



**UNifeob**

**PROJETO  
INTEGRADO**

**ESCOLA DE  
NEGÓCIOS**

**2020**



UNIFEOB

Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos

ESCOLA DE NEGÓCIOS

ADMINISTRAÇÃO

**PROJETO INTERDISCIPLINAR**  
**PLANO DE NEGÓCIOS EMPRESARIAL**  
**Delivery Alimentos Saudáveis**

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP  
JUNHO 2020

UNIFEOB

Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos

CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

**PROJETO INTERDISCIPLINAR**  
**PLANO DE NEGÓCIOS EMPRESARIAL**  
**EMPRESA**

Módulo de Empreendedorismo

Gestão Empreendedora – Prof. Marcelo Alexandre C. da Silva

Administração Estratégica – Prof. José Márcio Carioca

Gestão Estratégica de Tributos – Prof. Max Streicher Vallim

Direito Empresarial – Prof. Luiz F. A.S. Faria

Gestão Orçamentária – Prof. Antonio D. Fortes

Alunos:

Andressa Melo, RA 19001527

Camila Bezerra e Silva, RA 19001179

Fernanda Scremin Dias, RA 19001359

Ingryd Ferreira, RA 19001090

Mariana Ambrogi, RA 19000187

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO 2020

## Sumário

1 Sumário Executivo	6
1.1 Resumo	6
1.2 Dados dos empreendedores	7
1.3 Missão, Visão e Valores da empresa	9
1.4 Setores de atividade	10
1.5 Forma jurídica	10
1.6 Enquadramento tributário	10
1.7 Capital social	11
1.8 Fonte de recursos	11
1.9 Documentação exigida para abertura da empresa	11
1.10 Contrato Social	12
1.11 Registro da Empresa – Junta Comercial	12
1.12 Receita Federal – CNPJ	13
1.13 Receita Estadual – IE	14
1.14 Prefeitura Municipal	15
1.15 Alvarás	15
2 Análise de mercado	17
2.1 Estudo dos clientes	17
2.2 Estudo dos concorrentes	17
2.3 Estudo dos fornecedores	19
3 Plano de marketing	20
3.1 Produtos e serviços	20
3.2 Preço	21
3.3 Estratégias promocionais	21
3.4 Estrutura de comercialização	21
3.5 Localização do negócio	22
4 Plano operacional	22

4.1 Leiaute	22
4.2 Capacidade instalada	26
4.3 Processos operacionais	26
4.4 Necessidade de pessoal	28
5 Plano financeiro	29
5.1 Investimentos fixos	29
5.2 Estoque inicial	30
5.3 Caixa mínimo	31
5.4 Investimentos pré-operacionais	33
5.5 Investimento total	33
5.6 Faturamento mensal	34
5.7 Custo unitário	36
5.8 Custos de comercialização	38
5.9 Apuração do custo de MD e/ou MV	39
5.10 Custos de mão-de-obra	41
5.11 Custos com depreciação	41
5.12 Custos fixos operacionais mensais	42
5.13 Demonstrativo de resultados	42
5.14 Indicadores de viabilidade	43
6 Construção de cenário	43
6.1 Ações preventivas e corretivas	43
7 Avaliação estratégica	45
7.1 Análise da matriz F.O.F.A	45
8 Avaliação do plano	45
8.1 Análise do plano	45
9. Referências	47

# 1 Sumário Executivo

## 1.1 Resumo

Este projeto apresenta a empresa Delivery Alimentação Saudável, que estará situada na cidade de São João da Boa Vista. O empreendimento busca oferecer alimentação saudável para pessoas com restrições alimentares ou que queiram ter uma alimentação balanceada.

A empresa será uma EPP - Empresa de Pequeno Porte de responsabilidade limitada. Terá como sócias e administradoras Andressa de Melo, Camila Bezerra e Silva, Fernanda Cristina Nogueira Scremin Dias, Ingrid Victória Ferreira e Mariana Gonçalves Ambrogi.

Os produtos comercializados serão marmitas com refeições balanceadas.

O público alvo serão os moradores da cidade de São João da Boa Vista. O projeto ainda prevê todos os investimentos necessários como aluguel, compra de equipamentos, instalações, contratação de funcionários, divulgação. Serão investidos 50.000,00 mil reais para a abertura da empresa, sendo 100% dos recursos provenientes de investimentos dos sócios.

Resumo dos indicadores de viabilidade econômica		
Item	Descrição	Valor
1	Ponto de equilíbrio - R\$	558.113,99
2	Lucratividade - %	56,53%
3	Rentabilidade - %	4502,21%
4	Prazo de retorno - anos	0,02

## 1.2 Dados dos empreendedores

Nome:	Fernanda Cristina Nogueira Scremin Dias		
Endereço:	Rua: João Darci, Nº21, Bairro: Jardim Bela Vista		
Cidade:	Divinolândia	Estado:	SP
Perfil:			
<p>Fernanda Cristina Nogueira Scremin Dias, 38 anos, natural de Divinolândia-SP, cursando o segundo ano de Administração de Empresas, já atuou na área de vendas por 6 anos também foi Coordenadora Administrativa numa empresa de varejo no ramo de eletrodomésticos por mais 6 anos.</p> <p>Possui bom Relacionamento Interpessoal e conhecimento na área administrativa que adquiriu ao trabalhar como coordenadora. Na qual se identificou e resolver cursar Administração após 20 anos do término do ensino médio.</p> <p>Optou por entrar no ramo de Restaurante Delivery com alimentação específica para pessoas com algum tipo de restrição alimentar, por enxergar uma ótima oportunidade de crescimento, visto que ainda é um ramo pouco explorado e em face de crescimento. Por ser uma pessoa que adora desafios e com experiências na área de vendas e administrativa juntamente com seu foco, determinação e comprometimento, enxergar esse empreendimento como grande uma oportunidade de sucesso e crescimento profissional.</p>			

Nome:	Andressa de Melo		
Endereço:	Rua: 21 de abril Nº 225 Bairro Santa Cruz		
Cidade:	Caldas	Estado:	MG
Perfil:			
<p>Andressa de Melo, 22 anos, natural de Caldas - MG, cursando o segundo ano de Administração de Empresas, já trabalhou como Repositora, Operadora de Caixa, Auxiliar de Escritório, Auxiliar de Recursos Humanos e atualmente trabalha na área de Auxiliar Financeiro.</p> <p>Possui um bom comprometimento, e através de suas experiências pode ter certeza de fez a escolha certa ao optar pelo seu curso.</p> <p>Optou pelo ramo Delivery, pois o mercado vai muito mais além da praticidade e conveniência é uma tendência que tende se a aumentar no país e a busca pela saúde e bem estar vem aumentando cada vez mais, onde se envolve as refeições apropriadas.</p> <p>Com o objetivo de elaborar estratégias para melhorar cada vez mais o desempenho da empresa, vê uma grande oportunidade de se destacar através deste projeto elaborado.</p>			

Nome:	Mariana Gonçalves Ambrogi		
Endereço:	Rua: Vereador Haroldo Afonso Junqueira 46		
Cidade:	Poços de Caldas	Estado:	MG
Perfil:	<p>Mariana Gonçalves Ambrogi, 32 anos atualmente cursa administração de empresas. Trabalho durante seis anos no ramos de hotelaria.</p> <p>Durante o tempo que trabalhou no ramos de hotelaria viu a necessidade de uma boa administração para a continuidade e crescimento do negócio.</p> <p>O ramo de delivery de comidas saudáveis se mostrou um nicho de mercado em expansão, sendo uma grande oportunidade para desenvolver um negócio.</p>		

Nome:	Camila Bezerra e Silva		
Endereço:	Rua: Maria Dolores de Gandini, 205 - Parque Esperança		
Cidade:	Poços de Caldas	Estado:	MG
Perfil:	<p>Camila Bezerra e Silva, 23 anos, cursando 3º semestre de Administração de Empresas. Cursou estágio técnico em uma empresa multinacional no setor de Alumínio através do curso Técnico em Administração oferecido pelo Instituto Federal de Poços de Caldas. Desde então continua trabalhando no mesmo local na área de Recursos Humanos, totalizando 4 anos na empresa.</p> <p>Após se formar no curso técnico soube que era a área que gostaria de seguir e um ano depois de formada começou o curso superior na Unifeob. Tem o objetivo de se formar na faculdade e logo depois se especializar em alguma área que tenha mais afinidade dentro do curso.</p> <p>Optou pelo ramo de Delivery de Comidas Saudáveis, pois identificou que os perfis que irão atender tem poucas opções de alimentação oferecidos pelo mercado, dessa forma tem o objetivo de atender essas pessoas para que possam desfrutar de uma alimentação saborosa, com qualidade e saudável. Além de ser uma grande oportunidade, já que é uma área que ainda está em crescimento.</p>		



Nome:	Ingyrd Victoria Ferreira		
Endereço:	Rua: Guerino de Sordi N°556 Bairro :Jardim Paraíso		
Cidade:	Tambaú	Estado:	SP
Perfil:	<p>Ingyrd Victoria Ferreira ,19 anos,natural de Tambaú SP, cursando o segundo ano de Administração de Empresas, atuou somente na área de estágio administrativo.</p> <p>O ramo de delivery de alimentos saudáveis se mostra uma oportunidade muito grande de ser um ótimo negócio , visando que a gente mira em pessoas especiais e que são excluídas .</p>		

### 1.3 Missão, Visão e Valores da empresa

#### Missão

Oferecer alimentação saudável e balanceada para pessoas com restrições alimentares, proporcionando assim uma melhor qualidade de vida aos nossos clientes.

#### Visão

Crescer no mercado e ser referência como uma empresa inovadora no setor alimentício.

#### Valores

Temos como pilar principal a ética e também o respeito para com nossos clientes e meio ambiente;

Crescer com consciência, determinação e disciplina;

Criatividade e inovação;

Alta qualidade;

Satisfação dos consumidores, clientes, fornecedores, colaboradores e sócios.

## **1.4 Setores de atividade**

O empreendimento se enquadra no setor de comércio alimentício com o fornecimento de marmitas voltado para pessoas com restrições alimentares ou que queriam se alimentar de uma forma saudável e balanceada. Este setor do comércio apresenta grande procura e grande perspectiva de crescimento.

## **1.5 Forma jurídica**

A empresa foi constituída sob a forma de Sociedade Limitada. Neste tipo de sociedade é feita a separação das quotas de cada sócio. E o patrimônio dos sócios também fica protegido em caso de dívidas contraídas pela empresa.

## **1.6 Enquadramento tributário**

Após o estudos dos enquadramentos tributários existentes no Brasil, fez a opção pelo Simples Nacional, pois permite a arrecadação dos impostos em uma única guia além de ser mais vantajoso em relação aos valores.

No Simples Nacional são recolhidos os seguintes impostos:

- Imposto sobre a Renda da Pessoa Jurídica (IRPJ);
- Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido (CSLL);
- Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (COFINS);
- Contribuição para o PIS/PASEP;
- Contribuição Patronal Previdenciária (CPP);
- Imposto sobre Produtos Industrializados (IPI)

Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS).

O ICMS utiliza o sistema de crédito e débito, onde a compra gera crédito e a venda gera débito.

## 1.7 Capital social

Nº	Sócio	Valor	Participação (%)
	Fernanda Scremin Dias	10.000,00	20
	Andressa de Mello	10.000,00	20
	Camila Silva Bezerra	10.000,00	20
	Ingryd Victória Ferreira	10.000,00	20
	Mariana Gonçalves Ambrogi	10.000,00	20
	<b>Total</b>	50.000,00	100

## 1.8 Fonte de recursos

Os recursos utilizados para abrir a empresa serão provenientes dos investimentos de cada sócio.

## DIREITO EMPRESARIAL

Nesta unidade será apresentada as normas que devem ser seguidas para a abertura de uma Sociedade Empresária Limitada (LTDA).

A abertura da empresa deverá ser feita na JUCESP.

## 1.9 Documentação exigida para abertura da empresa

- Cópia CPF. Autenticada de todos os sócios;
- Cópia do R.G. Autenticada de todos os sócios;
- Cópia autenticada da Certidão de emancipação no caso de menor de 18 e maior de 16;
- Cópia do IPTU do imóvel;
- Cópia do comprovante de endereço da empresa e de todos os sócios;

- Vistoria Sanitária (se a empresa manipular produtos alimentícios);
- Laudo da CETESB (se a empresa for enquadrada como indústria);
- Laudo do Corpo de Bombeiros;
- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- Contrato Social;
- Registro na Junta Comercial;
- Inscrição Estadual;
- Inscrição Municipal;
- Alvará de Funcionamento;
- Alvará do Corpo de Bombeiros;
- Alvará da Vigilância Sanitária;
- Licença Ambiental(quando necessário);
- Cadastro na Previdência Social;
- Instrumentos Fiscais;

### **1.10 Contrato Social**

O contrato social é um documento em que os sócios do negócio definem os objetivos da empresa a descrição societária e a integralização das quotas da empresa que irão abrir.

### **1.11 Registro da Empresa – Junta Comercial**

Atualmente só se registra uma empresa na JUCESP através de um programa fornecido pelo órgão e pagamento das taxas que o programa emitir. Para solicitar o Registro na Junta Comercial deve ter em mãos os documentos pessoais de todos os sócios. Além disso, o contrato social também deve ser levado junto, pois ele será solicitado.

Depois do preenchimento do formulário de registro e do pagamento das taxas referentes a ele, a Junta Comercial vai emitir o Número de Registro da Empresa, o NIRE, que é, basicamente o RG da empresa.

## **Documentos Exigidos:**

- Contrato Social (em caso de limitada)
- Nome Empresarial art. 997, II, NCC/2002 ;
- Capital da Sociedade, a quota de cada sócio, a forma e o prazo de sua integralização art. 997, III, NCC/2002 ;
- Endereço completo da Sede (inclusive CEP) art. 997, NCC/2002;
- Declaração Precisa e Detalhada do Objeto Social art. 997, NCC/2002;
- Declaração da Responsabilidade dos Sócios está Limitada ao Valor do Capital Social,
- mas que Respondem Solidariamente pela sua Integralização – no caso das limitadas, ou declaração de ordem de preferência nas ilimitadas e solidárias;
- Prazo de Duração da Sociedade art. 997, II, NCC/2002;
- Data de Encerramento do Exercício Social art. 1.065, NCC/2002;
- Administração da Sociedade, e seus poderes e atribuições art. 997, VI; 1.013. 1.015, 1064, CC/2002;
- Qualificação do administrador não sócio, designado no contrato;
- Participação de cada sócio nos lucros e nas perdas art. 1.065, CC/2002;
- Foro.

### **1.12 Receita Federal – CNPJ**

Para abrir um **CNPJ** é necessário que o Contrato Social esteja registrado na Junta Comercial, assinado por todos os sócios.

O CNPJ é aberto somente pela internet no site da Receita Federal e ele é, basicamente, o CPF da empresa. É preciso preencher a solicitação e os documentos necessários que são informados no site, ao realizar o cadastro no CNPJ, é necessário escolher a atividade que a empresa irá exercer. Essa classificação será utilizada na

tributação e na fiscalização das atividades da empresa.

Após Registrado, será necessário que faça o download do programa do CNPJ e do programa ReceitaNet no site da Receita Federal e preencher os campos necessários e enviar o arquivo à Receita Federal. No dia seguinte você poderá imprimir um documento denominado Documento Básico de Entrada que deverá ser assinado e firmado em cartório pelo representante da empresa.

Faça uma cópia autenticada do Contrato Social da Declaração de Microempresa ou Declaração de Empresa de Pequeno Porte junto o DBE e mande para a Receita Federal no endereço que o site exibiu.

No caso de tudo certo você poderá imprimir o Cartão do CNPJ.

### **Documentos Exigidos:**

- Cópia do CPF Autenticada de todos os sócios;
- Cópia do RG Autenticada de todos os sócios;
- Comprovante de residência de todos os sócios;
- Comprovante de endereço da empresa;
- Contrato Social.

### **1.13 Receita Estadual – IE**

A Inscrição Estadual, deve ser solicitada junto à Secretaria da Fazenda e serve para regularizar o recolhimento dos impostos estaduais assim como o ICMS. Quem está pré autorizado a fazer a solicitação pela internet é o contador, pois só ele tem a senha de acesso. Para solicitar a Inscrição Estadual ter em mãos o Contrato Social da empresa, já registrado em Cartório. Além disso, deve ter o comprovante de endereço e os documentos pessoais de todos

os sócios.

### **Documentos Exigidos:**

- DUC (Documento Único de Cadastro), em três vias;
- DCC (Documento Complementar de Cadastro), em uma via;
- Comprovante de endereço dos sócios, cópia autenticada ou original;
- Cópia autenticada do documento que prove direito de uso do imóvel (contrato

de locação ou escritura pública do imóvel);

- Número do cadastro fiscal do contador;
- Cópia do ato constitutivo;
- Cópia do CNPJ.

## **1.14 Prefeitura Municipal**

Cada município tem procedimento específico para a abertura de uma empresa, para isso é necessário dirigir-se até ao órgão responsável da prefeitura da cidade na qual pretende exercer a atividade comercial.

Assim que realizar o registro e as inscrições fiscais da empresa, solicite a Prefeitura Municipal a emissão do Alvará de Funcionamento.

## **1.15 Alvarás**

### **Alvará de Funcionamento**

Este documento dá a autorização para que a empresa funcione no local que foi escolhido pelos sócios. Para solicitar esse documento deve se dirigir à Prefeitura da cidade onde será aberto a empresa e o procedimento para a obtenção varia de acordo com a legislação de cada município.

## **Alvará do Corpo de Bombeiros**

Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (A. V. C. B.) , é o documento emitido pelo Corpo de Bombeiros da Polícia Militar do Estado de São Paulo (CBPMESP) certificando que, durante a vistoria, a edificação possuía as condições de segurança necessárias contra incêndio. Esse documento afasta a responsabilidade penal caso algum acidente ocorra no estabelecimento e verifica se todos os equipamentos que a sua empresa tem, estão prontos para serem operados sem causar danos e também conferem se os funcionários contam com a proteção que se precisa para trabalhar.

### **Documentos exigidos:**

- Formulário próprio da prefeitura;
- Consulta prévia de endereço aprovada;
- Cópia do CNPJ;
- Cópia do contrato Social;
- Laudo dos órgãos de vistoria;

## **Alvará da Vigilância Sanitária**

Ao abrir um negócio relacionado ao segmento alimentício, é necessário seguir as principais normas da vigilância sanitária, esse é o melhor caminho para garantir que a comida servida não provocará danos à saúde dos clientes. Esta licença também é obrigatória, e antes de solicitar a vistoria da Vigilância, precisa solicitar uma guia de recolhimento na Secretaria Municipal de Saúde da cidade, independente do segmento de atuação que a empresa vai atuar.

Para isso a Anvisa disponibiliza o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, acerca da estrutura física, equipamentos e utensílios, manipuladores, alimentos, treinamento profissional, registro e documentos.

### **Documentos exigidos para estabelecimentos de alimentos:**

- Requerimento em 2 vias dirigido ao órgão de Vigilância sanitária, contendo razão social, CNPJ, ramo de atividade, endereço, CEP, telefone, assinado pelo Responsável



Legal;

- Cópia do Contrato Social;
- Cópia do CNPJ;
- Cópia do Alvará de Localização e Funcionamento;
- Cópia certificado de limpeza do reservatório de água;
- Se for poço artesiano, entregar também cópia das análises físico-químicas e microbiológica d'água;
- Cópia do Manual de Boas Práticas.

## **2 Análise de mercado**

### **2.1 Estudo dos clientes**

#### **Público-alvo (perfil dos clientes)**

Pessoas que tenham restrições alimentares e/ou que procuram alimentação saudável e balanceada.

#### **Comportamento dos clientes (interesses e o que os levam a comprar)**

Pessoas com restrições alimentares que precisam de uma alimentação saudável e balanceada para ter uma melhor qualidade de vida e praticidade.

#### **Área de abrangência (onde estão os clientes?)**

Atender a população da cidade de São João da Boa Vista.

### **2.2 Estudo dos concorrentes**

COMIDA FIT

Qualidade: elevada

Preço: dentro do mercado

Condições de pagamento: Somente dinheiro

Localização: Bairro Cascatinha

Atendimento: segunda a sexta-feira.

Serviço oferecido: um cardápio por dia com comida balanceada.

Qualidade dos serviços elevada. bem avaliada pelos clientes

## COMA SAUDÁVEL

Qualidade: elevada

Preço: acessível

Condições de pagamento: dinheiro e cartão

Localização: centro

Atendimento: segunda - feira a sábado

Serviço Oferecido: variedade de produtos, podendo montar sua refeição.

Qualidade do Serviço: elevada

O Comida Fit é um empreendimento de alta qualidade estabelecido já a algum tempo na cidade, fica localizado em bairro próximo ao centro. Trabalha com delivery e as pessoas podem encomendar até às nove horas da manhã do dia. A cada dia é disponibilizado um único cardápio.

O Comida Saudável possui uma maior variedade de produtos, podendo ser montadas diferentes tipos de refeições, localiza-se no centro da cidade. Trabalho também com sistema de delivery e seu preço é mais acessível.

### **2.3 Estudo dos fornecedores**

Matéria prima: Arroz Integral

Fornecedor: Arroz ki delicia

Preço: Diversos

Prazo de Entrega: 7 dias

Localização: Campestre

Forma de Pagamento: Doc/ TED

Matéria Prima: Farinha de Milho Integral

Fornecedor: Farinha de Milho Faria

Preço: Diversos

Prazo de Entrega: 7 dias

Localização: Caldas

Forma de Pagamento: Boletto

Matéria Prima: Verduras e Legumes

Fornecedor: Horta Verde Distribuidora

Preço: Diversos

Prazo: 5 dias

Localização: Bocaina

Forma de Pagamento: Cartão de crédito

Matéria Prima: Frigorífico

Fornecedor: Frigorífico Matadouro

Preço: Diversos

Prazo: 7 dias

Localização: poços de Caldas

Forma de Pagamento: Boletão

Matéria Prima: Embalagens Recicláveis

Fornecedor: Recicla Embalagens

Preço: Diversos

Prazo: 7 dias

Localização: Jaguariúna

Forma de Pagamento: Doc/TED

### **3 Plano de marketing**

#### **3.1 Produtos e serviços**

Nossos produtos serão marmitas de comidas saudáveis para pessoas com restrições alimentares (contamos com o auxílio de uma nutricionista) vamos trabalhar com cardápios específicos para cada grupo de pessoa, atenderemos com o serviço delivery, sendo assim os clientes receberão a comida que escolherem de acordo com sua necessidade no conforto de

sua casa .

### **3.2 Preço**

A empresa trabalha com a política de preços baseada pela qualidade do produto oferecido. Essa política será revisada de acordo com o aumento das vendas e o estabelecimento da empresa no mercado.

Os preços foram definidos após realizada uma pesquisa em estabelecimentos afins, ficando definida uma margem de lucro de 100%.

Os preços foram elaborados seguindo os seguintes critérios:

- Os dias da semana;
- Demanda pelos produtos;
- Margem média de 100% em cada produto.

### **3.3 Estratégias promocionais**

A Delivery Alimentos Saudáveis tem por objetivo estar inserida em todas as mídias sociais, bem como desenvolver um aplicativo para facilitar o acesso e compra por parte dos clientes. Neste aplicativo colocaremos tudo relacionado ao negócio como: cardápios, forma de pagamento, tipo de planos, possíveis promoções e descontos e também um cartão fidelidade. Nas mídias sociais será possível também acompanhar todas as informações e novidades assim como entrar em contato com o serviço.

A propaganda boca a boca também será importante, pois clientes satisfeitos falam bem sobre o produto e serviço levando outras pessoas a experimentarem.

### **3.4 Estrutura de comercialização**

As refeições serão preparadas em espaço físico sem atendimento presencial ao cliente. As encomendas serão feitas via mídias sociais ou pelo aplicativo. As refeições serão entregues por um motoboy. A empresa terá a seguinte estrutura:

- 4 cozinheiras;
- 1 auxiliar de cozinha;

- 1 auxiliar de limpeza;
- 1 responsável por acompanhar os pedidos;
- 1 motoboy;
- 1 nutricionista;
- 1 administrador;

Os pedidos poderão ser feitos a qualquer hora do dia pelo aplicativo e no dia até às dez horas da manhã. As entregas serão realizadas entre as onze da manhã e às duas da tarde, respeitando a ordem dos pedidos.

### 3.5 Localização do negócio

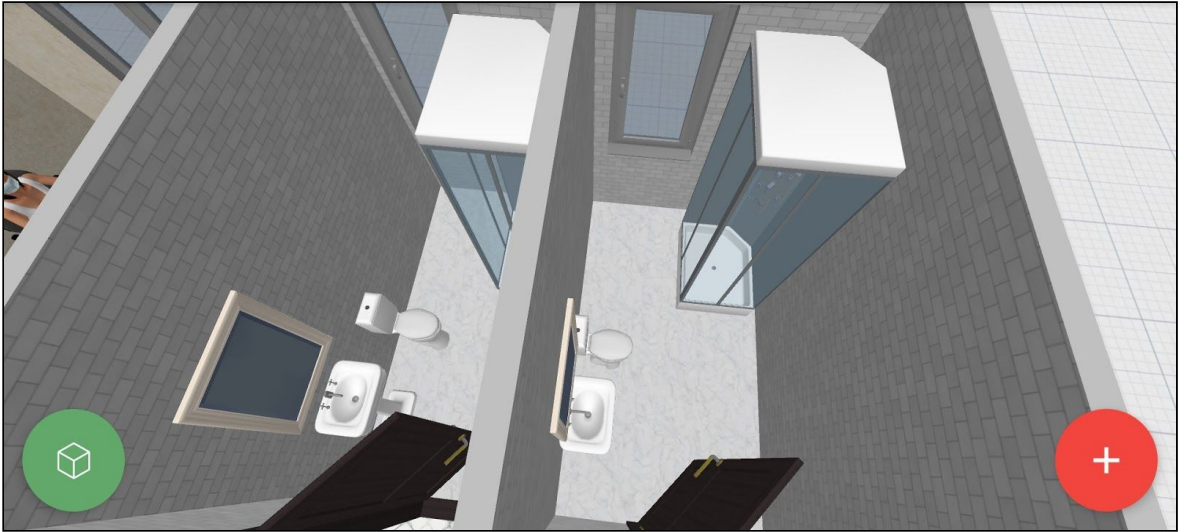
Vamos alugar um imóvel para a produção das marmitas , um local adequado para o nosso conforto e preparo dos alimentos. Escolhemos esse local pois como a empresa trabalha com serviço delivery essa é a localização adequada para que nossas entregas possam ser feitas de maneira rápida e prática para todos os nossos clientes .

Ficará localizada a Rua: Minas Gerais, 296, Centro, São João da Boa Vista, SP.

## 4 Plano operacional

### 4.1 Leiaute

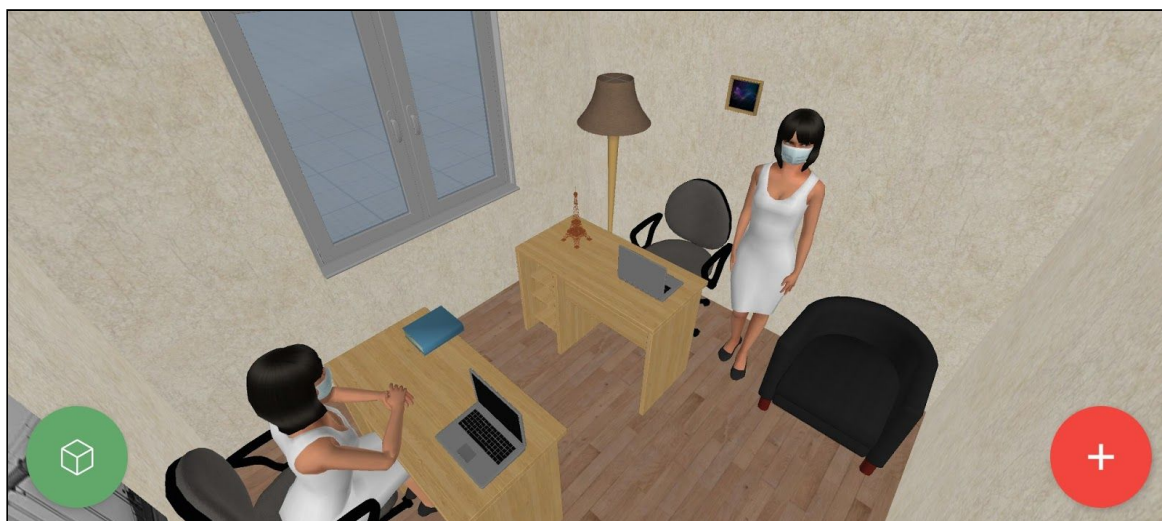












## 4.2 Capacidade instalada

### **Qual a capacidade máxima de produção (ou serviços) e comercialização?**

A capacidade produtiva inicial é de aproximadamente 2.176,00 marmitas mensais, uma média de 544 marmitas por semana. Com funcionamento nos horários previstos, podendo ter esse valor alterado conforme a demanda variável dos clientes.

### **Qual será o volume de produção (ou serviço) e comercialização iniciais?**

A estimativa de venda semanal é:

Cento e quarenta e duas marmitas no valor de R\$21,00 cada;

Cento e noventa e quatro marmitas no valor de R\$18,00 cada;

Duzentas e oito marmitas no valor de R\$20,00 cada;

De acordo com esse valor, o volume de produção será realizado conforme a comercialização, para que não haja desperdício de mercadorias.

## 4.3 Processos operacionais

### Compras

As compras serão feitas pela Andressa de Melo (sócia da empresa). Compraremos nossos alimentos direto do produtor, para que dessa forma não fique tão caro pra nós e nem para os clientes e também para sempre termos alimentos fresquinhos para melhor qualidade de nossas marmitas .

### Controle de estoque

O controle de estoque será feito pela Camila Bezerra da Silva (sócia da empresa, pois é a responsável pela cozinha e controle de tudo que será usado. Como trabalharemos com marmitas a empresa só terá estoque de alguns ingredientes

### Preparo das Refeições

As refeições serão preparadas pelas cinco sócias da empresa em esquema de revezamento dos dias de trabalho.

### Suporte no atendimento aos clientes

O atendimento aos clientes será feito pela Ingrid Ferreira e Mariana Gonçalves Ambrogi (sócias da empresa) auxiliando em possíveis dúvidas ou dificuldades.

### Ambiente de trabalho

A higienização do local de preparo das marmitas ficará a cargo do(a) auxiliar de limpeza contratado.

### Entregas

As entregas serão feitas por um motoboy.

### Caixa

O controle financeiro assim como as contas a pagar e a receber ficarão sob responsabilidade de Fernanda Scremin Dias (sócia de empresa).

#### 4.4 Necessidade de pessoal

N	Cargo/função	Qualificações Necessárias
5	Cozinheiro (a)	Habilidades técnicas no manuseio e preparo de alimentos, encontrando o ponto ideal de cozimento, ter conhecimento do funcionamento da cozinha ter boa comunicação, conseguir administrar o tempo de preparo das refeições.
1	Nutricionista (a)	Ter conhecimentos técnicos comprovados e experiência com alimentação para pessoas com restrições alimentares.
1	Motoboy Delivery (a)	CNH A, agilidade e eficiência, sempre educado e simpático com os clientes na entrega do produto.
2	Atendente	Boa comunicação, educadas e simpáticas garantindo suporte no atendimento ao cliente.
1	Auxiliar de Cozinha	Experiência com manuseio e preparo dos alimentos, atendo a limpeza, trabalho em equipe.
1	Auxiliar de Limpeza (a)	Experiência na higienização da cozinha e utensílios, boa comunicação e trabalho em equipe.

A nutricionista, o motoboy e o auxiliar de limpeza serão contratados para as funções, todas as outras serão exercidas pelos sócios da empresa.

## 5 Plano financeiro

### 5.1 Investimentos fixos

#### A – Máquinas e Equipamentos

Item	Descrição	Qtde	Valor unitário	Total - R\$
1	Freezer	1,0	R\$ 300,00	<b>R\$ 300,00</b>
2	Fogão	2,0	R\$ 120,00	<b>R\$ 240,00</b>
4	Microondas	1,0	R\$ 150,00	<b>R\$ 150,00</b>
5	Geladeira (Com Freezer)	1,0	R\$ 1.200,00	<b>R\$ 1.200,00</b>
6	Batedeira	2,0	R\$ 60,00	<b>R\$ 120,00</b>
7	Liquidificador	2,0	R\$ 30,00	<b>R\$ 60,00</b>
8	Bebedouro	1,0	R\$ 100,00	<b>R\$ 100,00</b>
9	Processador	1,0	R\$ 40,00	<b>R\$ 40,00</b>
10	Balança	2,0	R\$ 30,00	<b>R\$ 60,00</b>
SUB-TOTAL(C)				<b>R\$ 2.270,00</b>

#### B – Móveis e Utensílios

Item	Descrição	Qtde	Valor unitário	Total - R\$
1	Mesa	2,0	R\$ 100,00	<b>R\$ 200,00</b>
2	Cadeiras	4,0	R\$ 30,00	<b>R\$ 120,00</b>
3	Armários	2,0	R\$ 70,00	<b>R\$ 140,00</b>
4	Jogo de Talheres	3,0	R\$ 18,00	<b>R\$ 54,00</b>
5	Jogo de Pratos	4,0	R\$ 20,00	<b>R\$ 80,00</b>
6	Assadeira	2,0	R\$ 20,00	<b>R\$ 40,00</b>
7	Panela de Pressão	4,0	R\$ 30,00	<b>R\$ 120,00</b>
8	Faqueiro	2,0	R\$ 15,00	<b>R\$ 30,00</b>
9	Jarras	3,0	R\$ 3,00	<b>R\$ 9,00</b>
10	Jogo de Copos	3,0	R\$ 30,00	<b>R\$ 90,00</b>
11	Tábua de Carnes e Legumes	4,0	R\$ 6,00	<b>R\$ 24,00</b>
12	Jogo de Panela	3,0	R\$ 120,00	<b>R\$ 360,00</b>
13	Jogo de Facas	2,0	R\$ 12,00	<b>R\$ 24,00</b>
14	Kit Marmitas Recicláveis	6,0	R\$ 12,00	<b>R\$ 72,00</b>
15	Escrivaninha	2,0	R\$ 170,00	<b>R\$ 340,00</b>

16	Cadeira para escrivaninha	2,0	R\$ 70,00	<b>R\$ 140,00</b>
SUB-TOTAL(C)				<b>R\$ 1.843,00</b>

### C – Computadores

Item	Descrição	Qtde	Valor unitário	Total - R\$
1	Notebook	2,0	R\$ 1.100,00	<b>R\$ 2.200,00</b>
2	Mouse sem fio	2,0	R\$ 27,80	<b>R\$ 55,60</b>
3	Mouse Pad ergonômico	2,0	R\$ 24,90	<b>R\$ 49,80</b>
SUB-TOTAL(C)				<b>R\$ 2.305,40</b>

TOTAL DOS INVESTIMENTOS FIXOS

TOTAL DOS INVESTIMENTOS FIXOS:

**R\$ 6.418,40**

### 5.2 Estoque inicial

Item	Descrição	Qtde	Valor unitário	Total - R\$
1	Arroz Integral	45,00	R\$ 7,00	<b>R\$ 315,00</b>
2	Feijão	30,00	R\$ 4,00	<b>R\$ 120,00</b>
3	Carne	15,00	R\$ 9,00	<b>R\$ 135,00</b>
5	Tomate	12,00	R\$ 2,00	<b>R\$ 24,00</b>
6	Batata	10,00	R\$ 0,80	<b>R\$ 8,00</b>
7	Alface	10,00	R\$ 0,30	<b>R\$ 3,00</b>
8	Beterraba	6,00	R\$ 0,40	<b>R\$ 2,40</b>
9	Cebola	5,00	R\$ 0,80	<b>R\$ 4,00</b>
10	Pimentão	6,00	R\$ 0,50	<b>R\$ 3,00</b>
11	Ovos	6,00	R\$ 2,00	<b>R\$ 12,00</b>
12	Açúcar Mascavo	7,00	R\$ 4,00	<b>R\$ 28,00</b>
13	Óleo de Coco	6,00	R\$ 3,20	<b>R\$ 19,20</b>
14	Azeite	12,00	R\$ 5,00	<b>R\$ 60,00</b>
15	Banana	10,00	R\$ 1,99	<b>R\$ 19,90</b>
16	Rúcula	5,00	R\$ 0,50	<b>R\$ 2,50</b>
17	Espinafre	6,00	R\$ 1,00	<b>R\$ 6,00</b>

18	Farinhas Especiais	7,00	R\$ 3,20	<b>R\$ 22,40</b>
19	Macarrão Integral	23,00	R\$ 2,20	<b>R\$ 50,60</b>
20	Frango	12,00	R\$ 4,30	<b>R\$ 51,60</b>
<b>SUB-TOTAL(C)</b>				<b>R\$ 886,60</b>

### 5.3 Caixa mínimo

1º Passo: Contas a receber – Cálculo do prazo médio de vendas

<b>Prazo médio de vendas</b>	<b>%</b>	<b>Número de dias</b>	<b>Média ponderada (dias)</b>
À vista	50,00%	0	0,0
A prazo (1)	50,00%	30	15,0
A prazo (2)	0,00%	60	0,0
A prazo (3)	0,00%	90	0,0
A prazo (4)	0,00%	120	0,0
A prazo (5)	0,00%	180	0,0
<b>Prazo médio total</b>			15,0

2º Passo: Fornecedores – Cálculo do prazo médio de compras

<b>Prazo médio de compras</b>	<b>%</b>	<b>Número de dias</b>	<b>Média ponderada (dias)</b>
À vista	50,00%	0	0,00
A prazo (1)	50,00%	30	15,0
A prazo (2)	0,00%	60	0,00
A prazo (3)	0,00%	90	0,00
A prazo (4)	0,00%	120	0,00
A prazo (5)	0,00%	180	0,00
<b>Prazo médio total</b>			15,0

3º Passo: Estoque – Cálculo de necessidade média de estoque

<b>Necessidade média de estoque</b>	
Número de dias	15

4º Passo: Cálculo da necessidade líquida de capital de giro em dias

<b>Recursos da empresa fora do seu caixa</b>	<b>Número de dias</b>
1. Contas a Receber – prazo médio de vendas	15
2. Estoques – necessidade média de estoques	15
Subtotal Recursos fora do caixa	30
<b>Recursos de terceiros no caixa da empresa</b>	15
3. Fornecedores – prazo médio de compras	15
Subtotal Recursos de terceiros no caixa	15
Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	15

Caixa Mínimo

1. Custo fixo mensal	15.620,28
2. Custo variável mensal	102,46
3. Custo total da empresa	15.722,74
4. Custo total diário	524,09
5. Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	15,0

Total de B – Caixa Mínimo

Capital de giro (Resumo)

<b>Descrição</b>	<b>Valor</b>
A – Estoque Inicial	886,60



B – Caixa Mínimo	7.861,37
<b>TOTAL DO CAPITAL DE GIRO (A+B)</b>	<b>8.747,97</b>

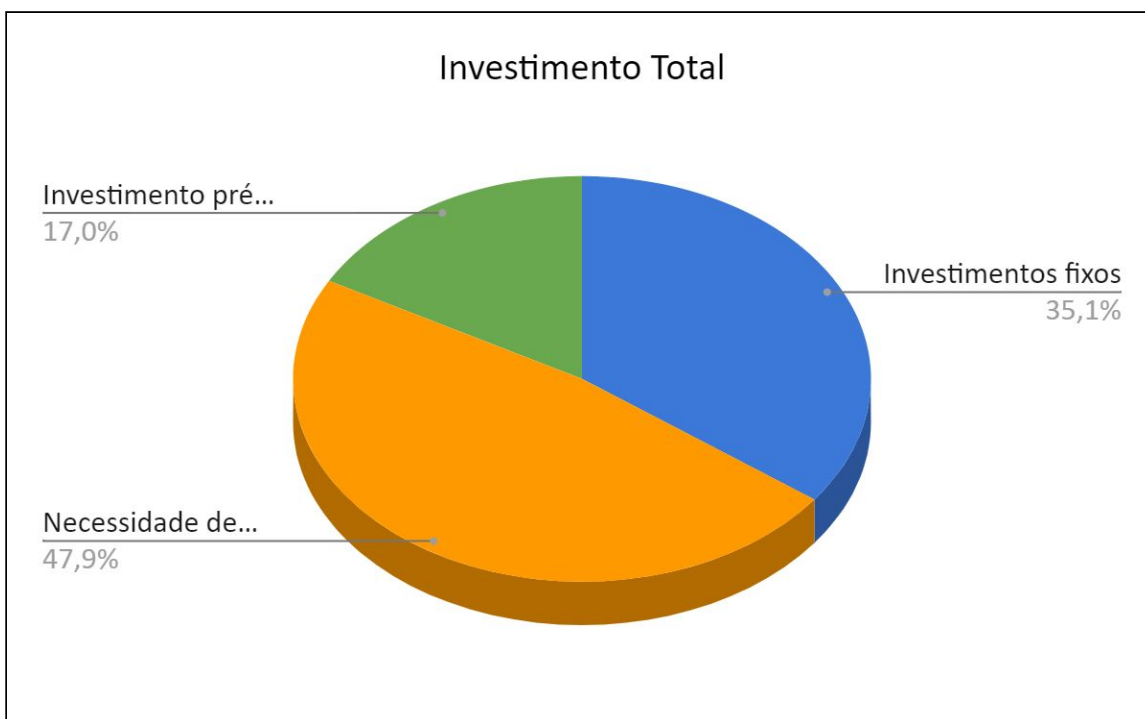
#### 5.4 Investimentos pré-operacionais

<b>Descrição</b>	<b>Valor</b>
Despesas de Legalização	1.500,00
Obras civis e/ou reformas	1.000,00
Divulgação	100,00
Cursos e Treinamentos	500,00
Outras despesas	
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 3.100,00</b>

#### 5.5 Investimento total

<b>Descrição dos investimentos</b>	<b>Valor</b>	<b>(%)</b>
Investimentos Fixos – Quadro 5.1	R\$ 6.418,40	33,00%
Capital de Giro – Quadro 5.2	R\$ 9.826,76	51,00%
Investimentos Pré-Operacionais – Quadro 5.3	R\$ 3.100,00	16,00%
<b>TOTAL (1 + 2 + 3)</b>	<b>R\$ 19.345,16</b>	<b>100,00</b>

Demonstrar em forma de gráfico o investimento total



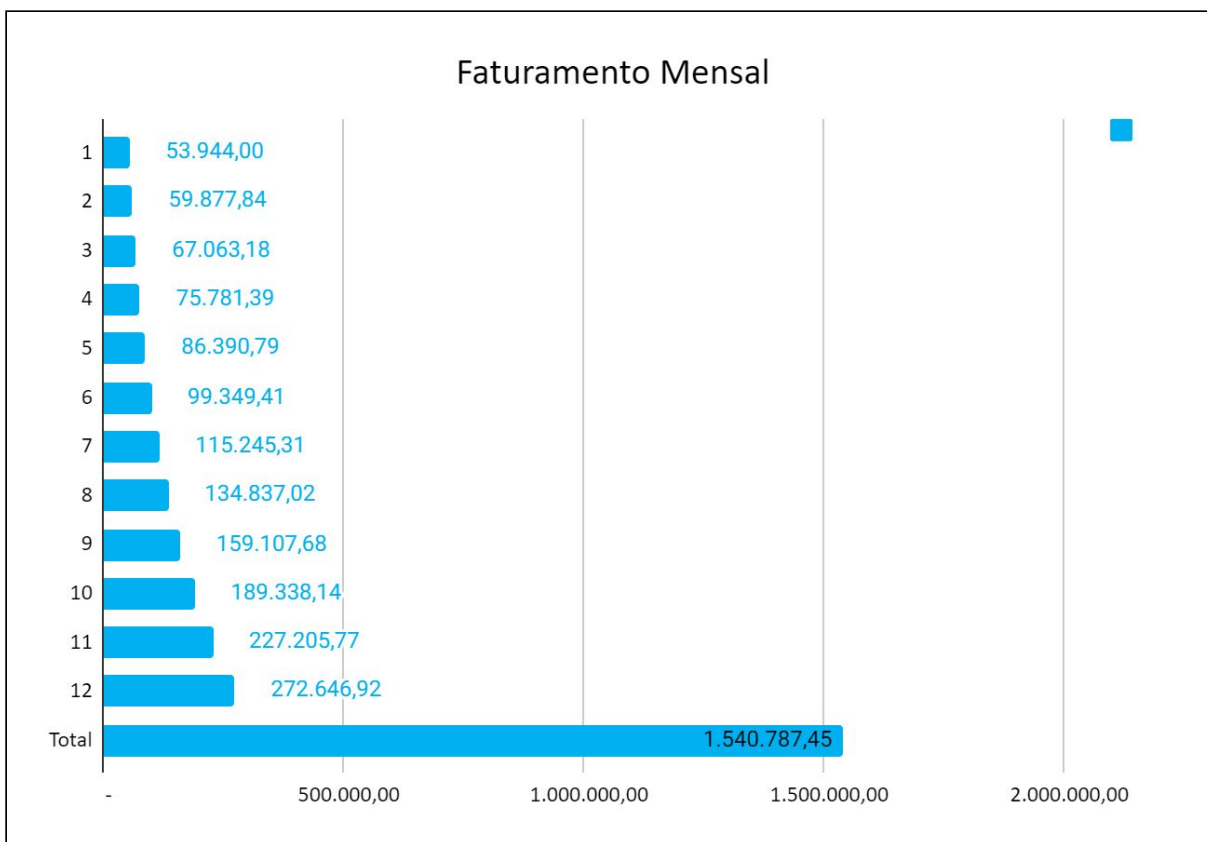
Fontes de Recursos	Valor	(%)
Recursos próprios	50.000,00	100%
Recursos de terceiros		
Outros		
<b>TOTAL (1 + 2 + 3)</b>	<b>50.000,00</b>	<b>100%</b>

## 5.6 Faturamento mensal

Item	Produto/Serviço	Quantidade (Estimativa de Vendas)	Preço de venda unitário - R\$	Faturamento Total - R\$
1	Marmita salada de rúcula com cenoura crua ralada grossa, granola salgada, ervilha, frango assado sem pele	300,00	R\$ 21,00	<b>6.300,00</b>
2	Marmita arroz integral, frango grelhado, cenoura e brócolis.	340,00	R\$ 18,00	<b>6.120,00</b>
3	Marmita salada de escarola com tomates em rodela, quinoa, lentilha, carne assada, purê de abóbora.	380,00	R\$ 21,00	<b>7.980,00</b>
4	Marmita salada de alface americana com palitos de beterraba, macarrão integral, soja, atum desfiado, repolho cozido.	400,00	R\$ 20,00	<b>8.000,00</b>
5	Marmita escondidinho de mandioca com carne moída, alface, tomate	420,00	R\$ 20,00	<b>8.400,00</b>
6	Marmita arroz integral, feijão, mix de legumes ao azeite e ervas, filé de frango grelhado.	360,00	R\$ 18,00	<b>6.480,00</b>
7	Marmita salada de agrião com rodela de abobrinha, purê de batata doce, rosbife, vagem refogada	320,00	R\$ 18,00	<b>5.760,00</b>
<b>Total</b>				<b>49.040,00</b>

Crescimento aproximado a uma taxa constante de 1% ao mês:

Mês	Faturamento em R\$
1	53.944,00
2	59.877,84
3	67.063,18
4	75.781,39
5	86.390,79
6	99.349,41
7	115.245,31
8	134.837,02
9	159.107,68
10	189.338,14
11	227.205,77
12	272.646,92
<b>Total</b>	<b>1.540.787,45</b>



## 5.7 Custo unitário

Realizar o custo unitário de cada produto/serviço

**Produto: Marmita salada de rúcula com cenoura crua ralada grossa, granola salgada, ervilha e frango assado sem pele**

Materiais / Insumos usados	Qtde	Custo Unitário	Total
Custo total	1	21,00	21,00
<b>TOTAL</b>			21,00

**Produto: Marmita arroz integral, frango grelhado, cenoura e brócolis**

Materiais / Insumos usados	Qtde	Custo Unitário	Total
Custo total	1	18,00	18,00

<b>TOTAL</b>	18,00
--------------	-------

**Produto: Marmita salada de escarola com tomates em rodela, quinoa, lentilha, carne assada e purê de abóbora.**

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo total	1	21,00	21,00
<b>TOTAL</b>			21,00

**Produto: Marmita salada de alface americana com palitos de beterraba, macarrão integral, soja, atum desfiado, repolho cozido.**

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo total	1	20,00	20,00
<b>TOTAL</b>			20,00

**Produto: Marmita Escondidinho de mandioca com carne moída, alface, tomate**

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo total	1	20,00	20,00
<b>TOTAL</b>			20,00

**Produto: Marmita arroz integral, feijão, mix de legumes ao azeite e ervas, filé de frango grelhado.**

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo total	1	18,00	18,00
<b>TOTAL</b>			18,00

**Produto: Marmita salada de agrião com rodela de abobrinha, purê de batata doce, rosbife, vagem refogada.**

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo total	1	18,00	18,00
<b>TOTAL</b>			18,00

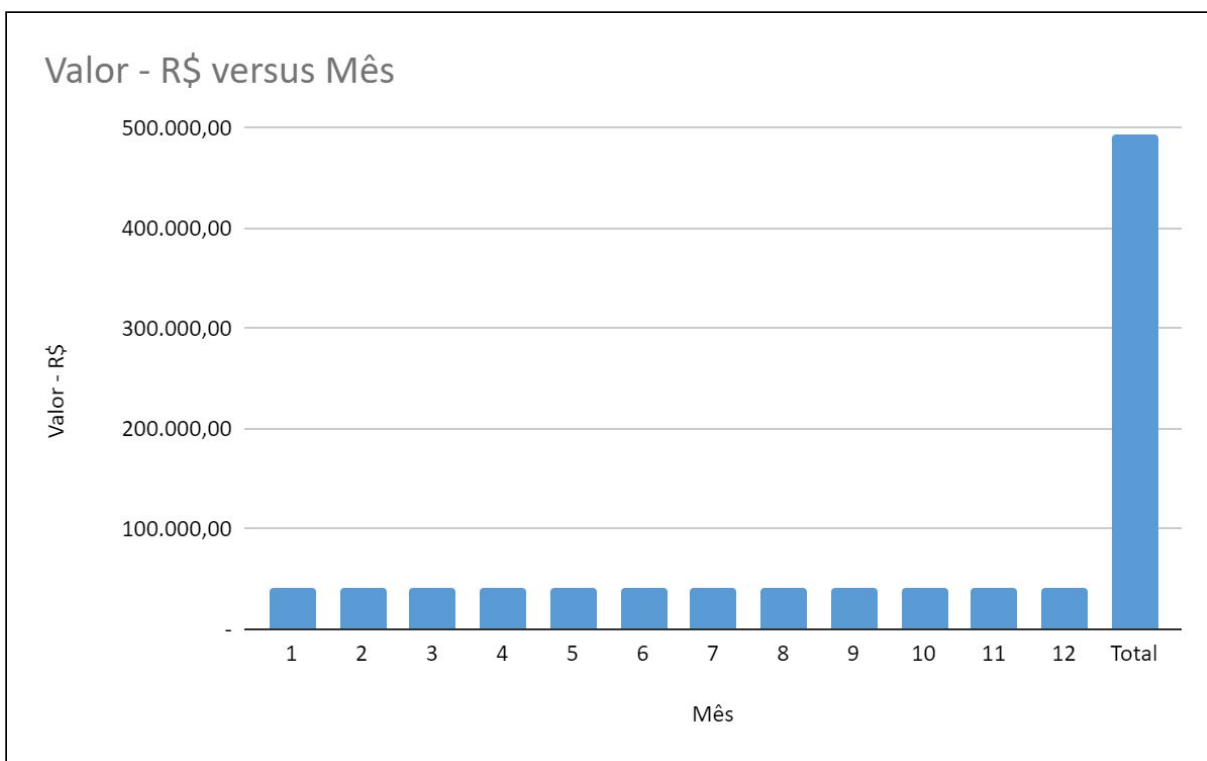
### 5.8 Custos de comercialização

Descrição	(%)	Faturamento Estimado	Custo Total
SIMPLES (Imposto Federal)			
Comissões (Gastos com Vendas)			
Propaganda (Gastos com Vendas)	1,75	53.944,00	1.229,52
Taxas de Cartões (Gastos com Vendas)			

<b>Total Impostos</b>	
<b>Total Gastos com Vendas</b>	1.229,52
<b>Total Geral (Impostos + Gastos)</b>	1.229,52

Projeção do custo total mensal durante um ano:

Resumo dos gastos fixos operac. - anual	
Mês	Valor - R\$
1	41.222,12
2	41.222,12
3	41.222,12
4	41.222,12
5	41.222,12
6	41.222,12
7	41.222,12
8	41.222,12
9	41.222,12
10	41.222,12
11	41.222,12
12	41.222,12
<b>Total</b>	<b>494.665,44</b>



### 5.9 Apuração do custo de MD e/ou MV

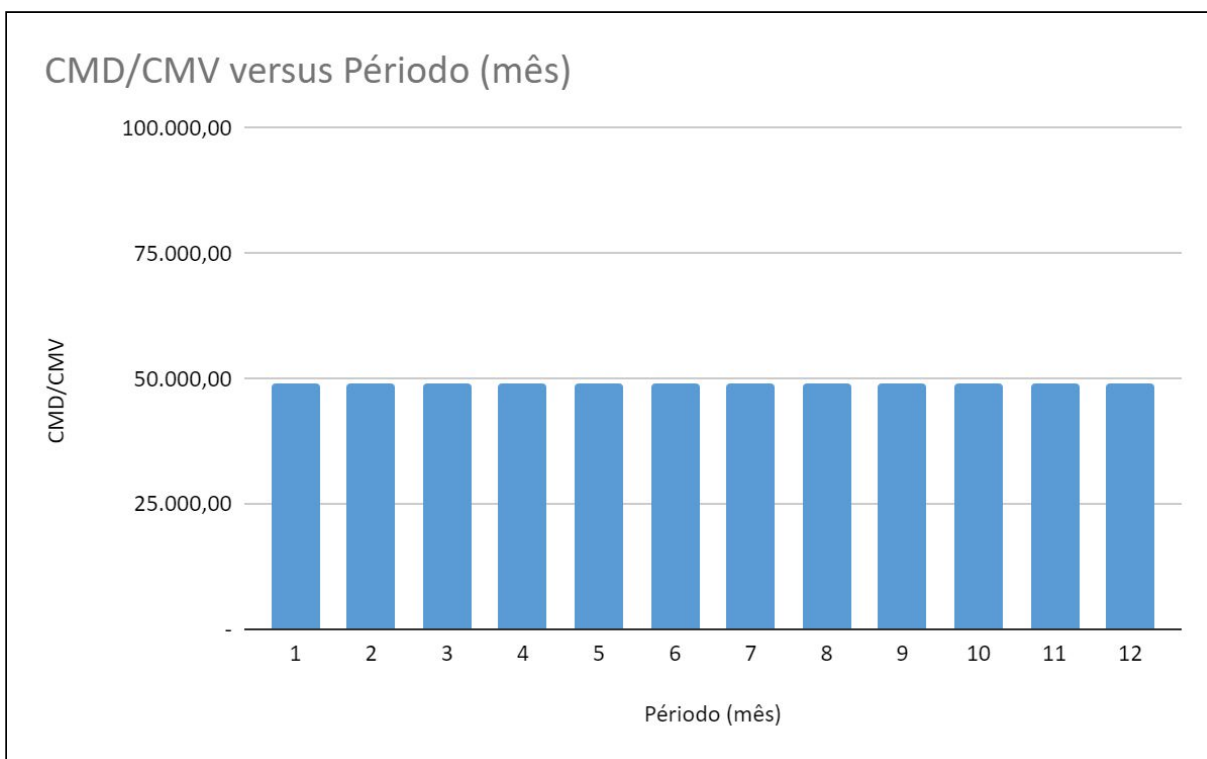
N <sup>o</sup>	Produto/ Serviço	Estimativa de Vendas (em unidades)	Custo Unitário de Materiais /Aquisições	CMD / CMV
1	Marmita salada de rúcula com cenoura crua ralada grossa, granola salgada, ervilha, frango assado sem pele	300,00	R\$ 21,00	<b>6.300,00</b>
2	Marmita arroz integral, frango grelhado, cenoura e brócolis	340,00	R\$ 18,00	<b>6.120,00</b>
3	Marmita salada de escarola com tomates em rodela, quinoa, lentilha, carne assada, purê de abóbora.	380,00	R\$ 21,00	<b>7.980,00</b>

4	Marmita salada de alface americana com palitos de beterraba, macarrão integral, soja, atum desfiado, repolho cozido.	400,00	R\$ 20,00	<b>8.000,00</b>
5	Marmita Escondidinho de mandioca com carne moída, alface, tomate	420,00	R\$ 20,00	<b>8.400,00</b>
6	Marmita arroz integral, feijão, mix de legumes ao azeite e ervas, filé de frango grelhado.	360,00	R\$ 18,00	<b>6.480,00</b>
7	Marmita salada de agrião com rodela de abobrinha, purê de batata doce, rosbife, vagem refogada	320,00	R\$ 18,00	<b>5.760,00</b>
<b>Total</b>				<b>49.040,00</b>

Realizar a projeção do custo de MD e/ou MV durante um ano e demonstrar em gráfico o resultado.

<b>Período (mês)</b>	<b>CMD/CMV</b>
1	49.040,00
2	49.040,00
3	49.040,00
4	49.040,00
5	49.040,00
6	49.040,00
7	49.040,00
8	49.040,00
9	49.040,00
10	49.040,00
11	49.040,00
12	49.040,00
Ano 1	588.480,00





### 5.10 Custos de mão-de-obra

Função	Nº de Empregados	Salário Mensal - R\$	Sub-total R\$	% de Encargos Sociais	Encargos Sociais - R\$	Total em R\$
Cozinheiras	5	1.254,00	6.270,00	27,44%	1.720,49	7.990,49
Faxineira	1	1.120,00	1.120,00	27,44%	307,33	1.427,33
Nutricionista	1	400,00	400,00	27,44%	109,76	509,76
Motoqueiro	1	1.100,00	1.100,00	27,44%	301,84	1.401,84
Total						11.329,42

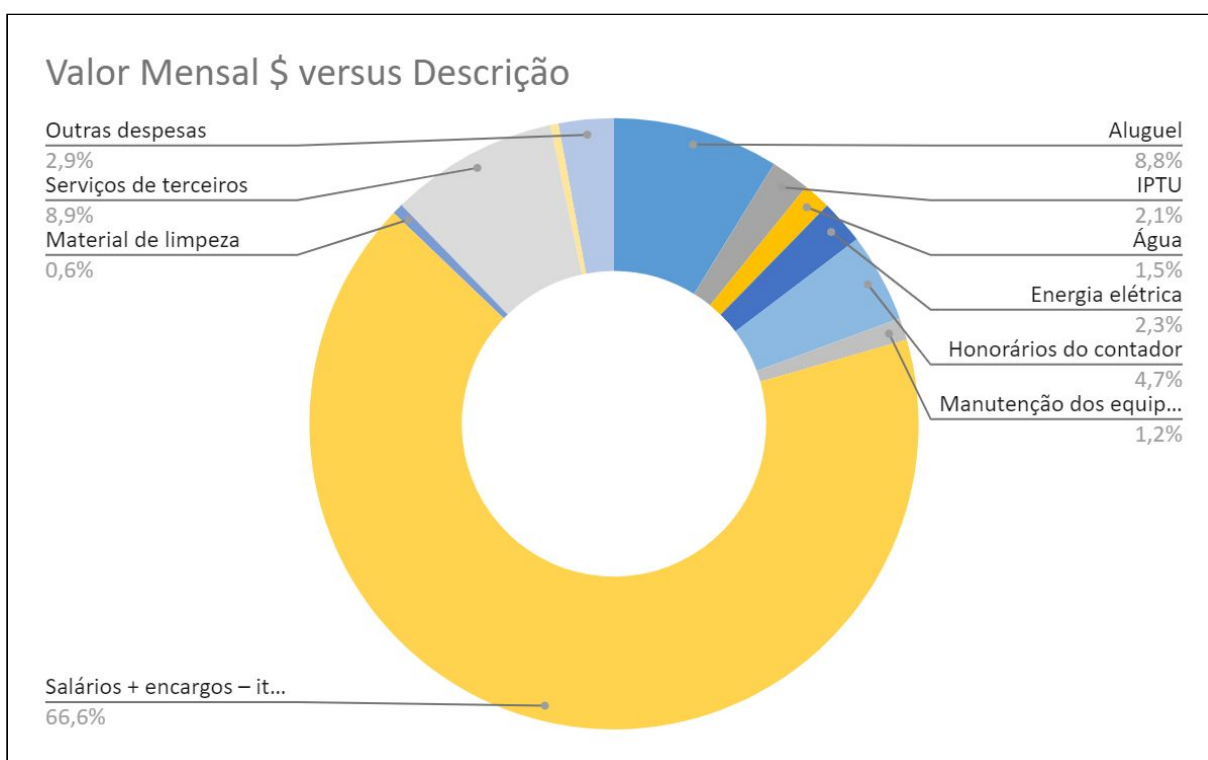
### 5.11 Custos com depreciação

Ativos Fixos	Valor do bem	Vida útil em Anos	Depreciação Anual	Depreciação Mensal
EQUIPAMENTOS	2.270,00	10	227,00	18,92
MÓVEIS E	1.843,00	10	184,30	15,36

UTENSÍLIOS				
TOTAL	6.418,40		872,38	72,70

### 5.12 Custos fixos operacionais mensais

Descrição	Custo
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 17.022,12</b>



### 5.13 Demonstrativo de resultados

<b>Demonstrativo Anual de Resultados</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Valor Anual</b>	<b>%</b>
Receita total de vendas	1.540.787,45	100,00%
Lucro Presumido	164.864,26	-10,70%
<b>( = ) Receita Líquida</b>	<b>1.375.923,19</b>	<b>89%</b>
( - ) Gastos Variáveis		
Gastos com comercialização	10.298,40	0,75%
Total dos gastos variáveis	10.298,40	0,75%
<b>( = ) Margem de Contribuição</b>	<b>1.365.624,79</b>	<b>99,25%</b>
( - ) Gastos Fixos		
Gastos fixos operacionais	494.665,44	35,95%
<b>( = ) Resultado operacional</b>	<b>870.959,35</b>	<b>63,30%</b>

## 5.14 Indicadores de viabilidade

<b>Resumo dos indicadores de viabilidade econômica</b>		
<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Valor</b>
1	Ponto de equilíbrio - R\$	558.113,99
2	Lucratividade - %	56,53%
3	Rentabilidade - %	4502,21%
4	Prazo de retorno - anos	0,02

## 6 Construção de cenário

### 6.1 Ações preventivas e corretivas

Receita (pessimista) 30,00 %

Receita (otimista) 30,00 %

<b>13.1 - Construção de Cenários</b>			<b>Queda nas vendas</b>	<b>20,00%</b>	<b>Crescimento das vendas</b>	<b>20,00%</b>
<b>Descrição</b>	<b>Cenário Provável</b>		<b>Cenário Pessimista</b>		<b>Cenário Otimista</b>	
Receita total de vendas	1.540.787,45	111,98%	1.232.629,96	111,98%	1.848.944,93	111,98%
Lucro Presumido	164.864,26	11,98%	131.891,41	11,98%	197.837,11	11,98%
<b>( = ) Receita Líquida</b>	<b>1.375.923,19</b>	<b>100,00%</b>	<b>1.100.738,55</b>	<b>100,00%</b>	<b>1.651.107,83</b>	<b>100,00%</b>
( - ) Gastos Variáveis						
Gastos com comercialização	10.298,40	0,75%	8.238,72	0,75%	12.358,08	0,75%
Total dos gastos variáveis	10.298,40	0,75%	8.238,72	0,75%	12.358,08	0,75%
<b>( = ) Margem de Contribuição</b>	<b>1.365.624,79</b>	<b>99,25%</b>	<b>1.092.499,83</b>	<b>99,25%</b>	<b>1.638.749,75</b>	<b>99,25%</b>
( - ) Gastos Fixos						
Gastos fixos operacionais	494.665,44	35,95%	494.665,44	44,94%	494.665,44	29,96%
<b>( = ) Resultado operacional</b>	<b>870.959,35</b>	<b>63,30%</b>	<b>597.834,39</b>	<b>54,31%</b>	<b>1.144.084,31</b>	<b>69,29%</b>

#### **Ações corretivas e preventivas:**

A empresa Dellivery Alimentos Saudáveis se preocupa com um todo com relação à empresa, desde, clientes, lucratividade e infraestrutura. Portanto iremos traçar estratégias aliada a ações preventivas para neutralizar erros futuros, visando um projeto assertivo em toda a nossa estrutura. Visando uma melhor segurança para nossos clientes, toda semana iremos realizar uma vistoria em todo o nosso sistema com o intuito de verificar se nossos clientes estão sendo bem atendidos e satisfeito com os serviços realizados por toda a equipe desde o funcionamento da plataforma a relação dos clientes com a nutricionista para saber se suas necessidades estão sendo atendidas conforme suas restrições alimentares e também se a alimentação oferecida por nossa empresa está de acordo com o esperado pelos mesmos. Além disso realizaremos uma avaliação de 6 em 6 meses em toda a estrutura do prédio para

certificar que toda a infraestrutura está apropriada para a realização de todos os procedimentos de forma segura para funcionários e clientes.

## 7 Avaliação estratégica

### 7.1 Análise da matriz F.O.F.A

	<b>FATORES INTERNOS</b>	<b>FATORES EXTERNOS</b>
<b>PONTOS FORTES</b>	<b>FORÇAS</b> Crescimento do mercado Inovação Preocupação com a saúde dos clientes Bom atendimento Alta qualidade nos produtos oferecidos Oferecer aos clientes produtos orgânicos Ambiente totalmente limpo	<b>OPORTUNIDADES</b> Expansão do marketing Diminuição dos tributos fiscais
<b>PONTOS FRACOS</b>	<b>FRAQUEZAS</b> Falta de experiência no ramo Aumento do preço no produto final Qualificação dos colaboradores	<b>AMEAÇAS</b> Entrada de novas empresas no mercado Aumento do preço nos produtos

## 8 Avaliação do plano

### 8.1 Análise do plano

O plano de negócios foi elaborado para servir de base para a abertura da empresa Delivery Alimentos Saudáveis que tem como negócio fornecer marmitex com refeições para pessoas que possuem alguma restrição alimentar ou queira consumir uma refeição balanceada

e de qualidade. No momento inicial todos os recursos serão provenientes de investimentos dos sócios, sem abertura para investidores.

Esse plano também servirá de orientação para qualquer mudança que se faça necessária boa ou ruim.

Foram estudados os impostos e encargos que recairão sobre a empresa assim como também será necessário um tempo para que o negócio venha a dar lucro.

Os sócios estão dispostos a encarar esses desafios, pois acreditam ser um negócio de potencial crescimento e também uma nova forma de pensar a alimentação saudável.

## 9. Referências

Quais são as principais normas da vigilância sanitária para restaurantes. Disponível em :

<https://www.dalenshop.com.br/blog/quais-sao-as-principais-normas-da-vigilancia-sanitaria-para-restaurantes/>. Acesso em 10/05/2020.

Quais são os documentos necessários para abrir uma empresa. Disponível em:

<https://blog.quantosobra.com.br/quais-sao-os-documentos-necessarios-para-abrir-uma-empresa/>. Acesso em 10/05/2020.

Auto de vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB - CLCB. Disponível em:<https://bombeiros.com.br/avcb-clcb/>. Acesso em 10/05/2020.

Documentos necessários para requerer um alvará sanitário. Disponível em:[http://www.pmpf.rs.gov.br/servicos/geral/files/portal/doc\\_alvara\\_sanitario\\_2010.pdf](http://www.pmpf.rs.gov.br/servicos/geral/files/portal/doc_alvara_sanitario_2010.pdf). Acesso em 12/10/2020.

Veja quais são as exigências para abertura de empresas de alimentos. Disponível em:

<https://blog.finamac.com/veja-quais-sao-as-exigencias-para-abertura-de-empresas-de-alimentos/>. Acesso em 12/05/2020.

11 documentos necessários para a abertura de empresas. Disponível em:

<https://www.jornalcontabil.com.br/11-documentos-necessarios-para-a-abertura-de-empresas/>.

Acesso em 12/05/2020.