UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE FINANÇAS E CONTABILIDADE
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS

DENILSON DA ROCHA AVELINO

CONTROLE INTERNO E ESTOQUES: UM ESTUDO EM RESTAURANTE SELFSERVICE E À LA CARTE NA CIDADE DE JOÃO PESSOA-PB

JOÃO PESSOA
2017

DENILSON DA ROCHA AVELINO

CONTROLE INTERNO E ESTOQUES: UM ESTUDO EM RESTAURANTE SELFSERVICE E À LA CARTE NA CIDADE DE JOÃO PESSOA-PB

Monografia apresentada ao Curso de Ciências Contábeis, do Centro de Ciências Sociais Aplicadas, da Universidade Federal da Paraíba, como requisito parcial à obtenção do grau de Bacharel em Ciências Contábeis.

Orientadora: Profª Drª Simone Bastos Paiva

JOÃO PESSOA
2017

DENILSON DA ROCHA AVELINO

CONTROLE INTERNO E ESTOQUES: UM ESTUDO EM RESTAURANTE SELFSERVICE E À LA CARTE NA CIDADE DE JOÃO PESSOA-PB

Esta monografia foi julgada adequada para a obtenção do grau de Bacharel em Ciências Contábeis, e aprovada em sua forma final pela Banca Examinadora designada pela Coordenação do Curso de Ciências Contábeis da Universidade Federal da Paraíba.

BANCA EXAMINADORA

_____

Presidente: Profª Drª Simone Bastos Paiva (Orientadora)

Instituição: UFPB

_____

Membro: Profª Ma. Mirza Cunha Saraiva

Instituição: UFPB

_____

Membro: Prof. Me. Marcelo Pinheiro de Lucena

Instituição: UFPB

João Pessoa, _____ de _____ de 2017.

Dedico este trabalho à minha família em especial minha mãe Fátima que não está mais entre nós, minha esposa Edjane e minha filha Agatha Aryelly pela força, incentivo e compreensão nas horas de estresse e pela ausência do pai em muitas ocasiões neste período de estudos.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Deus por tudo que ele me proporcionou durante minha vida, e pela oportunidade de realizar o sonho de estudar na UFPB.

À minha mãe que sempre acreditou na minha formação e que hoje não pode estar aqui para presenciar esse momento.

Ao meu pai por acreditar em mim e por ter me passado todo seu caráter.

À minha esposa pela enorme paciência que teve comigo nas horas de estresse e dificuldades.

À minha filha, futura aluna da UFPB, que se espelha em mim.

À minha orientadora Profª Drª Simone Bastos Paiva, pelos conselhos, incentivos, paciência e toda ajuda possível que me foi passada em sua orientação e aos demais professores que fizeram parte da minha formação.

Aos colegas que estiveram comigo nas horas de estudo, dificuldade, tristeza e sorrisos sempre me apoiando para não desistir.

Aos demais familiares pela força e incentivo durante todo o curso.

E à grande família UFPB por todo conhecimento que consegui adquirir.

RESUMO

A pesquisa tem como objetivo analisar os controles internos nos estoques de dois restaurantes, situados na cidade de João Pessoa-PB. O controle interno corresponde a um conjunto de medidas e processos que visa proporcionar maior eficiência, reduzir custos e manter a organização interna na empresa. Os estoques são produtos ou bens destinados à venda ou fabricação, ligados diretamente aos objetivos e atividades da empresa, sendo um dos itens mais vulneráveis nas pequenas empresas do setor alimentício. A pesquisa classifica-se como descritiva e qualitativa e foi realizada em dois restaurantes, sendo um com serviço *self-service* e outro *à la carte*, cujos sujeitos pesquisados foram gestores e funcionários, totalizando 14 participantes. A coleta de dados foi procedida por meio de um questionário com questões em sua maioria do tipo fechada-aberta. Os resultados apontaram que o estabelecimento alimentício do tipo *à la carte* apresenta maior adequação nos procedimentos de controle interno aplicados aos estoques, resultando em um melhor aproveitamento dos produtos armazenados. Pode-se concluir que os controles internos dos estoques nas duas empresas pesquisadas precisam ser aperfeiçoados, principalmente, naquela onde o serviço é do tipo *self-service*, posto que os controles não são suficientes para trazer o retorno desejado do negócio.

Palavras-chave: Controle interno. Estoques. Restaurantes. Pequena empresa.

ABSTRACT

The research aims to analyze the internal controls on the stocks of two restaurants, located in the city of João Pessoa-PB. Internal control corresponds to a set of measures and processes that aims to provide greater efficiency, reduce costs and maintain internal organization in the company. Inventories are products or goods destined for sale or manufacturing, directly linked to the company's objectives and activities, being one of the most vulnerable items in small companies in the food sector. The research was classified as descriptive and qualitative and was performed in two restaurants, one with self-service and another à la carte, whose subjects were managers and employees, totaling 14 participants. The data collection was done through a questionnaire with questions mostly closed-open type. The results showed that the food establishment of the à la carte type presents greater adequacy in the internal control procedures applied to the inventories, resulting in a better utilization of the stored products. It can be concluded that the internal controls of the inventories in the two companies surveyed need to be improved, mainly in which the service is self-service, since the controls are not enough to bring the desired return of the business.

Keywords: Internal control. Stocks. Restaurants. Small business.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 - Modelo de ficha de estoque 21

Quadro 1 – Classificação dos estabelecimentos de Alimentos e Bebidas quanto à principal oferta 26

Quadro 2 – Classificação dos restaurantes quanto à sua especialidade 26

Quadro 3 – Classificação dos estabelecimentos quanto ao tipo de serviço 26

Quadro 4 – Classificação dos restaurantes *à la carte* 28

Quadro 5 – Classificação dos restaurantes de auto-serviço 29

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 – Perfil dos pesquisados 34
Tabela 2 – Controle interno nos estoques – Restaurante A 35
Tabela 3– Controle interno nos estoques – Restaurante B 39

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

ABRASEL	Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
CNAE	Classificação Nacional de Atividades Econômicas
COSO	*Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission*
EPP	Empresa de pequeno porte
IPEA	Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada
LC	Lei Complementar
MEI	Microempreendedor individual
MPE	Micro e pequenas empresas
PEPS	Primeiro a entrar, primeiro a sair
PIB	Produto Interno Bruto
SEBRAE	Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
UEPS	Último a entrar, primeiro a sair

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 11
1.1 Problematização da pesquisa 11
1.2 Objetivos 13
1.2.1 Objetivo geral 13
1.2.2 Objetivos específicos 13
1.3 Justificativa 13
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA 15
2.1 Controle interno 15
2.2 Estoques 18
2.2.1 Controle interno nos estoques 20
2.3 Micro e pequenas empresas **22**
2.4 Restaurantes **25**
2.4.1 Serviços *à la carte* e *self-service* 27
3 METODOLOGIA 31
3.1 Classificação da pesquisa 31
3.2 Contexto e sujeitos da pesquisa 31
3.3 Procedimentos de coleta e análise dos dados 32
4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS 34
4.1 Perfil dos pesquisados 34
4.2 Controle interno nos estoques de produtos alimentícios: Restaurante A ... 35
4.3 Controle interno nos estoques de produtos alimentícios: Restaurante B ... 39
4.4 Comparando o controle interno nos estoques de produtos alimentícios nos restaurantes A e B 41
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS 43
REFERÊNCIAS 45
APÊNDICE A - Questionário. **48**

1 INTRODUÇÃO

Neste capítulo apresentam-se a problematização, os objetivos e a justificativa da pesquisa.

1.1 **Problematização da pesquisa**

No atual cenário de crise econômica, é necessária a adoção de um eficiente sistema de controle interno com o objetivo de reduzir as perdas e os desperdícios que rondam os ativos das empresas de qualquer porte ou ramo de atuação, em particular, os diversos tipos de estoques, de modo a aumentar o resultado e possibilitar o crescimento da empresa.

Além disso, a disputa por um mercado consumidor exigente obriga as empresas, ao invés de aumentarem o seu preço de venda, visando à obtenção de uma maior receita, a diminuírem o seu custo para poderem manter o preço de venda e, mesmo assim, aumentar o seu faturamento.

Nessa busca, diversos são os benefícios que uma adequada estrutura de controle interno na área de estoques pode apresentar, tais como: controle de perdas e desperdícios e redução de furtos e fraudes nos estoques. O desconhecimento de uma empresa acerca da importância de um controle interno adequado, em particular na área de estoques, pode comprometer os retornos financeiros e econômicos esperados.

Os estoques são produtos ou bens destinados à venda ou fabricação, ligados diretamente com os objetivos e as atividades que a empresa desenvolve. Esses itens influenciam significativamente no cálculo do lucro líquido e do valor do capital circulante líquido no balanço patrimonial (ALMEIDA, 2010).

Os registros dos estoques podem ser realizados por meio de fichas ou utilizando um sistema de informação informatizado, sendo este, na atualidade, o meio mais eficaz devido à existência de softwares que facilitam os processos operacionais. Nesses sistemas, o lançamento de entrada dos produtos é confrontado com os registros de caixa e automaticamente obtém-se o saldo atual do estoque (LOPES DE SÁ, 2007).

Nas pequenas empresas do setor alimentício, como os restaurantes, o estoque de produtos é um dos pontos mais vulneráveis, assim, deve haver sintonia

entre a entrada e a saída de produtos, posto que lidam com itens perecíveis que demandam controles rigorosos das respectivas validades. Contudo, dificilmente os gestores conseguem prever com exatidão a demanda de atendimento, causando perdas de alimentos que não poderão ser reutilizados no dia subsequente.

Essa questão parece ser mais difícil em restaurantes do tipo *self service,* pois nos restaurantes do tipo *à la carte* pode-se prever com mais exatidão a demanda diária, e os produtos alimentícios só entram na linha de produção após o pedido prévio dos clientes, sendo assim as perdas ocasionadas com desperdícios são reduzidas.

Tratam-se de serviços em expansão, visto que, de acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), para driblar a crise, um número cada vez maior de famílias está recorrendo a uma estratégia para fazer as despesas com refeições caberem no orçamento: compartilhar os pratos em restaurantes ou optar por porções menores, que têm preço mais baixo. Através desta prática, as famílias conseguem uma grande redução nas suas despesas, fazendo com que as empresas do ramo alimentício definam novas estratégias para conquistar esse novo público. (ABRASEL, 2015).

Ainda, de acordo com a ABRASEL, o Brasil tem 6,4 milhões de estabelecimentos empresariais, sendo que 99% deles são micro e pequenas empresas. Estima-se que haja, nacionalmente, um total de um milhão de bares e restaurantes, o que representa 16% do total das empresas brasileiras (ABRASEL, 2015), sendo assim, os bares e restaurantes representam um segmento importante para economia do País.

Diante desse cenário, elaborou-se a seguinte questão que norteará a pesquisa: **Quais são os controles internos existentes nos estoques de produtos em restaurantes *self-service* e *à la carte*, situados na cidade de João Pessoa-PB?** Para responder a esse questionamento, escolheu-se, como recorte empírico, dois estabelecimentos alimentícios, sendo um com serviço *self-service* e outro *à la carte,* os quais serão denominados, neste estudo, por restaurante A e restaurante B, respectivamente.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo geral

Verificar os controles internos nos estoques de dois restaurantes – *self-service* e *à la carte* -, situados na cidade de João Pessoa-PB.

1.2.2 Objetivos específicos

Para alcançar o objetivo geral elaboraram-se os seguintes objetivos específicos:

a) Identificar os controles internos existentes nos estoques dos restaurantes pesquisados;
b) Comparar os controles internos existentes nos estoques dos restaurantes pesquisados;
c) Propor possíveis ajustes para o aperfeiçoamento nos controles internos dos estoques dos restaurantes pesquisados.

1.3 Justificativa

A implementação de um controle interno adequado nos estoques das empresas de pequeno porte do ramo de alimentos, as ajudariam a enfrentar momentos de incertezas econômicas, uma vez que, contribui para a redução dos custos que as perdas diárias relacionadas a ineficiências no manuseio de estoques de produtos alimentícios podem trazer para a empresa. Desse modo, poderá trazer ganhos financeiros, operacionais e comerciais para o negócio, e, consequentemente, aumento no resultado.

Todavia, não basta aos gestores da empresa apenas a adoção dos devidos controles internos em seus estoques, deve-se, também, implementar mecanismos para a sua manutenção e atualização, pois de nada adianta a criação de um sistema de controle, se não houver a prática dos procedimentos de acordo com os princípios estabelecidos.

A fragilidade nos controles internos pode ocorrer em várias etapas do processo na prestação de serviço em restaurantes, desde a ausência da conferência na entrada e na saída de produtos, passando pelo descuido na supervisão do ambiente, até o despreparo dos colaboradores no manuseio dos produtos, o que podem levar a perdas, desvios ou até mesmo furtos de produtos.

Assim, a relevância do tema deste estudo situa-se na necessidade que os controles internos têm nas organizações, no suporte aos gestores para que suas decisões sejam tomadas da forma mais adequada e em tempo hábil, com uma base informacional adequada no intuito de alcançarem os objetivos estratégicos das organizações, ou seja, o controle interno funciona como aliado nos processos de gestão.

Em particular, nos estoques, onde o descontrole interno pode causar prejuízos para as empresas, ocasionados por perdas e danos, gerar uma crise financeira e, consequentemente, levar a entidade até a falência, não só no ramo alimentício, foco deste estudo, como de qualquer outro segmento.

De acordo com Silva (2011 apud MONTEIRO; FLORES, 2014), os controles internos possibilitam, além de procedimentos e normas adequadas, informações que conduzem a empresa a visualizar possíveis falhas que levariam a erros ou fraudes.

Ao evidenciar o impacto do controle interno nos estoques para uma gestão eficiente dos negócios na área de restaurantes, o estudo pode incentivar gestores a conhecerem melhor os procedimentos contábeis para o controle de estoque bem como os mecanismos de controle interno que visem à proteção desses itens. A ausência de controles internos para esses ativos compromete a continuidade do empreendimento, posto que a empresa fica exposta a falhas, erros e fraudes.

2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Neste capítulo discorre-se sobre o controle interno, os estoques, as micro e pequenas empresas e os restaurantes.

2.1 Controle interno

Muitas empresas de pequeno porte não utilizam a Contabilidade de forma adequada, o que é um risco, pois todo empreendimento necessita dos procedimentos contábeis para manter o equilíbrio financeiro e econômico e poder competir no mercado. A ausência desses procedimentos produz um descontrole em vários aspectos da gestão.

A Contabilidade pode contribuir para a gestão econômico-financeira da empresa, fornecendo aos gestores, inclusive das empresas de pequeno porte, uma variedade de informações e relatórios elaborados a partir dos dados contábeis, o que possibilita decisões com maior segurança e tempestividade.

É por meio da função controle que os gestores buscam proteger a empresa de eventuais danos e riscos patrimoniais. Quando há uma estrutura de controle interno adequada, sobre todas as áreas operacionais da empresa, o que abrange os estoques, ela adquire uma importância fundamental para se alcançar resultados mais favoráveis e reduzir desperdícios. (CREPALDI, 2011).

O controle interno não se confunde com a auditoria interna, pois o controle interno é um excelente mecanismo para se reduzir custos e manter a organização dentro da empresa; já a auditoria interna consiste em uma revisão do controle interno do controle interno, por profissionais qualificados.

Segundo Attie (2006, p. 110),

> às vezes imagina-se ser o controle interno sinônimo de auditoria interna. É uma idéia totalmente equivocada, pois a auditoria interna equivale a um trabalho organizado de revisão e apreciação dos controles internos, normalmente executado por um departamento especializado, ao passo que o controle interno se refere a procedimentos de organização adotados como planos permanentes da empresa.

Para o *Committee of Sponsoring Organizations of the Treadway Commission* (COSO):

> o controle interno é um processo conduzido pela estrutura de governança, administração e outros profissionais da entidade, e desenvolvido para proporcionar segurança razoável com respeito à realização dos objetivos relacionados a operações, divulgação e conformidade. (COSO, 2013, p.6).

Ou seja, o controle interno diz respeito a medidas que são implementadas com o objetivo de auxiliar o alcance de metas, reduzir custos e proporcionar maior confiabilidade e segurança para os administradores da empresa.

O controle interno dentro de uma organização é bastante representativo, pois significa um conjunto de procedimentos, métodos ou rotinas como intuito de proteger os ativos da empresa como também produzir dados contábeis e ajudar a administração na condução ordenada dos negócios da entidade (ALMEIDA, 2010).

Seguido o raciocínio o controle interno tem como objetivo principal criar uma proteção aos bens da empresa com intuito de se evitar possíveis perdas e furtos que refletiriam diretamente na receita obtida pela empresa, pois os métodos utilizados pelo controle interno poderão identificar as perdas e os furtos com mais precisão.

Segundo Lopes de Sá (2007, p. 107), “a eficiência do controle depende, pois, de métodos, meios e pessoal adequado”. Como componentes para o cumprimento dos princípios de controle interno têm-se os seguintes:

a) Organização e regime de autorizações;
b) Supervisão e procedimentos normativos;
c) Padrões ou limites a serem colimados;
d) Registros e relatórios;
e) Auditoria interna;
f) Analise sistemática de conjuntos e subconjuntos de fatos;
g) Estatísticas.

Esse autor cita a importância do pessoal adequado para se fazer o devido controle interno por meio dos meios e métodos possíveis e com a ajuda dos mecanismos que auxiliam os princípios de controle interno existentes com o objetivo de se obter uma informação de forma fidedigna.

A gestão da empresa é responsável pela manutenção do sistema de controle interno, pela fiscalização, pela verificação se este está sendo seguido pelos funcionários, e por sua modificação, no sentido de adaptá-lo às novas circunstâncias que poderão surgir (ALMEIDA, 2010). Esse autor cita os seguintes princípios fundamentais dos controles contábeis:

a) Responsabilidade;
b) Rotinas internas;
c) Acesso aos ativos;
d) Segregação de funções;
e) Confronto dos ativos com os registros;
f) Amarrações do sistema;
g) Auditoria interna;
h) Custos do controle x benefícios;
i) Limitações do controle interno.

Para se chegar a um eficiente sistema de controle interno, ele deve ser implementado em todos os setores da empresa, onde estão envolvidos diversos atividades entre elas: aprovações, registros, autorizações, arquivos e capacidade técnica (ATTIE, 2007 apud SELHORST, 2009). Attie (2007) faz a seguinte comparação com o controle interno:

> compara o controle interno ao motor de um carro, onde é composto de inúmeras peças: velas, distribuidor, cilindros, válvulas, óleo, bielas, anéis, porcas, parafusos, carcaça e outros, onde as peças por si só soltas nada representam, porém o conjunto afinado entre si fornece a força necessária para que o carro ande, e basta que uma delas quebre ou se deteriore para que todo o conjunto se torne inerte e inoperante. O controle interno funciona da mesma forma, o conjunto das operações, autorizações e registros é que permite que a operação ou sistema caminhe, e basta que um dos itens não funcione adequadamente para que todo o sistema emperre. (apud SELHORST, 2009).

Seguindo esse raciocínio o controle interno é um conjunto de elementos, onde todos têm sua função e as mesmas devem ser executadas com muita eficiência, pois se um elemento sair do eixo coloca todo sistema em risco, devido a cada elemento necessitar do outro para o bom funcionamento do sistema.

As avaliações de controle interno possibilita realizar testes com o intuito de verifica se o atual sistema possui a eficiência desejada pelos gestores, pois ao

analisar o sistema poderão ser verificados diversos componentes, sendo assim, pode-se traçar uma projeção com o intuído de se antecipar os erros e irregularidades que poderiam ocorrer e também analisar as fraquezas e verificar se o sistema detectaria com facilidade e de imediatos erros e irregularidades.

A avaliação do sistema de controle interno, de acordo com Almeida (2010, p. 52), compreende:

a) Determinar os erros ou irregularidades que poderiam acontecer;
b) Verificar se o sistema atual de controle detectaria de imediato esses erros ou irregularidade;
c) Analisar as fraquezas ou falta de controle, que possibilitam a existência de erros ou irregularidades, a fim de determinar natureza, data e extensão dos procedimentos de auditoria;
d) Emitir relatório-comentário dando sugestões para o aprimoramento do sistema de controle interno da empresa.

Nesta pesquisa, o foco recai sobre o controle interno nos estoques, que são ativos tangíveis que demandam atenção especial quando da sua conferência física e financeira. Na próxima seção discorre-se sobre este grupo de elementos.

2.2 Estoques

Os estoques são os principais ativos em muitas empresas, pois por meio deles a empresa consegue dar continuidade aos negócios. Portanto, deve-se ter controle sobre esses itens, que devem ser analisados periodicamente, com intuito de se evitar a falta indesejada de produtos, pois isso pode comprometer o funcionamento dos processos e o atendimento aos clientes.

Os estoques assumem diferentes significados dependendo do tipo de empresa, mas trazem sempre o mesmo sentido quando se fala em vendas, ou seja, são itens a serem consumidos, sendo assim, o estoque de material de consumo pode ocorrer tanto em empresas industriais, comerciais, como nas de serviços, (MARION, 2012).

Os produtos em estoque devem ser guardados em um lugar seguro para se evitar acessos não autorizados, pois representam recursos financeiros que foram investidos com o intuito de se trazer um retorno financeiro para a entidade. Assim,

por um lado, os estoques devem ser protegidos pois se trata de um dos mais importantes ativos da empresa e, por outro lado, os estoques devem ser de fácil acesso e movimentação para se evitar a perda de tempo ao se procurar os produtos.

Segundo Crepaldi (2011, p. 560),

> Os estoques compreendem bens adquiridos e destinados à venda, incluindo, por exemplo, mercadorias compradas por um varejista para revenda... também compreendem produtos acabados e produtos em processo de produção pela entidade e incluem matérias-primas e materiais aguardando utilização no processo de produção... No caso de prestador de serviços, os estoques devem incluir os custos do serviço, para os quais a entidade ainda não tenha reconhecido a respectiva receita.

Para fins de avaliação dos estoques, os principais critérios utilizados são o de custo ou valor líquido de realização, o que for menor, ou seja, consiste em conceder aos itens do estoque da empresa o menor entre os valores do custo de aquisição (ou produção) e o valor líquido de realização.

A Lei nº 6.404/76, de 15 de dezembro de 1976, em seu Art. 183, inciso II, define o seguinte:

> Art. 183 - No balanço, os elementos do ativo serão avaliados segundo os seguintes critérios:
> [...]
> II - os direitos que tiverem por objeto mercadorias e produtos do comércio da companhia, assim como matérias-primas, produtos em fabricação e bens em almoxarifado, pelo custo de aquisição ou produção, deduzido de provisão para ajustá-lo ao valor de mercado, quando este for inferior;
> [...]
> § 1º - Para efeitos do disposto neste artigo, considera-se valor justo: (Redação dada pela Lei nº 11.941, de 2009)
> a) das matérias-primas e dos bens em almoxarifado, o preço pelo qual possam ser repostos, mediante compra no mercado;
> b) dos bens ou direitos destinados à venda, o preço líquido de realização mediante venda no mercado, deduzidos os impostos e demais despesas necessárias para a venda, e a margem de lucro.

Existem diversos critérios de avaliação dos estoques, entre os quais: o do custo médio ponderado, o sistema de custo PEPS (primeiro a entrar, primeiro a sair) e o sistema de custo UEPS (último a entrar, primeiro a sair) e o método de custo real específico. No método do custo médio ponderado, cada aquisição altera o preço médio do estoque da respectiva espécie de material. No sistema de custo PEPS faz-se a avaliação do custo do material levando em consideração o custo da primeira entrada do produto no estoque. No sistema UEPS leva-se em consideração para a

avaliação do custo do material o último produto que foi registrado no estoque e por fim o método de custo real específico que leva em conta o custo conhecido e por ele é avaliado cada item do estoque (FRANCO; MARRA, 2007).

No caso de restaurantes, é interessante a aplicação do critério PEPS de modo a se reduzir as perdas, pois os materiais a serem utilizados devem ser organizados de modo que os mais antigos saiam a frente dos materiais mais novos que possuem uma validade maior.

Qualquer que seja o estoque ou o critério de avaliação, é indispensável a adoção de mecanismos de controle interno de modo a preservá-los em sua integridade e garantir eficiência na sua utilização nos processos organizacionais, pois vários dos problemas e dificuldades enfrentados pelas empresas passam pelos estoques. Desse modo, é necessário um controle interno eficiente, pois nos estoques estão o dinheiro investido que a empresa pretende reverter no presente em forma de lucro.

2.2.1 Controles internos nos estoques

Dois são os tipos de controles sobre os estoques: controles contábeis e controles físicos, segundo Crepaldi (2011, p. 567):

> O bom controle contábil sobre estoques revela-se por meio de um sistema em que as tarefas de empregados sejam segregadas, de modo a não permitir que os encarregados de controlar os estoques sejam os mesmos responsáveis pelo faturamento de vendas ou lançamentos de compras. [...] Os inventários são indícios de bom controle, assim como o são os procedimentos bem definidos para tratamento das transações não rotineiras...

Essa medida visa a evitar que o responsável pelos estoques tenha contato com a contabilidade da empresa, o que poderia criar possibilidade para alteração nos dados de entrada e saída dos estoques com o objetivo de fraudar o sistema contábil e, consequentemente, causar danos à entidade.

Uma maneira de inibir essa prática, seria a utilização de um inventário físico, posto que é um procedimento de controle visando apurar as responsabilidade dos colaboradores que custodiam bens da empresa. Esse procedimento é realizado por meio da contagem física dos bens da empresa e confrontado os resultados com os registros de estoque. Dessa forma, é recomendável que os colaboradores

responsáveis pela contagem periódica não sejam os mesmos que elaboram a custódia dos estoques. (ALMEIDA, 2010).

Um outro controle básico nos estoques são as fichas de estoques, úteis para se manter um controle na entrada e saída de produtos, por meio do registro das quantidades movimentadas em planilhas. Com essa medida, dificilmente um produto acabará sem que os responsáveis pelos estoques tenham ciência com antecedência, podendo tomar as devidas providências perante os fornecedores com o objetivo de evitar uma possível falta do produto. A ficha de estoque (Figura 1) possui várias funções para se controlar tanto as entradas e saídas como os devidos custos unitários e totais, que serão aplicados nas empresas de diversos ramos - comerciais, industriais e de serviços.

Figura 1 - Modelo de ficha de estoque

Ficha de Controle de Estoque - Custo Médio Item: _____

Data	Histórico	Entradas			Saídas			Saldos		
		Qtde	Custo Unitário	**Valor**	Qtde	Custo Unitário	**Valor**	Qtde	Custo Unitário	**Valor**

Fonte: Franco e Marra (2007)

De acordo com Pozo (2007, p. 38), “o termo controle de estoques é uma função da necessidade de estipular os diversos níveis de materiais e produtos que a organização deve manter, dentro de parâmetros econômicos”. Sendo assim, o controle do estoque tem como função manter uma ordenação dos itens de modo a se obter receita a curto e longo prazo.

Uma maneira de se manter um controle de estoque eficiente é por meio de um bom relacionamento com os fornecedores, de modo a manter a rotatividade nos

estoques com produtos novos, reduzir a possibilidade de perdas e extravios e negociar prazos de entrega. Quando há o monitoramento dos estoques, em momentos de crise e baixa demanda de clientes, os gestores poderão adiar pedidos de compras aos fornecedores com o objetivo de evitar o acúmulo nos estoques.

Também, com medidas de controle interno que reduzam ineficiências, os gestores da empresa podem tentar diminuir custos e despesas e evitar o aumento no preço de venda dos produtos e serviços e, desse modo, assegurar sua clientela e até conquistar novos clientes.

No caso de empresas do setor alimentício, alguns controles devem ser redobrados, pois envolvem diretamente possíveis perdas ocasionadas pelo vencimento de produtos, devendo-se, assim, evitar o armazenamento de grandes quantidades de produtos perecíveis. Em se tratando de empresas de pequeno porte, essas perdas podem gerar prejuízos e dificuldades financeiras imediatas, pois nesses empreendimentos o capital de giro, geralmente, é limitado.

2.3 Micro e pequenas empresas

No Brasil, nos últimos anos, vem crescendo o número de empreendedores ligados à criação de micro e pequenas empresas (MPE), todavia, é importante não só o crescimento das empresas como também sua participação na economia. Em média, o Brasil possui atualmente cerca de nove milhões de MPE, o que representa mais da metade dos empregos formais do país (SEBRAE, 2014).

Também, as MPE são geradoras de empregos formais no país, sendo assim um segmento gerador de riqueza no comércio brasileiro, representando 53,4% do Produto Interno Bruto (PIB) deste setor de acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2014). Através desses dados pode-se verificar a importância das MPE para a economia do país.

No que se refere ao número de empresas as MPE representaram, em 2011, nas atividades de serviços e de comércio, respectivamente, 98% e 99% do total de empresas formalizadas e em relação ao emprego, as MPE representavam 44% dos empregos formais em serviços, e aproximadamente 70% dos empregos gerados no comércio. (SEBRAE, 2014).

De acordo com o SEBRAE os pequenos negócios, ou seja, as MPE são responsáveis por 56% dos empregos formais da Paraíba e quase 30% do Produto Interno Bruto (PIB) do Estado (CORREIO DA PARAÍBA, 2015). Os pequenos negócios também representam 99% do universo empresarial na Paraíba, onde há cerca de 120 mil pequenos negócios, sendo 72 mil microempreendedores individuais (MEI) (SEBRAE, 2015).

O presidente do IPEA (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada), Marcelo Cortês Neri (2012, p. 7) destaca a diversidade das MPE em termos de contribuição econômica e as suas desigualdades operacionais e financeiras, o que impactam nas condições dos empregos ofertados:

> O mundo das micro e pequenas empresas (MPEs) possui grande diversidade de padrões de reprodução econômica em meio ao desenvolvimento capitalista brasileiro. Responsáveis por parte considerável do emprego da força de trabalho na economia, essas empresas estão marcadas pelas profundas desigualdades de produtividade, de acesso ao financiamento e recursos próprios para investimento e de capacidades inovativas que levam a distintas estruturas de contratação e proteção do emprego no interior delas.

A quantidade de MPE tem relação com o grau de iniciativa para o negócio gerado pelos indivíduos de um país. Esse grupo de indivíduos, denominados empreendedores, vem crescendo em todos os continentes, tendo como causa desse fenômeno alguns fatores, tais como, a redução de empregos formais e as inovações tecnológicas que aumentam a competividade em todos os setores da economia. (FÉLIX, 2012).

Vê-se, assim, que as MPE surgem da atitude empreendedora de muitos indivíduos, gerando inúmeros empregos, movimentando a economia e contribuindo para o PIB do país. Desse modo, as MPE desempenham um importante papel na sociedade, nos seus aspectos econômicos, políticos, ambientais e sociais. Entretanto, enfrentam algumas dificuldades devido a problemas gerencias e financeiros, que as impedem de crescer e se desenvolver sustentavelmente. Os profissionais da área contábil, por serem os que lidam mais diretamente com esses empreendimentos, têm-se empenhado em atender às demandas e auxiliar as MPE (PAIVA; GOMES, 2008).

Segundo Félix (2012, p. 48), “o empreendedorismo também se revela no elevado número de negócios informais que são criados e funcionam à margem dos

entes públicos, contribuindo, dessa forma, para a sonegação fiscal, prejudicando a sociedade.” Neri (2012, p. 7) também destaca que “a alta rotatividade do trabalho e o emprego informal de baixa qualidade convivem com formas dinâmicas de contratação [...] o que mostra mais uma vez o traço heterogêneo deste segmento, que demanda políticas públicas específicas”.

Medidas governamentais vêm sendo tomadas para tentar reduzir a tributação e a desburocratização do segmento, de modo a facilitar a formalização das unidades produtivas do segmento, causando impacto sobre as condições e relações de trabalho (SANTOS; KREIN; CALIXTRE, 2012). Nesse sentido, ocorreram várias decisões de novas políticas públicas e de reformulação, produzindo instrumentos de apoio às MPE como o Simples Nacional e a Lei do Microempreendedor Individual (MEI).

O Simples Nacional (ou Super Simples) foi instituído a partir de 01/07/2007, com a Lei Complementar (LC) nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Trata-se de um tratamento tributário diferenciado, simplificado e favorecido para as MPE, no âmbito da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, mediante regime único de arrecadação, inclusive obrigações acessórias. (BRASIL, 2006).

Já, a Lei do MEI passou a vigorar a partir de 01/07/2009, com a publicação da Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008, que alterou a Lei Complementar nº 123/2006, criando a figura do Microempreendedor Individual. Para ser considerado MEI o pequeno empresário individual precisa atender algumas condições, dentre as quais, ter faturamento limitado a R$ 60.000,00 anuais, contratar no máximo um empregado e não participar como sócio, administrador ou titular de outra empresa. (BRASIL, 2008).

Para a classificação das MPE no país têm-se vários critérios, cujos mais utilizados são com base na receita bruta e no número de empregados. Segundo a Lei nº 123/2006 (Lei Geral das MPE), as microempresas são as que possuem uma receita bruta de, no máximo, R$ 360 mil por ano e as pequenas empresas a partir de R$ 360 mil até R$ 4,8 milhões por ano para serem enquadradas. Por outro lado, a definição adotada pelo SEBRAE limita a microempresa àquelas empresas que empregam até 9 pessoas, no caso de comércio e serviços, ou até 19 pessoas, no caso dos setores industrial e de construção. E as pequenas empresas são aquelas que empregam de 10 a 49 pessoas, no caso de comércio e serviços, e de 20 a 99

pessoas, no caso de indústria e empresas de construção. (MADI; GONÇALVES, 2012; BRASIL, 2016).

A receita bruta refere-se ao “produto da venda de bens e serviços nas operações de conta própria, o preço dos serviços prestados e o resultado nas operações em conta alheia, não incluídas as vendas canceladas e os descontos incondicionais concedidos”, conforme Art.3º, § 1º, da LC 123/2006. (BRASIL, 2006).

Caso uma MPE não exerça uma atividade vedada pela LC nº 123/2006, ela poderá optar pelo Simples Nacional. Em particular, os restaurantes, optantes pelo regime do Simples Nacional, que são tributados pelo Anexo I (comércio) da LC nº 123/2006, considerando que a atividade que desenvolvem tem a Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) referente à classe 5611-2/01, que se refere a Restaurantes e similares e cujas subclasses compreendem: (a) as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas ao público em geral, com serviço completo; (b) os restaurantes *self-service* ou de comida a quilo e (c) as atividades de restaurante e bares em embarcações explorados por terceiros. (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2017).

2.4 Restaurantes

Com expansão anual em torno de 10%, o setor de alimentação fora de casa – ou de bares e restaurantes, como são chamados pelos comerciantes do ramo – gera cerca de 450 mil novas oportunidades de emprego por ano, no Brasil. (SEBRAE, 2015).

Todavia, inexiste no Brasil uma classificação oficial para os estabelecimentos de Alimentos e Bebidas devido à própria complexidade e diversidade do setor. Existem várias formas com o propósito de agrupar os estabelecimento em função de algumas características em comum (PORTAL EDUCAÇÃO, 2012).

Considerando-se a principal oferta do estabelecimento de Alimentos e Bebidas, podem-se dividir em quatro grandes grupos, conforme apresentado no Quadro 1.

Quadro 1 – Classificação dos estabelecimentos de Alimentos e Bebidas quanto à principal oferta

Grupo	Descrição
Grupo 1	Formado pelos estabelecimentos que servem refeições completas (entradas, pratos principais e sobremesas). Incluem-se aqui todos os tipos de restaurantes.
Grupo 2	Formado pelos estabelecimentos que servem lanches, como lanchonetes, padarias com balcão, sanduicherias etc.
Grupo 3	Formado pelos estabelecimentos onde o foco da oferta está nos doces, como por exemplo, as doçarias, confeitarias e sorveterias.
Grupo 4	Formado pelos estabelecimentos onde a principal oferta concentra-se nas bebidas; incluindo, assim, os bares, as casas de sucos, etc.

Fonte: Baseado no Portal Educação (2012a)

Outro critério utilizado apenas para restaurantes e não para todos os tipos de estabelecimentos de Alimentos e Bebidas refere-se à classificação considerando-se a especialidade do restaurante, nos seguintes termos (Quadro 2):

Quadro 2 – Classificação dos restaurantes quanto à sua especialidade

Especialidade	Descrição
Cozinha típica regional	Abrange aqueles restaurantes que servem apenas comida típica de uma região ou estado.
Cozinha típica nacional	Inclui todos os restaurantes que trabalham com a culinária típica de um determinado país.
Cozinha internacional	Cabem aqui os restaurantes, também chamados de restaurantes *gourmets*, que oferecem uma variedade de pratos do mundo todo, caracterizados por variedade e sofisticação.
Comida Caseira	Inclui os restaurantes rústicos, de ambiente mais aconchegante, que servem comida simples, porém, gostosa.
Cozinha Natural/Light	Representa um grupo que vem crescendo com a busca da qualidade de vida e é composto por restaurantes que servem comida natural, light, vegetariana, macrobiótica e outras vertentes vistas como saudáveis no mercado.

Fonte: Baseado no Portal Educação (2012a)

Além desses, têm-se os restaurantes cuja especialidade são Frutos do Mar, Churrascaria, Pizzaria, dentre outros.

Para a classificação dos estabelecimentos, ainda pode ser utilizado o critério que leva em conta não o que é servido no estabelecimento, mas como se serve, ou seja, o tipo de serviço que é oferecido, obtendo-se os grupos expostos no Quadro 3.

Quadro 3 – Classificação dos estabelecimentos quanto ao tipo de serviço

Tipo de serviço	Descrição
À la carte	O cliente escolhe seu prato a partir de um cardápio (listagem dos pratos que são oferecidos pela casa).
Self-service	Nesse tipo de serviço, o próprio cliente se serve das opções expostas em um buffet. Há dois tipos de *self-service*, que se diferenciam na forma do pagamento: Buffet e A quilo.

Self-service (Buffet)	O cliente paga um valor fixo e se serve à vontade.
Self-service (A quilo)	O valor é estabelecido por quilo e o cliente paga pelo peso de seu prato.
Menu fixo ou empratado	O estabelecimento oferece refeições fechadas (que normalmente incluem uma ou duas entradas, um prato principal e uma sobremesa) e cada prato já vem montado da cozinha.
Balcão	O cliente escolhe seu alimento através de um cartaz ou quadro, ou mesmo vendo o próprio alimento, e pede para o atendente através de um balcão.
Rodízio	O alimento é servido ininterruptamente por garçons, diretamente, na mesa do cliente.
Drive-thru	Não há salão de restaurante, o cliente é servido dentro de seu próprio carro.

Fonte: Baseado no Portal Educação (2012a)

Independente da classificação, deve existir sintonia e equilíbrio entre os três elementos (produto, restaurante e cliente) para se obter sucesso no estabelecimento comercial, pois, basta que um desses elementos esteja em desacordo com os demais para proporcionar resultados indesejáveis. (SEBRAE, 2016).

Neste estudo, foram pesquisados dois restaurantes, cujas especialidades são cozinha típica regional, sendo um com serviço *à la carte* e outro *self-service,* que serão tratados mais detalhadamente na próxima seção.

2.4.1 Sistema *à la carte* e *self-service*

Lippel (2002) propõe o agrupamento dos restaurantes em três grupos diferentes, tomando como referência o serviço prestado, que são: o método *à la carte*, o método de auto-serviço e o método direto e/ou repetitivo.

Os restaurantes do tipo *à la carte* possuem um cardápio fixo e pré-definido de forma que os clientes escolhem sua própria refeição através do menu de opções. Os estabelecimentos desse tipo possuem garçons e balconistas com o intuito de anotarem e fazerem os pedidos dos clientes, e o atendimento se estende até mesmo no momento de levar a conta para o cliente. (LIPPEL, 2002).

Os estabelecimentos do tipo *à la carte* podem ser requintados, clássicos ou simples e podem diversificar os diversos tipos de comida de acordo com a sua especialidade, por exemplo, frutos do mar, comida regional, lanches, pizzas, massas, entre outros (LIPPEL, 2002).

Lippel (2002) elaborou a seguinte classificação para os restaurantes *à la carte*, com base na especialidade, nos horários e estilos de atendimento e no perfil dos clientes, conforme evidenciado no Quadro 4:

Quadro 4 – Classificação dos restaurantes *à la carte*

Especialidades	
Restaurante internacional	São restaurantes clássicos de bom nível qualitativo; estão localizados na sua maioria em hotéis e locais de hospedagem.
Restaurante gastronômico	É um restaurante sofisticado que oferece pratos requintados da cozinha franco-italiana.
Fusion food	É a culinária de fusão. E a mescla entre elemento de várias culturas.
Típicos	São pratos específicos de países, regiões ou gênero.
Casual dinning	São restaurantes com características de *coffee shops* mesclado com *fusion foods* e *grills*.
Cantina italiana	É um restaurante típico italiano, de categoria e tamanho médios.
Casas de sucos e vitaminas	Oferecem todos os tipos de sucos, vitaminas e bebidas à base de leite ou água, utilizando frutas frescas ou polpas congeladas.
Vegetariano	São restaurantes especializados em servir alimentos vegetais não derivados de carne vermelha, podendo ser servidos também peixes e carne branca.
Horário noturno	
Brasseries	São restaurantes e bares ao mesmo tempo.
Choperias	São *brasseries* europeias adaptadas ao Brasil.
Casas noturnas	São lugares de distração, onde se encontra todo tipo de atrações, música, danças, bebidas e comidas entre outras atrações.
Alimentação rápida	
Coffee shop	São restaurantes com cardápio de fácil preparação e apresentação simples.
Lanchonetes	É uma casa especializada em lanches e pratos rápidos.
Catering	São empresas especializadas em preparação de alimentos em meio de transporte, exceto em navios.
Restaurante de auto-estrada	Restaurante com serviço simples e rápido.
Rotisseries	São casa de massa frescas ou italianas, que comercializam pratos prontos e “para viagem”.
Doçarias	As doçarias além de servirem doces finos, chocolates, tortas e bolo, também servem em seus cardápios, salgados, queijos, sorvetes e produtos de panificação.
Sorveterias	O diferencial deste segmento são os sorvetes artesanais.
Drugstores	No Brasil, as *drugstores* surgiram como lojas de conveniências, apesar do nome na América do Norte e Grã-Bretanha designar um conjunto de drogaria/farmácia.

Fonte: Baseado em Lippel (2002)

Já, segundo Lippel (2002, p.30) “os estabelecimentos que se utilizam do método de auto-serviço procuram oferecer um atendimento rápido, com baixo custo,

pois os próprios clientes escolhem e servem-se de sua alimentação.” Esse autor elaborou a seguinte classificação para os restaurantes de auto-serviço, conforme evidenciado no Quadro 5:

Quadro 5 – Classificação dos restaurantes de auto-serviço

Restaurante tradicional	Apresenta como principais características um cardápio extenso, com preparações tradicionais e de aceitação geral. (FONSECA, 2000 apud LIPPEL, 2002).
Grill	São casas especializadas em grelhados (FONSECA, 2000 apud LIPPEL, 2002).
Self-service	O cardápio desse tipo de restaurante é muito variado, tanto em relação à quantidade de pratos, quanto à diversificação em período de tempo, em função de atender a uma clientela regionalizada, onde a fidelidade deve ser conquistada, não gerando repetições exaustivas no cardápio.
Restaurante de coletividades	Tratam-se de restaurantes situados em prédios ou complexos industriais ou comerciais, com o intuito de oferecer alimentação para os empregados da respectiva empresa (FONSECA, 2000 apud LIPPEL, 2002).
Buffets	São empresas especializadas em serviços de banquetes, coquetéis e outras modalidades de eventos. Pode ser de maior ou menor porte e requinte e geralmente tem condições de comportar simultaneamente diversos eventos (PACHECO, 1995 apud LIPPEL, 2002).
Casa de Chá	Uma casa especializada em chás e cafés, mas também servem salgadinhos, doces, bolos, tortas, lanches e outras bebidas (PACHECO, 1995 apud LIPPEL, 2002).

Fonte: Baseado em Lippel (2002)

Em particular, no serviço *self-service* (serviço à americana), o próprio cliente vai buscar os alimentos que deseja, geralmente dispostos em um *buffet*. O *self-service* é, em primeiro lugar, uma decorrência da vida moderna e apresenta algumas vantagens, tanto para o restaurante quanto para o consumidor. O cliente encontra preços atraentes, rapidez no atendimento e opções de alimentos variados que podem ser vistos e escolhidos na hora. É um tipo de serviço que reduz consideravelmente a necessidade de mão-de-obra, porém, diminui também a qualidade do serviço prestado. (PORTAL EDUCAÇÃO, 2012).

Para o restaurante, o pessoal necessário para a execução dos serviços é reduzido e menos qualificado, podendo assumir funções diversas, já que é o cliente mesmo quem executa a tarefa de servir-se. A opção de itens oferecidos no cardápio é limitada e a oferta de alimentos pode variar dependendo da época do ano e da disponibilidade de certos tipos de ingredientes. Além disso, os equipamentos, utensílios e materiais necessários são reduzidos ao estritamente necessário, diminuindo assim os custos operacionais. (PORTAL EDUCAÇÃO, 2012).

A redução nos custos das refeições nessa modalidade também decorre do fato de o serviço ser realizado praticamente pelo próprio cliente que se serve do *buffet*, em um tempo de espera reduzido o que torna o serviço mais ágil. Essa dinâmica de autosserviço reduz os custos, inclusive com pessoal, o que impacta favoravelmente no preço das refeições para o cliente. (LIPPEL, 2002).

Isso não significa, porém, que a responsabilidade dos garçons no *self-service* é menor, ou seja, ele deve executar de forma adequada as tarefas que lhe são atribuídas. Em alguns restaurantes *self-service* o serviço de bebidas é feito à mesa, pelos garçons e, além disso, o garçom continua responsável pelo desembaraço da mesa e a retirada de todas as sobras de alimentos e bebidas e utensílios que já foram utilizados. (PORTAL EDUCAÇÃO, 2012)

Normalmente, o cardápio no serviço *self-service* é bastante variado com o objetivo de oferecer mais opções à clientela evitando repetições exaustivas dos pratos a serem servidos diariamente (LIPPEL, 2002).

No atual momento, nesta modalidade de serviço próprio, está sendo bastante utilizado o serviço baseado no peso da comida, onde o cliente coloca sua própria refeição à vontade, podendo se servir tanto do *buffet* de saladas quanto dos pratos quentes e até mesmo das sobremesas, levando o prato até a balança para o mesmo ser pesado e pagando apenas por aquilo que realmente consumiu (LIPPEL, 2002).

Por fim, no método direto e/ou repetitivo pode-se incluir os estabelecimentos que oferecem sempre o mesmo serviço, ou seja, os pratos se repetem. Tem nos rodízios seus principais representantes, onde há a oferta de tipos variados de alimentos de um mesmo grupo alimentício, por exemplo, carnes nas churrascarias, massas nas pizzarias e frutos do mar nos rodízios.

3 METODOLOGIA

Nessa parte do trabalho será apresentada a metodologia que será utilizada para se obter o resultado da pesquisa, que tem por objetivo analisar os controles internos nos estoques de dois restaurantes – *self-service* e *à la carte* -, situados na cidade de João Pessoa-PB.

3.1 Classificação da pesquisa

Quanto aos objetivos, a pesquisa realizada é do tipo descritiva, por descrever os procedimentos de controle interno existentes nos estoques de dois restaurantes de pequeno porte, do tipo *self service* e *à la carte*, ambos localizados na cidade de João Pessoa, com o propósito de obter conhecimento da realidade e propor melhorias nessa área da empresa.

Segundo entendimento de Prodanov e Freitas (2013, p. 51), a pesquisa descritiva, “visa a descrever as características de determinada população ou fenômeno ou o estabelecimento de relações entre variáveis. [...] Tal pesquisa observa, registra, analisa e ordena dados, sem manipulá-los, isto é, sem interferência do pesquisador.”

Quanto à abordagem do problema, trata-se de uma pesquisa predominantemente qualitativa. Segundo Richardson et al (1999) a principal diferença entre uma abordagem qualitativa e quantitativa está no fato de a primeira não utilizar medidas estatísticas no processo de análise do problema.

3.2 Contexto e sujeitos da pesquisa

A pesquisa ocorreu em dois restaurantes, cujos tipos de serviço têm grande representatividade no comércio local. O primeiro (denominado por restaurante A) é um restaurante de pequeno porte do tipo *self-service,* localizado na cidade de João Pessoa-PB. Tem capacidade para servir em média 150 refeições diárias, fatura em média R$ 100.000,00 mensais (março/2017) e conta com dez colaboradores e dois gestores.

Os colaboradores ocupam os seguintes cargos: dois garçons, dois cozinheiros, dois balconistas, um churrasqueiro, um auxiliar de serviços gerais, um caixa e um segurança. Os dois gestores são responsáveis pelo setor de compras, inclusive, pela escolha dos fornecedores.

No setor de estoque do restaurante A não tem um colaborador específico para a função, praticamente todos têm acesso ao estoque, o que indica uma fragilidade no controle interno dessa área.

O segundo restaurante pesquisado (denominado por restaurante B) é do tipo *à la carte*, também localizado na cidade de Joao Pessoa-PB. Tem capacidade para receber em média 500 clientes diariamente, fatura em média R$ 350.000,00 mensais (março/2017) e conta com 16 colaboradores.

Os colaboradores ocupam os seguintes cargos: seis garçons, três cozinheiros, dois ajudantes de cozinha, um auxiliar de serviços gerais, uma caixa/secretária, dois balconistas e uma estoquista. Sendo assim, o restaurante B tem um colaborador exclusivo para gerenciar o estoque, o que reduz os riscos de perdas, desperdícios e furtos.

Participaram da pesquisa oito colaboradores/gestores do restaurante A e seis colaboradores/gestor do restaurante B, totalizando 14 participantes.

3.3 Procedimentos de coleta e análise dos dados

Os dados foram coletados por meio de questionário aplicado a colaboradores e gestores dos restaurantes A e B, no próprio local de trabalho. O instrumento de coleta de dados (Apêndice A) continha duas partes. Na primeira parte as perguntas tratavam da caracterização dos pesquisados: gênero, faixa etária, formação acadêmica, função e tempo de trabalho na empresa. A segunda parte continha 13 perguntas relacionadas aos controles internos nos estoques de produtos alimentícios, sendo 11 perguntas fechadas-abertas, ou seja, os pesquisados deveriam escolher uma alternativa e comentar sua resposta; e duas (02) perguntas abertas.

As questões da parte específica tratavam dos seguintes aspectos: (a) controle na entrada e saída; (b) acesso dos funcionários; (c) revisão periódica; (d) medidas de proteção para evitar desperdícios e perdas; (e) medidas de proteção para evitar

furtos; (f) sistema de informação; (g) sistema para a apuração dos custos do estoque; (h) funções e responsabilidades do encarregado; (i) conferência da quantidade e qualidade no momento da compra; (j) cadastro de fornecedores; (k) relatórios periódicos; (l) integração entre o estoque e a Contabilidade e (m) medidas para reduzir as perdas/prejuízos, sendo as duas últimas questões abertas.

Os dados quantitativos coletados foram analisados por meio do cálculo de frequência simples e os seus resultados apresentados em tabelas. E os dados qualitativos (comentários nas respostas das questões fechadas-abertas e abertas) foram analisados qualitativamente, buscando-se agrupar as convergências e divergências nas opiniões dos pesquisados.

4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

Neste capítulo, primeiramente apresentam-se os dados do perfil dos pesquisados e, na sequencia, os dados referentes ao controle interno dos estoques, na percepção dos pesquisados.

4.1 Perfil dos pesquisados

A Tabela 1 apresenta os dados referentes à caracterização dos pesquisados.

Tabela 1 – Perfil dos pesquisados

Características	**Quantidade**		
	Restaurante A	**Restaurante B**	**Total**
Gênero			
Masculino	5	2	7
Feminino	3	4	7
Total	8	6	14
Faixa etária			
Até 30 anos	6	4	10
De 31 a 40 anos		1	1
De 41 a 50 anos	2	1	3
De 51 a 60 anos			
Mais de 60 anos			
Total	8	6	14
Formação acadêmica			
Ensino Fundamental	1		1
Ensino Médio/Ensino Técnico	6	3	9
Curso Superior	1	3	4
Total	8	6	14
Tempo que trabalha na empresa			
Até 5 anos	3	2	5
De 6 a 10 anos	5	2	7
De 11 a 15 anos		1	1
De 16 a 20 anos		1	1
Mais de 20 anos			
Total	8	6	14

Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Analisando o perfil dos pesquisados observou-se que uma distribuição igual quanto ao gênero, um predomínio de colaboradores (10) com idade até 30 anos, com formação acadêmica em sua maioria (9) de ensino médio/ensino técnico e com predomínio de pesquisados (7) com tempo de serviço na faixa de 6 a 10 anos.

As funções ocupadas pelos colaboradores pesquisados, do restaurante A são: um garçom, um cozinheiro, dois balconistas, um caixa, um segurança e dois

gestores. E no restaurante B foram as seguintes funções: um garçom, um cozinheiro, um caixa, um estoquista, um secretário e um gestor.

4.2 Controle interno nos estoques de produtos alimentícios: Restaurante A

A Tabela 2 apresenta os dados referentes ao controle interno nos estoques de produtos alimentícios, no restaurante A, na opinião dos oito pesquisados.

Tabela 2 – Controle interno nos estoques – Restaurante A

Questões	Respostas		
	Sim	Não	Não sei
1. Existe controle na entrada e saída de produtos no estoque de produtos alimentícios?	4	0	4
2. Há alguma restrição no acesso dos funcionários da empresa ao estoque de produtos alimentícios?	0	8	0
3. Ocorre revisão periódica para conferência no estoque de produtos alimentícios?	7	0	1
4. A empresa adota medidas de proteção no seu estoque de produtos alimentícios para evitar desperdícios e perdas (por exemplo: prazo de validade, excesso de produto etc.)?	8	0	0
5. A empresa adota medidas de proteção no seu estoque de produtos alimentícios para evitar furtos (por exemplo: grades, portas com fechaduras, cadeados, sistema de segurança eletrônico etc.)?	8	0	0
6. Há algum sistema de informação informatizado para registrar as entradas e saídas de itens no estoque de produtos alimentícios?	4	0	4
7. Há algum sistema para a apuração dos custos do estoque de produtos alimentícios?	0	6	2
8. O(s) funcionário(s) encarregado(s) pelo estoque de produtos alimentícios conhece(m) bem suas funções e responsabilidades?	6	1	1
9. É realizada conferência na quantidade e qualidade de produtos alimentícios comprados, no momento em que eles chegam na empresa?	7	0	1
10. Há um cadastro atualizado de fornecedores que possibilita a negociação visando obter um melhor preço nas compras de produtos alimentícios realizadas pela empresa?	0	5	3
11. Os gestores recebem relatórios periódicos sobre os estoques?	0	5	3

Fonte: Dados da pesquisa (2017)

Segundo a metade dos pesquisados (4), a empresa possui controle de entrada e saída de produtos no estoque de produtos alimentícios. Todavia, verificou-se certa dificuldade na regularidade no controle da entrada e saída dos produtos no estoque, sendo realizado vez sim, vez não, conforme ressaltou um dos pesquisados.

Esse fato pode trazer problemas para a empresa, pois a falta de controle dos produtos tanto na entrada como na saída fragiliza o controle dos estoques, fazendo

com que os gestores facilmente percam o controle da situação e não saibam, por exemplo, se os números verificados em uma conferência são reais ou fictícios, causando perdas para empresa e abrindo espaço para fraudes e furtos.

De acordo com 100% dos entrevistados a empresa não possui nenhuma restrição no acesso dos funcionários ao estoque. Segundo um dos gestores isso ocorre devido à empresa não possuir um único responsável pelo estoque, fazendo com que todos acabem tendo acesso, para a retirada dos produtos e apenas anotem em uma folha de papel no local o que foi retirado do estoque, podendo causar grande falha no controle de estoque, pois na falta de um produto, não se saberia quem foi o responsável pela retirada indevida dos produtos. Isso é uma falha que deve ser corrigida o mais rápido possível, para se evitar possíveis perdas oriundas de fraudes e furtos.

Praticamente todos os entrevistados (7) responderam que a empresa faz revisão periódica de seu estoque, sendo que em uma delas a revisão é feita semanalmente, entretanto há uma falha segundo um dos entrevistados, que é a não existência no confronto da entrada e saída dos produtos, assim, não é possível detectar uma fraude ou mesmo a falta de um simples produto. Segundo um dos entrevistados é feita a contagem dos produtos e essa contagem é registrada em uma caderno, porém, na sua opinião não funciona bem, pois como não há controle na entrada dos produtos, não há como saber quantos produtos deveriam constar no estoque no momento da contagem.

Em relação às perdas e desperdícios causados pelo prazo de validade vencido e excesso de produtos, a resposta foi unânime (8) confirmando que a empresa adota medidas de proteção de seu estoque com intuito de se evita perdas e desperdícios. Segundo um dos participantes, às vezes ocorre de um produto com pouca saída, não sair e vencer, mas é logo descartado; como as compras são semanais essas perdas são minimizadas.

Todos os pesquisados (8) responderam que a empresa adota medidas de proteção no seu estoque de produtos alimentícios para evitar furtos. Segundo um dos entrevistados, apesar da empresa adotar certas medidas, as chaves dos estoques são de livre acesso aos funcionários da cozinha, com isso chega às mãos de todos os funcionários da empresa, causando falha no controle interno dos

estoques, pois não adianta os gestores terem o cuidado de manter seus estoques seguros com cadeados e grades se todos têm acesso às chaves dos estoques.

De acordo com metade dos pesquisados (4) a empresa possui um sistema de informação informatizado para registrar as entradas e saídas de itens no estoque de produtos alimentícios, entretanto o mesmo não é utilizado, fazendo assim o uso de um sistema manual para se fazer os devidos registros. A outra metade dos entrevistados (4) não soube informar sobre a existência de tal sistema na empresa. Assim, as respostas indicam que existem os registros, porém, ainda, de forma manual.

A forma manual não é uma boa maneira de se proceder os registros de entrada e saída de produtos. Os pesquisados não comentaram o porquê de terem um sistema informatizado e não utilizarem o mesmo, pois esse seria a melhor maneira para se controlar os estoques, com isso reduzindo o número de erros que o sistema manual pode apresentar.

De acordo com a maioria dos participantes (6), a empresa estudada não possui um sistema para a apuração dos custos do estoque de produtos alimentícios, Segundo um dos pesquisados, geralmente essa apuração dos custos dos produtos é feita manualmente. A forma manual de apuração não é uma metodologia segura, sendo mais indicado a empresa investir em um sistema informatizado. Como a empresa estudada trabalha diariamente com refeições avulsas, não se tem o valor exato dos custos que a mesma tem com a produção das refeições diárias.

Mais da metade dos pesquisados (6) responderam que o funcionário encarregado pelo estoque de produtos alimentícios conhece bem suas funções e responsabilidades, porém há certa ineficiência, de acordo com um dos participantes, pois o funcionário responsável por essa função possui várias outras responsabilidades, e por isso não coloca em prática a função principal de cuidar dos estoques.

O recomendável é que o encarregado pelos estoques tenha apenas essa função na empresa, não devendo ter contato com outras funções, tais como, o faturamento de vendas ou lançamentos de compras evitando-se, assim, possíveis fraudes, desvios ou furtos dentro da empresa.

Praticamente todos os pesquisados (7) responderam que é realizada a conferência na quantidade e qualidade dos produtos alimentícios comprados, no

momento em que eles chegam à empresa, e caso o produto não esteja de acordo com o pedido solicitado ou abaixo da qualidade esperada, é feita a sua devolução imediatamente, não deixando o produto ter contato com os demais, ou seja, o produto não chega a entrar no estoque sem a devida conferência.

Essa conferência é muito importante para se evitar perdas nos estoques, pois se produtos estragados ou vencidos chegassem a entrar nos estoques, poderiam trazer graves danos para a empresa, podendo causar, em caso de uma visita da vigilância sanitária, o fechamento temporário da empresa.

A maioria dos pesquisados (5) disse não, quando foi perguntado se a empresa em questão possuía um cadastro atualizado de fornecedores que possibilitasse a negociação visando a obtenção de um melhor preço nas compras de produtos alimentícios realizadas pela empresa. Nenhum dos participantes comentou sua reposta, o que sinaliza que a empresa não possui um cadastro de fornecedores.

É importante esse cadastro na empresa com o intuito de se negociar preços de produtos mais atrativos, gerando, assim, uma concorrência saudável para empresa, que estará sempre atualizada com os melhores valores, reduzindo os custos variáveis e, consequentemente, elevando o lucro sem que precise aumentar o preço dos serviços aos clientes.

Segundo a maioria dos pesquisados (5), os gestores não recebem relatórios periódicos sobre os estoques, contudo, nenhum dos entrevistados comentou sua resposta. Os gestores são um dos principais interessados no sucesso dos empreendimentos, entretanto, a falta de controle nos estoques cria a possibilidade de furtos e fraudes, pois em nada adianta a implantação de diversos procedimentos de segurança nos estoques se o gestores não receberem relatórios com intuito de analisarem a eficiência de tais procedimentos.

Quanto à integração do estoque de alimentos com a contabilidade, a maioria dos pesquisados desconhece ou não soube responder à pergunta. Segundo um dos gestores a contabilidade da empresa é terceirizada e por um lado há atrasos na documentação fiscal que acompanha alguns produtos, e por outro lado a saída dos produtos também é complexa por se tratar de um *self-service*, o que dificulta a mensuração da saída dos produtos.

A contabilização é importante para o controle adequado dos estoques. A sua falta dificulta o controle das mercadorias, principalmente, quando a movimentação e

os registros são executados por funcionários que desconhecem a função e os procedimentos técnicos a serem aplicados nos estoques da empresa.

4.3 Controle interno nos estoques de produtos alimentícios: Restaurante B

A Tabela 3 apresenta os dados referentes ao controle interno nos estoques de produtos alimentícios, no restaurante B, na opinião dos seis pesquisados.

Tabela 3 – Controle interno nos estoques – Restaurante B

Questões	Respostas		
	Sim	**Não**	**Não sei**
1. Existe controle na entrada e saída de produtos no estoque de produtos alimentícios?	6	0	0
2. Há alguma restrição no acesso dos funcionários da empresa ao estoque de produtos alimentícios?	3	0	3
3. Ocorre revisão periódica para conferência no estoque de produtos alimentícios?	6	0	0
4. A empresa adota medidas de proteção no seu estoque de produtos alimentícios para evitar desperdícios e perdas (por exemplo: prazo de validade, excesso de produto etc.)?	6	0	0
5. A empresa adota medidas de proteção no seu estoque de produtos alimentícios para evitar furtos (por exemplo: grades, portas com fechaduras, cadeados, sistema de segurança eletrônico etc.)?	6	0	0
6. Há algum sistema de informação informatizado para registrar as entradas e saídas de itens no estoque de produtos alimentícios?	6	0	0
7. Há algum sistema para a apuração dos custos do estoque de produtos alimentícios?	5	0	1
8. O(s) funcionário(s) encarregado(s) pelo estoque de produtos alimentícios conhece(m) bem suas funções e responsabilidades?	6	0	0
9. É realizada conferência na quantidade e qualidade de produtos alimentícios comprados, no momento em que eles chegam na empresa?	6	0	0
10. Há um cadastro atualizado de fornecedores que possibilita a negociação visando obter um melhor preço nas compras de produtos alimentícios realizadas pela empresa?	4	0	2
11. Os gestores recebem relatórios periódicos sobre os estoques?	4	0	2

Fonte: Dados da pesquisa (2017)

De acordo com todos dos pesquisados (6), o restaurante B possui controle na entrada e saída dos produtos no estoque de produtos alimentícios. Esse controle é realizado por meio de um software, de modo que a mercadoria retirada dos estoques é registrada diariamente e destinada ao setor específico. Assim sendo, tem-se uma estimativa dos pedidos que serão necessários encaminhar aos fornecedores.

De acordo com a metade dos participantes (3), a empresa possui restrição no acesso de seus funcionários ao estoque e, dessa forma, evita que algum funcionário

retire mercadorias sem comunicar ao responsável pela unidade e a ocorrência de furtos no estoque, conforme destacou um dos pesquisados. Todavia, não houve um consenso nas respostas, indicando a ausência de clareza para metade dos colaboradores.

Todos os pesquisados (6) afirmaram que a empresa faz revisão periódica de seu estoque. Esse processo ocorre semanalmente e por setor, o que mantém a segurança dos estoques e facilita a detectação de furto ou fraude. Essa medida de controle interno dos estoques é a recomendável de acordo com a literatura estudada.

Também, a resposta foi unânime (6) em relação à adoção de medidas de proteção do estoque com o intuito de se evitar perdas e desperdícios causados por prazos de validade vencidos, excesso de produto etc. Dessa forma, segundo os pesquisados, em todas as mercadorias são colocadas etiquetas datadas durante sua manipulação, fazendo com que os estoques fiquem organizados, evitando-se perdas e desperdícios.

Todos os participantes (6) responderam que a empresa adota medidas de proteção no seu estoque de produtos alimentícios para evitar furtos. Segundo um deles, a empresa utiliza um sofisticado sistema de vigilância monitorado por diversas câmeras de segurança, evitando, assim, a entrada não autorizada de funcionário ou até mesmo um possível furto por terceiros.

De acordo com todos os participantes (6), a empresa adota um sistema de informação informatizado para registrar as entradas e saídas de itens no estoque de produtos alimentícios. Segundo eles todas as informações dos estoques passam pelo sistema, ficando mais fácil de controlar cada item do estoque e liberando mais tempo para os funcionários do estoque e também para os demais realizarem outras tarefas.

De acordo com a maioria dos pesquisados (5), o restaurante B possui um sistema para a apuração dos custos no estoque dos produtos alimentícios. Um dos participantes informou que esse sistema o ajuda a conhecer o custo dos produtos comprados e evitar perdas ocasionadas pela variação dos preços ocorrida no período da compra.

Todos os pesquisados (6) responderam favoravelmente em relação ao conhecimento das funções e responsabilidades pelo funcionário encarregado pelo

estoque de produtos alimentícios. Ressalta-se que há apenas um funcionário responsável pela movimentação desse estoque, na empresa.

Igualmente, segundo todos os participantes (6), é realizada uma conferência na quantidade e qualidade dos produtos alimentícios comprados, no momento em que eles chegam à empresa. Logo que a mercadoria chega à empresa é feita a conferência de peso, validade e qualidade, sendo assim, se houver algum problema, até mesmo com a nota fiscal, a mercadoria é devolvida de forma imediata, evitando possíveis danos e perdas para a empresa.

Mais da metade dos participantes (4) informaram que o restaurante B possui um cadastro atualizado de fornecedores, o que possibilita a negociação visando a obtenção de um preço melhor nas compras de produtos alimentícios, realizadas pela empresa. É realizada uma pesquisa mensal de preços junto aos fornecedores, no intuito de se obter um preço mais vantajoso e uma mercadoria de melhor qualidade, descartando os fornecedores que não estão dentro do padrão da empresa.

De acordo com a maioria dos entrevistados (4), os gestores recebem relatórios periódicos sobre os estoques, cuja periodicidade é variada podendo ser semanal, mensal ou dependendo da demanda de informação pelos gestores.

Quanto à integração do estoque de alimentos com a contabilidade, segundo os entrevistados que responderam à pergunta, a integração é feita através das notas fiscais no momento em que a mercadoria é recebida essa informação é conferida e repassada para os responsáveis no estabelecimento, ou seja, os gestores. Como a contabilidade é terceirizada, o contador não está diariamente na empresa, sendo a parte burocrática na empresa realizada por um funcionário do estoque ou do caixa.

4.4 Comparando o controle interno nos estoques de produtos alimentícios nos restaurantes A e B

No restaurante A verificou-se que não há um funcionário específico para tratar dos estoques, o que põe em risco a segurança da empresa nessa área. O colaborador pode retirar produtos dos estoques de maneira rápida e simples, pois apesar dos gestores terem a precaução de colocar fechaduras e cadeados nos estoques as chaves são de livre acesso a todos.

Já, no restaurante B, há um funcionário específico cuidando dos estoques, proporcionando maior segurança à empresa em relação a furtos e desvios de mercadorias sem o devido controle.

A contabilidade em ambos os restaurantes é terceirizada. Dessa forma, o contador não costuma ir com frequência às empresas, sendo a comunicação intermediada pela tecnologia da informação (internet, e-mail). De qualquer modo, deve haver uma organização interna de modo a repassar ao contador, todos os dados, informações e documentos necessários à correta contabilização dos eventos, a fim de se evitar falhas no controle e cumprimento das obrigações fiscal, contábil e trabalhista.

Ambos os restaurante possuem sistemas informatizados para controlar os estoques e os respectivos custos, entretanto, apenas o restaurante B utiliza o sistema, o que facilita a entrada e saída de mercadorias e a identificação de perdas e furtos com mais facilidade.

No restaurante A, utilizam-se folhas de caderno para se registrar a saída de produtos diariamente e a contagem dos itens no estoque é feita semanalmente, entretanto, sem um critério rigoroso e confiável e sem conciliação entre entradas e saídas.

No restaurante B, as medidas de controle interno são mais eficientes do que no restaurante A, entretanto os processos devem ser sempre revistos e atualizados de modo a melhorar continuamente a proteção desses itens tão vulneráveis quanto importantes para o negócio.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo teve como objetivo analisar os controles internos nos estoques de dois restaurantes – *self-service* e *à la carte* -, situados na cidade de João Pessoa-PB.

A pesquisa foi realizada com 14 colaboradores de duas pequenas empresas, com intuito de verificar as medidas de controle interno existentes nos estoques, na percepção dos funcionários e gestores, e eventualmente propor melhorias para essa área.

Por meio dos resultados encontrados verificou-se que no restaurante A, do tipo *self-service,* há certo descontrole no controle interno dos estoques, pois apesar da empresa utilizar-se de medidas de segurança, como câmeras de segurança, não possui um funcionário específico para controlar os estoques, causando insegurança na gestão, devido à possibilidade de ocorrência de perdas e furtos nos estoques.

Por sua vez, no restaurante B, do tipo *à la carte*, apesar de não possuir uma contabilidade interna e sim, terceirizada, possui um funcionário específico para gerenciar os estoques, proporcionando maior segurança e confiabilidade aos gestores.

Baseado nas respostas dos próprios pesquisados sugere-se as seguintes medidas para melhoria e aperfeiçoamento dos controles internos dos estoques nos dois restaurantes estudados.

Para o restaurante A:

a) Ter um controle maior na saída de produtos do estoque;
b) Implementar a contabilidade de custos;
c) Realizar um controle rigoroso na entrada e saída dos produtos e conferir se os preços que estão sendo praticados é o melhor;
d) Conferir a validade dos produtos no momento do recebimento ou compra;
e) Consultar sempre o contador da empresa para orientações e decisões que impactam o negócio;
f) Implementar um sistema informatizado para controlar os estoques;
g) Reduzir a quantidade de alimentos ofertados aos clientes, sem reduzir a variedade;
h) Designar um funcionário específico para o estoque;

i) Restringir o acesso aos estoques apenas ao estoquista;

j) Realizar uma contagem quinzenal nos estoques e conciliar com as entradas;

k) Avaliar se a quantidade de produtos requisitados pelos funcionários é o que realmente precisam, para evitar excesso e desperdícios.

Para o Restaurante B:

a) Reduzir custos e analisar o mercado para se identificar possíveis perdas;

b) Realizar promoções semanais de pratos, com os produtos próximos da validade;

c) Organizar de forma mais adequada e simples a entrada e saída de produtos, pois atualmente é um pouco confusa;

d) Designar um funcionário especifico para acompanhar o momento de manipulação dos produtos, com intuito de se observar se há desperdícios, perdas ou desvio de mercadorias.

Enfim, o intuito da pesquisa foi evidenciar aos gestores de empresas de pequeno porte, em particular do ramo de restaurantes, a importância de um eficiente controle interno nos estoque para a gestão, mediante a redução dos custos e a conversão das perdas em lucro, mantendo-se o controle de todo o processo de produção, desde a entrada dos produtos na empresa até a saída dos estoques, passando pela sua correta utilização.

Como indicação de estudos futuros, partindo desta pesquisa, sugere-se um estudo do controle interno, em outras áreas das empresas, por exemplo, contas a pagar, contas a receber, folhas de pagamento, tributos e caixa. Também, estudos que abranjam MPE de outros ramos de atuação para fins de comparação e identificação de outras especificidades.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Cavalcanti Marcelo. **Auditoria um curso moderno e completo.** 7.ed**.** São Paulo: Atlas, 2010.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL). 2014. Disponível em: <http://pb.abrasel.com.br/noticias/697-01032016-brasileiros-optam-em-dividir-refeicoes-para-lidar-com-a-crise>. Acesso em: 06 set. 2016.

_____. 2015. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/noticias/3164-07012015-bares-e-restaurantes-sao-a-alavanca-do-brasil-empreendedor.html>. Acesso em: 18 abr. 2017.

ATTIE, William. **Auditoria: conceitos e aplicações**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2006.

BRASIL. **Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006**. Institui o estatuto nacional da microempresa e da empresa de pequeno porte; altera dispositivos das Leis no 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT e outros. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp123.htm. Acesso em: 13 abr. 2017.

_____. **Lei complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008.** Altera a Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, altera as Leis nºs 8.212, de 24 de julho de 1991, 8.213, de 24 de julho de 1991, 10.406, de 10 de janeiro de 2002 – Código Civil, 8.029, de 12 de abril de 1990, e dá outras providências. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp128.htm. Acesso em: 13 abr. 2017.

_____. **Lei complementar nº 155, de 27 de outubro de 2016**. Altera a lei complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006, para reorganizar e simplificar a metodologia de apuração do imposto devido por optantes pelo simples nacional; altera as Leis nos 9.613, de 3 de março de 1998, 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 7.998, de 11 de janeiro de 1990; e revoga dispositivo da Lei no 8.212, de 24 de julho de 1991. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/lcp/lcp155.htm#art1. Acesso em: 13 abr. 2017.

_____. **Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976**. Dispõe sobre as Sociedades por Ações. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L6404compilada.htm>. Acesso em: 17 abr. 2017.

COMMITTEE OF SPONSORING ORGANIZATIONS OF THE TREADWAY COMMISSION (COSO) - Estrutura Integrada. Sumário Executivo. 2013. Disponível em: <http://www.iiabrasil.org.br/new/2013/downs/coso/COSO_ICIF_2013_Sumario_Executivo.pdf>. Acesso em: 19 jan. 2017.

CORREIO DA PARAÍBA. Pequenos negócios em festa: Eles são responsáveis por 56% dos empregos da PB e 30% do PIB. 07 de outubro de 2015. Disponível em: <http://festarmuito.com/pequenos-negocios-em-festa-eles-sao-responsaveis-por-56-dos-empregos-da-pb-e-quase-30-do-pib/>. Acesso em: 25 maio 2017**.**

CREPALDI, Aparecido Silvio. **Auditoria contábil (teoria e prática)**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2011.

FÉLIX, Pedro Targino. Os novos cenários para as micro e as pequenas empresas e as novas competências do profissional contábil. In: PAIVA, Simone Bastos; GOMES, Rinaldo Jefferson da Silva (Orgs.). **Micro e pequenas empresas: uma visão multidisciplinar de profissionais contábeis**. João Pessoa. Idéia, 2008.

FRANCO, Hilário; MARRA, Ernesto. **Auditoria contábil:** normas de auditoria, procedimentos e papéis de trabalho, programas de auditoria e relatórios de auditoria. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Disponível em: http://cnae.ibge.gov.br/busca-online-cnae.html?view=subclasse&tipo=cnae&versao=9&subclasse=5611201. Acesso em: 14 abr. 2017.

LIPPEL, I. L. **Gestão de custos em restaurantes:** utilização do método ABC. Dissertação (Programa de Pós-graduação em Engenharia de Produção). Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002. Disponível em: http://revista.unibrasil.com.br/index.php/retdu/article/viewfile/33/56. Acesso em: 14 abr. 2017.

LOPES DE SÁ, Antônio. **Curso de auditoria**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

MADI, Maria Alejandra Caporale; GONÇALVES, José Ricardo Barbosa. Produtividade, financiamento e trabalho: aspectos da dinâmica das micro e pequenas empresas (MPES) no Brasil. In: SANTOS, Anselmo Luís dos; KREIN, José Dari; CALIXTRE, Andre Bojikian (Orgs.). **Micro e pequenas empresas: mercado de trabalho e implicação para o desenvolvimento**.
Rio de Janeiro: Ipea, 2012, p.17 a 41.

MARION, José Carlos. **Contabilidade empresarial**. 16. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

MONTEIRO, Renato Pereira; FLORES, Pablo. Estudo sobre a importância dos controles internos no setor de panificação. **Revista UNEMAT de Contabilidade**, v.3, n.5, p.29-50, jan./jun. 2014. Disponível em: http://periodicos.unemat.br/index.php/ruc/article/viewFile/291/285. Acesso em: 25 maio 2017.

NERI, Marcelo Cortês Neri. Apresentação. In: SANTOS, Anselmo Luís dos; KREIN, José Dari; CALIXTRE, Andre Bojikian (Orgs.). **Micro e pequenas empresas: mercado de trabalho e implicação para o desenvolvimento**.
Rio de Janeiro: Ipea, 2012, p.7.

PAIVA, Simone Bastos; GOMES, Rinaldo Jefferson da Silva (Orgs.). **Micro e pequenas empresas: uma visão multidisciplinar de profissionais contábeis**. João Pessoa. Idéia, 2008.

PORTAL EDUCAÇÃO. **Tipos de serviço em restaurantes**. 2012. Disponível em: <http://www.portaleducacao.com.br/iniciacao-profissional/artigos/17882/tipos-de-servico-em-restaurante>. Acesso em: 19 ago. 2016.

_____. **Classificação dos estabelecimentos de A&B**. 2012a. Disponível em: <https://www.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/turismo-e-hotelaria/classificacao-dos-estabelecimentos-de-ab/13301>. Acesso em: 14 abr. 2017.

POZO, Hamilton. **Administração de recursos materiais e patrimoniais**. 4. ed. São Paulo: Atlas,2007.

PRODANOV, Cleber Cristiano; FREITAS, Ernani Cesar de. **Metodologia do trabalho científico: métodos e técnicas da pesquisa e do trabalho acadêmico**. 2. ed. Rio Grande do Sul: FEEVALE, 2013.

RICHARDSON, Roberto Jarry et al. **Pesquisa social**: métodos e técnicas. São Paulo: Atlas, 1999

SANTOS, Anselmo Luís dos; KREIN, José Dari; CALIXTRE, André Bojikian**. Micro e pequenas empresas - mercado de trabalho e implicação para o desenvolvimento.** Rio de Janeiro: Ipea, 2012. Disponível em: <http://www.ipea.gov.br/agencia/images/stories/PDFs/livros/livros/livro_micro_pequenasempresas.pdf>. Acesso em: 15. fev. 2017.

SELHORST, Beatriz Terezinha dal Piva. **Controle interno e de estoques: um estudo de caso em um supermercado**. 2009. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Ciências Contábeis) - Faculdade de Ciências Contábeis e Administração do Vale do Juruena, Juina – MT, 2009. Disponível em: http://biblioteca.ajes.edu.br/arquivos/monografia_20110804121102.pdf. Acesso em: 27 abr. 2017.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS (SEBRAE). Unidade de Gestão Estratégica (UGE). Participação das micro e pequenas empresas na economia brasileira. Brasília, 2014. Disponível em: https://www.sebrae.com.br/sebrae/portal%20sebrae/estudos%20e%20pesquisas/participacao%20das%20micro%20e%20pequenas%20empresas.pdf. Acesso em: 14 abr. 2017.

_____. **Participação das micro e pequenas empresas na economia brasileira.** Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/Estudos%20e%20Pesquisas/Participacao%20das%20micro%20e%20pequenas%20empresas.pdf>. Acesso em: 19 mar. 2017.

_____. **Bares e restaurantes: um setor em expansão**. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/bares-e-restaurantes-um-setor-em-expansao,1038d53342603410VgnVCM100000b272010aRCRD>. Acesso em: 1 fev. 2017.

_____. **Bares e restaurantes: conhecendo o seu negócio**. Disponível em: < http://www.sebrae.org.br/sites/PortalSebrae/artigos/bares-e-restaurantes-conhecendo-o-seu-negocio,91b97b008b103410VgnVCM100000b272010aRCRD>. Acesso em: 15 mar. 2017.

APÊNDICE A - QUESTIONÁRIO

UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
CURSO DE GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS CONTÁBEIS

Este questionário tem por finalidade subsidiar a elaboração de um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) da UFPB sobre "CONTROLE INTERNO NOS ESTOQUES". Os dados coletados serão analisados de forma agrupada e têm fins apenas acadêmicos.

Agradecemos antecipadamente sua colaboração!

Denilson da Rocha Avelino
Aluno do Curso de Ciências Contábeis da UFPB

Profª Simone Bastos Paiva
Orientadora

PARTE I - PERFIL DO PESQUISADO

1) Sexo

a) ( ) masculino b) ( ) feminino

2) Faixa Etária

a) ( ) até 30 anos b) ( ) de 31 a 40 anos c) ( ) de 41 a 50 anos
d) ( ) de 51 a 60 anos e) ( ) mais de 60 anos

3) Formação Acadêmica

a) ( ) Ensino Fundamental
b) ( ) Ensino Médio/Ensino Técnico
c) ( ) Curso Superior. Qual? _____

4) Qual a função que exerce nesta empresa? _____ _____

5) Tempo que trabalha nesta empresa?

a) ( ) até 5 anos b) ( ) de 6 a 10 anos c) ( ) de 11 a 15 anos
d) ( ) de 16 a 20 anos e) ( ) mais de 20 anos

PARTE II – CONTROLE INTERNO NOS ESTOQUES DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

1. Existe controle na entrada e saída de produtos no estoque de produtos alimentícios?
a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei
Comentar:

2. Há alguma restrição no acesso dos funcionários da empresa ao estoque de produtos alimentícios?
a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei
Comentar:

3. Ocorre revisão periódica para conferência no estoque de produtos alimentícios?
a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei
Comentar:

4. A empresa adota medidas de proteção no seu estoque de produtos alimentícios para evitar desperdícios e perdas (por exemplo: prazo de validade, excesso de produto etc.)?
a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei
Comentar:

5. A empresa adota medidas de proteção no seu estoque de produtos alimentícios para evitar furtos (por exemplo: grades, portas com fechaduras, cadeados, sistema de segurança eletrônico etc.)?
a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei
Comentar:

6. Há algum sistema de informação informatizado para registrar as entradas e saídas de itens no estoque de produtos alimentícios?
a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei
Comentar:

7. Há algum sistema para a apuração dos custos do estoque de produtos alimentícios?
a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei
Comentar:

8. O(s) funcionário(s) encarregado(s) pelo estoque de produtos alimentícios conhece(m) bem suas funções e responsabilidades?
a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei
Comentar:

9. É realizada conferência na quantidade e qualidade de produtos alimentícios comprados, no momento em que eles chegam na empresa?
a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei
Comentar:

10. Há um cadastro atualizado de fornecedores que possibilita a negociação visando obter um melhor preço nas compras de produtos alimentícios realizadas pela empresa?
a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei
Comentar:

11. Os gestores recebem relatórios periódicos sobre os estoques?
a) ( ) sim b) ( ) não c) ( ) não sei
Comentar:

12. Qual a integração entre o estoque de alimentos e a Contabilidade?

13. Na sua opinião que medidas poderiam ser implementadas na empresa para reduzir as perdas/ prejuízos com os estoques de alimentos?

Muito obrigado!!!