vendido por fatias, no entanto se o cliente quiser o bolo inteiro é só ele pedir com uma certa antecedência, para que seja tudo entregue fresquinho.
2. **COMPRAS:** os ingredientes que vão no bolo são basicamente mandioca fresca ralada, leite, ovos, margarina, leite condensado light e coco ralado.
3. **ARMAZENAMENTO:** a mandioca, o leite aberto e a margarina ficam na geladeira, enquanto que os ovos, o leite condensado e as caixas de leite fechadas ficam no estoque em temperatura ambiente.
4. **PRODUÇÃO:** nesta estampava junção da mão-de-obra e a utilização dos produtos comprados. A quantidade de bolos que o café costuma fazer por dia: são dois.
5. **VENDA:** aqui os bolos são colocados a mostra para compra e os encomendados são reservados para a entrega.

O gerenciamento do Café na Bodega, quanto ao controle de estoque e de fornecedores, é feito por um dos gestores, e o mesmo faz uso de planilhas em Excel e as ferramentas de comunicação virtual: WhatsApp e E-mail.

O Café na Bodega está sempre buscando manter as melhores parcerias e evitando que haja acúmulo e perda no estoque, e é claro, todos os produtos são muito bem escolhidos para conquistar o cliente e se manter firme no mercado.

## 3.5 GESTÃO DE DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS

O Desenvolvimento de Produtos é um processo muito importante para as empresas. Para lançar novos produtos, as organizações devem passar por um longo processo multidisciplinar, em que as necessidades dos clientes são ouvidas e transformadas em produtos ou processos. Todas as áreas da empresa devem estar envolvidas para que o Processo de Desenvolvimento de Produtos seja realizado com o menor custo e a maior eficácia possíveis.

Aprendemos as macro fases de desenvolvimento do PDP e as fases contidas no desenvolvimento, além de suas principais características.

E para se manterem competitivas, as empresas precisam estar em constante adaptação às exigências do mercado, cada vez mais acirrado e com consumidores cada vez mais exigentes. Uma das estratégias utilizadas pelas empresas é a inovação, por meio da produção de novos produtos, capazes de atrair os consumidores atendendo às suas necessidades e desejos e gerar lucro para si.

A fase de preparação da produção do produto é composta pelas atividades de produção do lote piloto e definição dos processos de produção e manutenção, ou seja, ela se refere a todas as atividades da cadeia de suprimentos do ponto de vista interno, com o objetivo de obter o produto.

Nessa fase de preparação do produto, o objetivo é garantir que a empresa produza o que foi definido na declaração do escopo do projeto, mantendo a qualidade dos protótipos e atendendo aos requisitos dos clientes durante todo o ciclo de vida do produto.

Pode ser utilizado o método management system analysis (MSA), ou análise do sistema de medição, associado ao statistical process control (SPC), ou controle estatístico de processos (CEP).

O MSA é previsto para a produção em massa e utiliza os indicadores: tendência, estabilidade, linearidade, reprodutividade e repetitividade, sendo que apenas os dois últimos permitem uma análise de curto prazo. A verificação de reprodutividade mostra a variação média entre operadores utilizando o mesmo dispositivo de medição, e a repetitividade mostra a variação do sistema de medida.

Ambos os resultados devem ser registrados no relatório do processo de aprovação de peça de produção (PAPP). O MSA pode ser utilizado associado ao SPC, que utiliza índices de Cp e CPk e deve ser planejado durante o desenvolvimento do produto.

Acompanhar o produto e o processo exige um tratamento bem estruturado de informações, uma vez que as estas são a base para que os profissionais envolvidos possam lidar com as diferentes fontes de informação, bem como com os sistemas e procedimentos que fazem parte dessa fase.

Esse processo de acompanhamento tem por finalidade tratar os problemas relacionados ao produto, onde as informações geradas são incluídas nas atividades de análise de desempenho do produto. Essa fase é composta pelas atividades: realizar auditoria pós-projeto; avaliar a satisfação do cliente; monitorar o desenvolvimento do produto e registrar as lições aprendidas, sem necessariamente seguir uma ordem, pois, essas atividades possuem pouca interdependência entre si.

Café na Bodega está sempre inovando na produtividade, o produto mais difícil lançado na empresa foi o Cuscuz nordestino, porque a empresa Café na Bodega tem como a gastronomia do Nordeste e a empresa está situado no interior de São Paulo e poucas pessoas conheciam a culinária nordestina.

O desafio da empresa para atrair o público a conhecer o produto que é super. saudável e popular no Nordeste, criou campanhas como explicando o que é o cuscuz nordestino e seus benefícios, toda semana fazia degustação de cuscuz para de fato o público conhecesse melhor. Hoje o cuscuz está na boca do povo de São João da Boa Vista e Região. Os pratos têm diferentes combinações como, cuscuz com queijo coalho, carne de sol, salada e vinagrete, cuscuz com bacon, ovo, salada e vinagrete e até o mais simples que é cuscuz com manteiga da terra.



## 4. CONCLUSÃO

O Projeto Integrado teve o objetivo de apresentar uma proposta de melhoria de processos, tendo como objeto de estudo a empresa Café na Bodega, que atua no mercado alimentício há 1 ano e alguns meses em São João da Boa Vista/SP, a fim de compreender a estrutura dos processos que acontecem na mesma.

Os principais pontos abordados na Gestão Estratégica de Custos, foram os conceitos de gastos, custos, investimentos e despesas e as classificações de custos em direto e indireto, fixo e variável.

Em Gestão de Operações de Produção de Bens e Serviços estudamos gestão de estoques e suprimentos relacionando os conceitos com a empresa utilizada no projeto. Percebemos a importância da tecnologia da informação para tomadas de decisão mais assertivas e eficientes nas empresas, independentemente de seu porte e como manter a competitividade em parceria com os fornecedores.

Já na Gestão de Processos vimos os conceitos dos indicadores de processos e aplicamos como exemplo, um processo de melhoria produção de uma das receitas mais especiais do restaurante, minimizando o tempo de produção com menor custo possível e consequentemente aumentando os lucros da mesma.

Em Gestão da Cadeia de Valor, Logística e Matérias abordamos a gestão de estoques e suprimentos relacionando os conceitos da empresa Café na Bodega, focando em um dos principais pratos oferecidos pela empresa.

E em Gestão de Desenvolvimento do Produto analisamos as principais questões envolvendo o desenvolvimento e o lançamento para de um novo produto da empresa Café na Bodega.

A proposta de valor da empresa Café na Bodega é sempre atender as necessidades de seus clientes, buscando sempre inovação sem perder o seu valor agregado no seus produtos e atendimentos.

Com os dados apresentados no projeto, podemos concluir que a Cafeteria/Restaurante Café na Bodega possui uma Cadeia Logística e de Suprimentos exemplar, possuindo alto controle de seu estoque e está sempre buscando melhorias para otimizar o tempo de produção, para firmar parcerias e satisfazer seus clientes, assim se manter como um referencial no quesito comida nordestina com um toque europeu.

## REFERÊNCIAS

LUZ, Blog. **A Diferença entre Custos Diretos e Indiretos**. Disponível em: <<https://blog.luz.vc/o-que-e/diferenca-entre-custos-diretos-e-indiretos>>. Acesso em 01/06/2019 às 7:34.

SITEWARE. **5 Principais Exemplos de Indicadores de Desempenho Financeiro**. Disponível em: <<https://www.siteware.com.br/produtividade/exemplos-indicadores-de-desempenho-financeiro>>. Acesso em 31/05/2019 às 20:15.

QUALITIN. **Indicadores de Processos: Quais são e para que servem?** Disponível em: <<https://www.qualitin.com.br/indicadores-para-gestao-de-processos-quais-sao-e-para-que-servem/>>. Acesso em 27/05/2018 às 20:46.

WIKIPÉDIA: a enciclopédia livre. **Custo Fixo**. Disponível em: <[https://pt.wikipedia.org/wiki/Custo\\_fixo](https://pt.wikipedia.org/wiki/Custo_fixo)>. Acesso em 28/05/2019 às 17:24.

WIKIPÉDIA: a enciclopédia livre. **Custo Variável**. Disponível em: <[https://pt.wikipedia.org/wiki/Custo\\_vari%C3%A1vel](https://pt.wikipedia.org/wiki/Custo_vari%C3%A1vel)>. Acesso em 28/05/2019 às 17:10.

WIKIPÉDIA: a enciclopédia livre. **Gerenciamento de Processos de Negócios**. Disponível em: <[https://pt.wikipedia.org/wiki/Gerenciamento\\_de\\_processos\\_de\\_neg%C3%B3cio](https://pt.wikipedia.org/wiki/Gerenciamento_de_processos_de_neg%C3%B3cio)>. Acesso em 26/05/2018 às 17:42.

## ANEXOS

1. Logo da Empresa:



2. Bolo Mandioca/Macaxeira/Aipim que não vai nem farinha de Trigo e nem Fermento, bolo exclusivo do Café na Bodega:



3. Cuscuz com queijo coalho, carne de sol e servido na telha:



4. Baião de 2 a moda da Bodega:



5. Tapioca com doce de leite e castanhas do Pará

