

**UNifeob**

**PROJETO  
INTEGRADO**

**ESCOLA DE  
NEGÓCIOS**

**2020**





Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos  
ESCOLA DE NEGÓCIOS  
ADMINISTRAÇÃO

**PROJETO INTERDISCIPLINAR**  
**PLANO DE NEGÓCIOS EMPRESARIAL**  
**MULTI - FOOD DELIVERY**

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**  
**MULTI - FOOD DELIVERY**

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:

Beatriz Venâncio da Silva, RA 19001209

Jéssica de Lima dos Santos, RA 19001076

Letícia Elidio de Souza, RA 19001021

Rafaela Cristina Vasconcelos, RA 19000490

Thais Fernanda de Carvalho Romão, RA 19001491

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP  
JUNHO 2020

1 Sumário Executivo	6
1.1 Resumo	6
1.2 Dados dos empreendedores	6
1.3 Missão, Visão e Valores da empresa	8
1.4 Setores de atividade	8
1.5 Forma jurídica	8
1.6 Enquadramento tributário	8
1.7 Capital social	8
1.8 Fonte de recursos	9
1.9 Documentação exigida para abertura da empresa	9
1.10 Contrato Social	10
1.11 Registro da Empresa – Junta Comercial	10
1.12 Receita Federal – CNPJ	10
1.13 Receita Estadual – IE	10
1.14 Prefeitura Municipal	10
1.15 Alvarás	11
1.16 Licenças	11
2 Análise de mercado	11
2.1 Estudo dos clientes	11
2.2 Estudo dos concorrentes	12
2.3 Estudo dos fornecedores	12
3 Plano de marketing	13
3.1 Produtos e serviços	13
3.2 Preço	15
3.3 Estratégias promocionais	15
3.4 Estrutura de comercialização	16
3.5 Localização do negócio	16
4 Plano operacional (Marcelo)	16
4.1 Leiaute	16
4.2 Capacidade instalada	18
4.3 Processos operacionais	19
4.4 Necessidade de pessoal	19
5 Plano financeiro	20
5.1 Investimentos fixos	20
5.2 Estoque inicial	22
5.3 Caixa mínimo	24

5.4 Investimentos pré-operacionais	26
5.5 Investimento total	26
5.6 Faturamento mensal	27
5.7 Custo unitário	29
5.8 Custos de comercialização	30
5.9 Apuração do custo de MD e/ou MV	31
5.10 Custos de mão-de-obra	33
5.11 Custos com depreciação	33
5.12 Custos fixos operacionais mensais	34
5.13 Demonstrativo de resultados	35
5.14 Indicadores de viabilidade	36
6 Construção de cenário	36
6.1 Ações preventivas e corretivas	37
7 Avaliação estratégica	37
7.1 Análise da matriz F.O.F.A	37
8 Avaliação do plano	38
8.1 Análise do plano	39

## 1 Sumário Executivo

### 1.1 Resumo

A empresa tem como finalidade a criação de um aplicativo, onde as pessoas cadastram seus dados pessoais, envolvendo alimentação, tais como: seus gostos alimentares, se possui algum tipo de alergia a alimento, se segue algum tipo de dieta específica etc.

A empresa terá como objetivo facilitar a vida de pessoas, oferecendo alimentações diárias e semanais que serão entregues em suas residências e locais de trabalhos. Será voltado para todo tipo de público, principalmente aqueles que tem uma rotina corrida, falta de tempo para cozinhar ou até mesmo para aqueles que não gostam dessa atividade.

Está localizada na cidade de São João da Boa Vista- SP, na Av Doutor Durval Nicolau – Bairro Mantiqueira, atendendo também a cidade de Águas da Prata -SP.

A forma jurídica constituída, será LTDA, pois haverá mais de um sócio atuando dentro da empresa e lucros serão divididos igualmente entre os sócios. O enquadramento tributário, optamos pelo Simples Nacional.

O investimento para se dar início ao projeto, partirá dos cinco sócios que desembolsará uma quantia de R\$ 30.000,00 reais cada um, totalizando R\$150.000,00 reais.

Ponto de Equilíbrio	703.859,00
Lucratividade	6,93%
Rentabilidade	76,52%
Prazo de retorno do investimento	1,31

### 1.2 Dados dos empreendedores

Nome:	Beatriz Venâncio da Silva		
Endereço:	Rua 10 de novembro n° 19 – Barrinha		
Cidade:	Águas da Prata	Estado:	São Paulo
Perfil: Perfil: Beatriz Venâncio da Silva, 22 anos de idade, natural de Águas da Prata - SP e Técnica e estudante de Administração. Possui experiência na área Administrativa no setor Fiscal (NF) e atualmente empreendedora na empresa MULTI-FOOD DELIVERY.			
Atribuições:			

Nome:	Jessica de Lima dos Santos
-------	----------------------------

Endereço:	Avenida Alfredo Antônio de Souza filho nº 11 - Jardim Paineiras		
Cidade:	São João da Boa Vista	Estado:	São Paulo
<p>Perfil: Técnica em Recursos Humanos, estudante de Administração em UNIFEQB.</p> <p>Já atuou na área administrativa, de uma empresa, já atuou como administradora em seu próprio negócio e tem experiência na área empreendedora.</p> <p>Decidiu investir, pois é uma área de boa aceitação no mercado e na cidade escolhida para a empresa. Também será uma nova experiência, para área que irei atuar.</p>			
Atribuições:			

Nome:	Leticia Elidio de Souza		
Endereço:	Mário Prado Mendes Junior nº 408 – Resedas 1		
Cidade:	São João da Boa Vista	Estado:	São Paulo
<p>Perfil: Leticia Elidio de Souza, 19 anos, natural de São João da Boa Vista, sempre teve interesse por novos projetos. Após se ingressar na faculdade de Administração, buscou novas metas onde envolvia o comércio e o negócio para a expansão das empresas. Hoje atua como auxiliar administrativa em um escritório financeiro e busca inovar os seus objetivos para obter sucesso em seu futuro.</p>			
Atribuições:			

Nome:	Rafaela Cristina Vasconcelos		
Endereço:	Rua Joaquim Garcia nº583		
Cidade:	Divinolândia	Estado:	São Paulo
<p>Perfil: Rafaela Cristina Vasconcelos, 19 anos, natural de Divinolândia, sempre gostou de novos desafios, novos projetos e ideias inovadoras. Sua família a anos tem um comércio, local onde trabalha atualmente, antes de se ingressar na faculdade de Administração, trabalhou em uma Distribuidora da Heineken em Poços de Caldas, começou a se interessar ainda mais pela área de Administração. Após sua saída da empresa, começou a fazer a faculdade e trabalhar no comércio de sua família, tendo o intuito de colocar em prática o que irá aprender na faculdade e ter seu próprio negócio futuramente, sendo bem sucedida e realizada com o que faz.</p>			
Atribuições:			

Nome:	Thais Fernanda de Carvalho Romão		
Endereço:	José Rubens Passiane Valente nº100 - São Judas Tadeu		
Cidade:	Águas da Prata	Estado:	São Paulo
<p>Perfil: Thais Fernanda de Carvalho Romão, 19 anos, natural de São João da Boa Vista, sempre foi uma pessoa determinada, cheia de sonhos e que estabelece metas ao longo de sua vida. Desde pequena sonhou em ter sua própria empresa, e em 2019 começou a cursar administração para aprender as técnicas necessárias e administrar seu próprio negócio. No ano seguinte em 2020, conseguiu um emprego de auxiliar administrativa onde vem complementando suas aprendizagens da faculdade e somando com o serviço tornará uma ótima profissional, independente, e buscando sempre ser bem sucedida.</p>			
Atribuições:			

### **1.3 Missão, Visão e Valores da empresa**

Missão: Oferecer refeições com maior qualidade e proporcionar o melhor atendimento ao cliente.

Visão: Ser reconhecida no mercado alimentício por sua rapidez e eficácia e ter um grande crescimento no ano de 2020 e 2021.

Valores: Ética, honestidade, alta qualidade, satisfação dos consumidores, clientes, colaboradores, e sócios, criatividade e inovação.

### **1.4 Setores de atividade**

O setor de atividade é o alimentício, comidas delivery.

### **1.5 Forma jurídica**

Optamos pela Sociedade Limitada, além de ser a mais comum, é a que mantém o patrimônio dos sócios seguros, pois há uma separação de quotas que a empresa deve seguir corretamente.

### **1.6 Enquadramento tributário**

Após o estudo 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**

<b>Nº</b>	<b>Sócio</b>	<b>Valor</b>	<b>Participação (%)</b>
1	Beatriz Venâncio da Silva	30.000,00	20%
2	Jéssica de Lima dos Santos	30.000,00	20%
3	Letícia Elidio de Souza	30.000,00	20%
4	Rafaela Cristina Vasconcelos	30.000,00	20%
5	Thais Fernanda de Carvalho Romão	30.000,00	20%
<b>Total</b>		<b>150.000,00</b>	<b>100%</b>

## 1.8 Fonte de recursos

Os recursos para abrir a Multi – Food Delivery, serão provenientes das aplicações de todos os sócios.

## DIREITO EMPRESARIAL

Unidade em que serão abordadas as normas de abertura de uma sociedade empresária limitada (LTDA).

No site da Junta Comercial de São Paulo (JUCESP), possui o passo a passo de como criar uma empresa, LTDA, ME ou EIRELLI. (<http://www.institucional.jucesp.sp.gov.br/empresas.php>)

## 1.9 Documentação exigida para abertura da empresa

- CNPJ
- Cópia autenticada do RG e CPF
- IPTU do imóvel
- Cópia do contrato de locação do imóvel
- Alvará de funcionamento

## **1.10 Contrato Social**

O Contrato Social é um documento, que estabelece normas de relacionamento entre os sócios e a sociedade, objetivos da empresa, descrição societária e integralização de quotas.

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

- Duas cópias autenticadas do RG e CPF de cada sócio (se houver);
- Uma cópia autenticada do comprovante de residência de cada sócio, de no máximo 90 dias;
- Requerimento padrão (capa da Junta Comercial) em uma via;
- Ficha de Cadastro Nacional modelo 1 e 2 em uma via;
- Pagamento dos guias de recolhimento de taxas – os DARFs.

## **1.12 Receita Federal – CNPJ**

O CNPJ é feito pela internet, pelo site da Receita Federal, acessando o programa específico é preciso preencher os documentos necessários e a solicitação, após o preenchimento os documentos devem ser enviados ou entregues pessoalmente a Secretaria da Receita Federal.

A empresa deve escolher qual atividade irá exercer, pois será de extrema importância na utilização da tributação e na fiscalização das atividades da empresa.

## **1.13 Receita Estadual – IE**

Empresas no ramo de venda de mercadorias ou produção de bens, precisam fazer seu registro na Receita Estadual. Esse registro é contribuinte para a inscrição do ICMS, que passa ter registro formal do negócio e permite a comercialização de produtos.

## **1.14 Prefeitura Municipal**

Registro será feito na Prefeitura de São João da Boa Vista, local onde a empresa será aberta.

### **1.15 Alvarás**

#### **Alvará de Funcionamento/Alvará do Corpo de Bombeiros**

É uma licença que todo tipo de empresa deve recorrer, após a aprovação da prefeitura sua empresa poderá funcionar normalmente, e seguindo as restrições do município.

O alvará do Corpo de Bombeiros deverá ser solicitado e protocolado pelos bombeiros, para analisar se o imóvel possui algum risco, para que assim possa liberar o imóvel para exercer sua atividade empresarial.

### **1.16 Licenças**

A ANVISA preza pela saúde da população, mediante ao uso de produtos e serviços oferecidos por empresas. Preserva a segurança e qualidade dos alimentos, para os consumidores. Cada município, possui responsáveis que cuidam dessa parte, cabe a empresa adotar boas maneiras de segurança, qualidade e higienização do imóvel e do alimento oferecido

## **2 Análise de mercado**

### **2.1 Estudo dos clientes**

#### **Público-alvo**

São pessoas que querem facilitar sua vida, que não possuem tempo ou não gostem de cozinhar e então preferem comprar suas refeições. A empresa irá atender diversos tipos alimentares: alimentações exigem restrições (dietas), como pessoas alérgicas a certos alimentos, diabéticos e intolerantes a lactose, e faremos as comidas tradicionais, tendo como objetivo atrair um público alvo maior.

## Comportamento dos clientes

O grande interesse dos clientes, é a facilidade na hora da compra da sua refeição, com a praticidade de fazer os pedidos, de forma rápida e eficaz, além de um preço acessível para todos os pedidos.

## Área de abrangência

São João da Boa Vista e Região.

## 2.2 Estudo dos concorrentes

Empresa	Qualidade	Preço	Condições de Pagamentos	Localização	Atendimento	Serviços aos Clientes	Garantias oferecidas
Ramo alimentício	Boa	Acessível	Dinheiro, Cartão de crédito e débito	São João da Boa Vista	Pelo aplicativo. De segunda a sexta	Pacotes semanais e mensais	Manter qualidade elevando nos produtos e atendimento, com preço acessível.

## 2.3 Estudo dos fornecedores

Nº	Descrição dos itens a serem adquiridos (matérias-primas, insumos, mercadorias e serviços)	Nome do fornecedor	Preço	Condições de pagamento	Prazo de entrega	Localização (estado e/ou município)
----	---	--------------------	-------	------------------------	------------------	-------------------------------------

1	Carnes Bovinas	Açougue Nova Divinolândia	Diversos	7 dias	3 dias	Divinolândia – SP
2	Carne de Frango	Villa Costina Frangos LTDA	Diversos	7 dias	3 dias	São José do Rio Pardo – SP
3	Carne Suína	Friuna Alimentos LTDA	Diversos	7 dias	3 dias	Piracicaba – SP
4	Hortifruti	Hortifruti Mais	Diversos	7 dias	1 dia	São João da Boa Vista – SP
5	Embalagens diversas	Berpel Embalagens	Diversos	7 dias	1 dia	São João da Boa Vista – SP
6	Supermercado – alimentos em geral	Corso	Diversos	A vista	1 dia	São João da Boa Vista – SP
7	Bebidas	Ambev e Coca – Cola	Diversos	7 dias boleto bancário	2 dias	São Paulo – SP

### 3 Plano de marketing

#### 3.1 Produtos e serviços

A **Multi-Food Delivery** contará com o seguinte cardápio:

#### **Combo Fitness**

##### **Segunda- Feira;**

Panqueca integral de shimeji c/ muçarela e molho branco e fruta.

##### **Terça-Feira;**

Arroz, hamburger de frango, purê de cabotiã, vagens salteadas e fruta.

##### **Quarta-Feira;**

Arroz Integral, guisando de carne c/legumes, lentilhas e fruta.

##### **Quinta-Feira;**

Arroz Integral, cubos de frango com shoyo e gengibre, batata doce rústica e fruta

**Sexta-Feira;**

Arroz Integral, pernil suíno c/pimentão, brócolis ao alho e frita.

**Cardápio Variado****Cardápio Comercial**

Seleção do chef; Carne de panela, filé de frango, pernil, lombo de porco, espaguete de legumes, lasanha ao molho, stroganoff, kibe de forno com 4 queijos, escondidinho de carne, caldo de legumes.

Acompanhamentos; Feijão/ feijão tropeiro, arroz branco, macarronada ao molho.

Saladas; Alface e tomate, salada de repolho, salada de maionese.

**Cardápio Fitness**

Proteínas; Rocambole de carne funcional, brajola bovina fit, lasanha de frango ao molho branco light, panqueca fit verdes de carne, moqueca de peixe fit.

Carboidrato; Macarrão integral ao alho, arroz integral com salsa, arroz integral com milho, arroz integral com soja em grão, feijão caseirinho, purê de batata com queijo branco.

Regular; Cenoura com vagem refogada, brócolis refogado, acelga refogada.

Saladas; Pepino agri-doce, chuchu na salsa, alface com broto de bambu e linhaça, tomate com moyashi, chicória com gergelim.

**Combo Comercial****Segunda-Feira;**

Feijão e arroz branco c/salsa, toscana acebolada, iscas de carne, purê misto, grãos e cenoura ralada e fruta.

**Terça-Feira;**

Feijão e arroz branco, panqueca de frios, frango a francesa, abobrinha c/ cenoura e beterraba ralada, fruta.

**Quarta-Feira;**

Feijão tropeiro a arroz branco, iscas suínas ao molho, repolho refogado, batata doce

cozida, salada e fruta.

#### Quinta-Feira;

Feijão e arroz branco, frango a portuguesa, espaguete ao molho, cenoura cozida, alface c/ acelga e fruta.

#### Sexta-Feira;

Arroz branco, Feijoada carioca, farofa c/ couve, batata c/ banana da terra e fruta.

### Bebidas e Saladas de frutas

#### Sucos 600ml

Laranja/laranja c/acerola, Abacaxi/abacaxi c/hortelã, Limão, Morango

#### Refrigerante em Lata

Coca-Cola, Guaraná antártica, Fanta Laranja, Pepsi

#### Refrigerante de 600ml

Coca-Cola, Guaraná Antártica, Fanta Laranja, Pepsi

#### Saladas de Frutas

Banana, Maça, Mamão e Pêra; Banana, Mamão, Kiwi, Morango e açaí; Banana, Maça, Manga, Morango, Pêra e uva.

### 3.2 Preço

Nº	Produtos	Valores
1	Combo Fitness	R\$15,00
2	Cardápio Variado	R\$ 32,50
3	Combo Comercial	R\$15,00
4	Sucos 600 ml	R\$8,00
5	Refrigerante em lata	R\$4,50
6	Refrigerante de 600 ml	R\$6,50
7	Salada de fruta	R\$5,00

### 3.3 Estratégias promocionais

Nós utilizaremos a divulgação pelas redes sociais e teremos o nosso próprio

aplicativo, disponibilizaremos tickets e cupons promocionais, para os clientes.

### 3.4 Estrutura de comercialização

Nosso atendimento será por meio de nosso aplicativo, com o chat online direto com os nossos sócios (5) para qualquer precisão. Contaremos também com duas cozinheiras e dois motoboys.

O horário de atendimento é de Segunda a Sexta das 9h00min às 19h00min.

### 3.5 Localização do negócio

Endereço:	Av Doutor Durval Nicolau
Bairro:	Mantiqueira
Cidade:	São João da Boa Vista
Estado:	São Paulo
Aplicativo:	Multi-Food Delivery – App Store ou Play Store

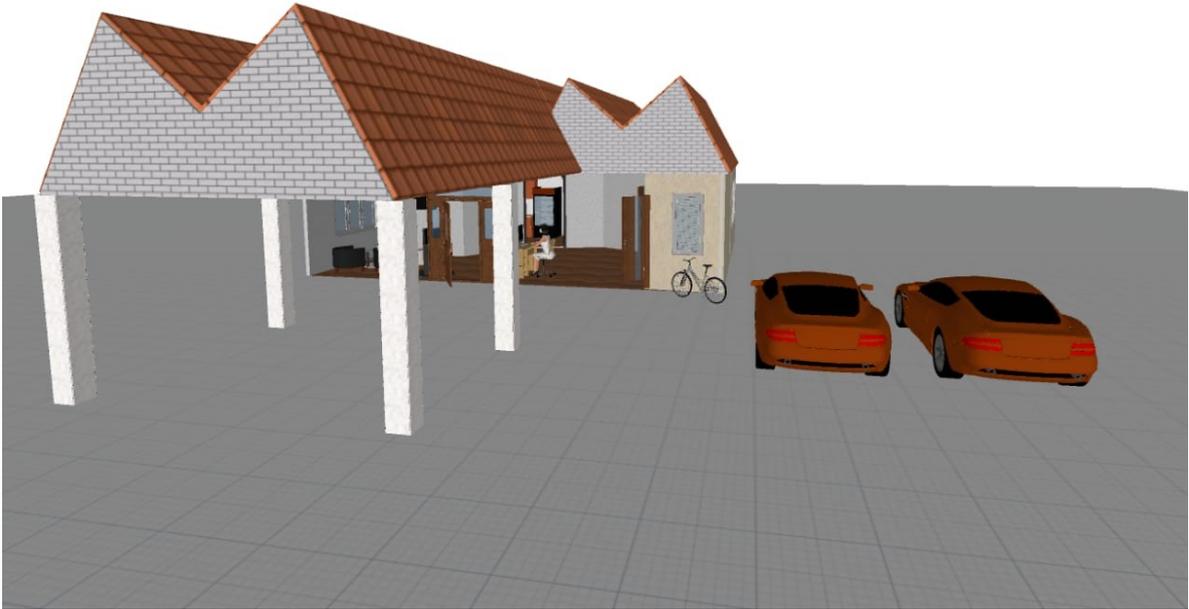
#### Considerações sobre o ponto (localização), que justifiquem sua escolha:

O nosso delivery estará localizado em uma avenida movimentada e de fácil acesso de São João da Boa Vista.

Escolhemos essa localização, pois é mais perto de Águas da Prata e estará mais perto do nosso público alvo e é um bairro bom, que transmitira uma confiança para os nossos clientes.

## 4 Plano operacional

### 4.1 Leiaute





## 4.2 Capacidade instalada

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

A capacidade produtiva é de aproximadamente 2.200 combos, as comidas variadas de 300 pratos, salada de frutas 2.000 combos, fora os sucos e refrigerantes. Lembrando que cada cliente tem sua demanda específica podendo variar a quantidade dos itens. A produção pode aumentar conforme o passar do tempo. Essa capacidade descrita acima é mensal.

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

A estimativa de venda semanal é:

Combos Fitness: 275 unidades

Combo Comercial: 275 unidades

Cardápio Variado: 25 unidades

Salada de Frutas: 150 unidades

Refrigerante: 250 unidades

Sucos: 275 unidades

### **4.3 Processos operacionais**

#### **Compras**

As compras serão feitas por Beatriz (Sócia da Empresa), com base no estoque e números de pedidos.

#### **Controle de estoque**

O controle de estoque será feito por Jessica (Sócia da Empresa), que será responsável pelo setor de cozinha e auxiliar de cozinha, terá o controle da quantidade de alimentos utilizados.

#### **Preparo das Comidas:**

O preparo das comidas será feito por duas cozinheiras profissionais.

#### **Suporte ao Cliente**

Será feito pelo próprio aplicativo, que será supervisionado por Thais (Sócia da Empresa) e Leticia (Sócia da Empresa).

#### **Delivery**

As entregas serão feitas por dois motoboys (contratados e registrados pela empresa).

#### **Limpeza do Ambiente**

Será realizada pelos próprios funcionários.

#### **Caixa**

As contas a pagar/receber e o controle financeiro será feito por Rafaela (Sócia da Empresa).

### **4.4 Necessidade de pessoal**

<b>Nº</b>	<b>Cargo/Função</b>	<b>Qualificações necessárias</b>
2	Cozinheiras	Experiência comprovada, preparação correta dos alimentos, atender as expectativas dos clientes, administrar o tempo de preparo, verificar a qualidade de execução e apresentação dos pratos e ter uma boa comunicação.
2	Motoboy	Ágil, eficiente e responsável, CNH tipo A, respeitar as leis de trânsito, ter uma boa comunicação, ser simpático e educado com o cliente.
1	Auxiliar de Cozinha	Boa comunicação, experiência na cozinha, atento com a higiene do local e saiba trabalhar em equipe.
2	Atendente	Boa comunicação, ser simpático e oferecer todo suporte ao cliente.
1	Caixa	Graduação em Administração com experiência em compras e finanças, visando diminuir gastos e gerenciar a parte financeira da empresa.

## 5 Plano financeiro

### 5.1 Investimentos fixos

#### A – Imóveis

<b>Nº</b>	<b>Descrição</b>	<b>Qtde</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Total</b>
SUB-TOTAL (A)				<b>R\$ 0,00</b>

#### B – Máquinas

<b>Nº</b>	<b>Descrição</b>	<b>Qtde</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Total</b>
SUB-TOTAL (C)				<b>R\$ 0,00</b>

#### C – Equipamentos

<b>Nº</b>	<b>Descrição</b>	<b>Qtde</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Total</b>
1	Fogão Industrial	2	R\$ 1.025,00	R\$ 2.050,00
2	Chapa para grelhar	1	R\$ 532,00	R\$ 532,00

3	Fritadeira elétrica	2	R\$ 284,90	R\$ 569,80
4	Forno	1	R\$ 2.099,00	R\$ 2.099,00
5	Freezers	1	R\$ 2.249,90	R\$ 2.249,90
6	Geladeiras	1	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
7	Liquidificador	2	R\$ 121,00	R\$ 242,00
8	Espremedor	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
9	Cortador de legumes	1	R\$ 90,20	R\$ 90,20
10	Processador de alimentos	1	R\$ 213,81	R\$ 213,81
11	Balança	2	R\$ 40,00	R\$ 80,00
12	Exaustor	2	R\$ 129,90	R\$ 259,80
<b>SUB-TOTAL (C)</b>				<b>R\$ 13.585,61</b>

#### D – Móveis e Utensílios

Nº	Descrição	Qtde	Valor Unitário	Total
1	Mesa com cuba	2	R\$ 1.241,10	R\$ 2.482,20
2	Mesa Lisa	2	R\$ 579,90	R\$ 1.159,80
3	Prateleira para temperos e utensílios	2	R\$ 168,00	R\$ 336,00
4	Prateleiras	2	R\$ 398,00	R\$ 796,00
5	Estante	1	R\$ 1.070,10	R\$ 1.070,10
6	Utensílios em geral	75	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
7	Mesa para escritório	5	R\$190,00	R\$ 950,00
8	Cadeira para escritório	5	R\$ 100,00	R\$ 500,00
9	Sofá	1	R\$ 559,00	R\$ 559,00
<b>SUB-TOTAL (D)</b>				<b>R\$ 9.353,10</b>

#### E – Veículos

Nº	Descrição	Qtde	Valor Unitário	Total
<b>SUB-TOTAL (E)</b>				<b>R\$ 0,00</b>

### F – Computadores

Nº	Descrição	Qtde	Valor Unitário	Total
1	Notebook	5	R\$ 1.234,05	R\$ 6.170,25
2	SAT Fiscal	1	R\$ 1.035,00	R\$ 1.035,00
3	Maquininha de Cartão	2	R\$ 270,00	R\$ 540,00
4	Software do Sistema	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
<b>SUB-TOTAL (F)</b>				<b>R\$ 7.945,25</b>

TOTAL DOS INVESTIMENTOS FIXOS

TOTAL DOS INVESTIMENTOS FIXOS:

**R\$ 30.883,96**

### 5.2 Estoque inicial

Nº	Descrição	Qtde	Valor Unitário	TOTAL
1	Cebola Orgânica	1	R\$ 0,15	R\$ 15,00
2	Alho Orgânico	1	R\$ 0,60	R\$ 60,00
3	Salsinha	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
4	Cebolinha	1	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	Alface (Unidade)	5	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	Tomate (Kg)	20	R\$ 8,00	R\$ 160,00
7	Cenoura (kg)	20	R\$ 5,50	R\$ 110,00
8	Beterraba (kg)	10	R\$ 3,00	R\$ 30,00
9	Abobrinha (kg)	10	R\$ 3,50	R\$ 35,00
10	Beringela (kg)	10	R\$ 5,00	R\$ 50,00
11	Vagem (kg)	5	R\$ 3,00	R\$ 15,00
12	Brócolis (Unidade)	10	R\$ 6,00	R\$ 60,00
13	Acelga (Unidade)	10	R\$ 5,00	R\$ 50,00
14	Pepino (kg)	10	R\$ 3,50	R\$ 35,00
15	Chuchu (kg)	10	R\$ 2,50	R\$ 25,00
16	Chicória (Unidade)	10	R\$ 2,00	R\$ 20,00
17	Batata (kg)	20	R\$ 5,00	R\$

				100,00
18	Batata Doce (kg)	20	R\$ 35,00	R\$ 70,00
19	Repolho (Unidae)	10	R\$ 1,50	R\$ 15,00
20	Pimentão (kg)	5	R\$ 7,00	R\$ 35,00
21	Maçã (kg)	20	R\$ 7,00	R\$ 140,00
22	Banana (kg)	10	R\$ 5,00	R\$ 50,00
23	Mamão (kg)	20	R\$ 3,50	R\$ 70,00
24	Kiwi (Unidade)	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
25	Morango (Unidade)	20	R\$ 7,00	R\$ 140,00
26	Manga (Unidade)	20	R\$ 2,25	R\$ 45,00
27	Pêra (Unidade)	10	R\$ 10,00	R\$ 100,00
28	Uva (kg)	10	R\$ 16,00	R\$ 160,00
29	Laranja (kg)	25	R\$ 3,00	R\$ 75,00
30	Abacaxi (Unidade)	15	R\$ 8,00	R\$ 120,00
31	Limão (kg)	10	R\$ 3,50	R\$ 35,00
32	Açaí (10kg)	3	R\$ 30,00	R\$ 90,00
33	Arroz 5kg	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
34	Arroz Integral 1kg	30	R\$ 7,00	R\$ 210,00
35	Feijão 1kg	20	R\$ 9,50	R\$ 190,00
36	Feijão Preto 1kg	20	R\$ 10,50	R\$ 210,00
37	Macarrão 500 kg	30	R\$ 3,00	R\$ 90,00
38	Macarrão Integral 500 kg	30	R\$ 5,50	R\$ 165,00
39	Massa Lasanha 500 kg	20	R\$ 3,50	R\$ 70,00
40	Massa Panqueca 500 kg	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
41	Massa Panqueca Integral 500 kg	20	R\$ 7,50	R\$ 150,00
42	Presunto 3,5 kg	3	R\$ 45,00	R\$ 135,00
43	Mussarela 3,5 kg	3	R\$ 45,00	R\$ 135,00
44	Queijo Branco (Unidade)	10	R\$ 10,00	R\$ 100,00
45	Peixe (kg)	20	R\$ 12,00	R\$ 240,00
46	Frango/Filé (kg)	50	R\$ 8,80	R\$ 440,00

47	Hambúrguer (kg)	25	R\$ 12,00	R\$ 300,00
48	Pernil Suíno (kg)	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
49	Lombo Porco (kg)	20	R\$ 14,50	R\$ 290,00
50	Músculo (kg)	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
51	Calabresa (kg)	15	R\$ 10,00	R\$ 150,00
52	Refrigerante Coca-Cola 350ml	120	R\$ 2,50	R\$ 300,00
53	Refrigerante Coca-Cola 600ml	120	R\$ 4,50	R\$ 540,00
54	Refrigerante Guaraná Antártica 350ml	120	R\$ 2,00	R\$ 240,00
55	Refrigerante Guaraná Antártica 600ml	120	R\$ 3,75	R\$ 450,00
56	Refrigerante Fanta Laranja 350ml	120	R\$ 1,75	R\$ 210,00
57	Refrigerante Fanta Laranja 600ml	120	R\$ 3,00	R\$ 360,00
58	Refrigerante Pepsi 350ml	60	R\$ 1,80	R\$ 108,00
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 8.093,00</b>

### 5.3 Caixa mínimo

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

Prazo médio de vendas	(%)	Número de dias	Média Ponderada em dias
A vista	50,00%	0	0,0
A prazo	50,00%	30	15,00
<b>Prazo médio total</b>	<b>100%</b>		<b>15,0</b>

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

Prazo médio de compras	(%)	Número de dias	Média Ponderada em
------------------------	-----	----------------	--------------------

			<b>dias</b>
A vista	90,0%	0	0,00
A prazo	10,0%	7	0,70
	<b>100%</b>	<b>Prazo médio total</b>	<b>0,70</b>

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

<b>Necessidade média de estoque</b>	
Número de dias	7

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	15,0
2. Estoques – necessidade média de estoques	7,0
Subtotal Recursos fora do caixa	<b>22,0</b>
<b>Recursos de terceiros no caixa da empresa</b>	
3. Fornecedores – prazo médio de compras	0,7
Subtotal Recursos de terceiros no caixa	0,7
Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	<b>21,3</b>

Caixa Mínimo

1. Custo fixo mensal	33.264,53
2. Custo variável mensal	1.270,00
3. Custo total da empresa	34.534,53
4. Custo total diário	1.151,15
5. Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	21,3

Total de B – Caixa Mínimo

Capital de giro (Resumo)

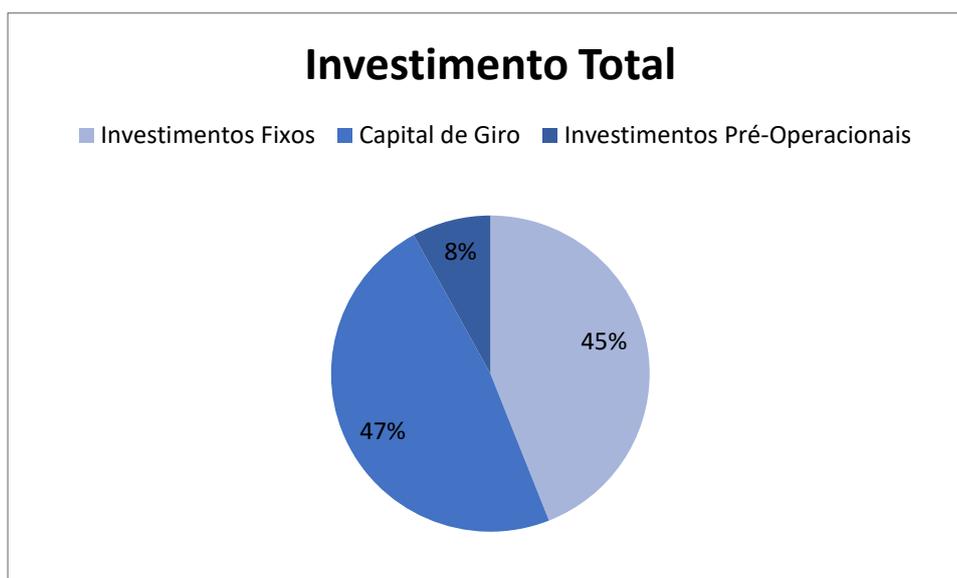
<b>Descrição</b>	<b>Valor</b>
A – Estoque Inicial	8.093,00
B – Caixa Mínimo	24.519,52
<b>TOTAL DO CAPITAL DE GIRO</b>	<b>32.612,52</b>

#### 5.4 Investimentos pré-operacionais

<b>Descrição</b>	<b>Valor</b>
Despesas de Legalização	R\$ 2.000,00
Obras civis e/ou reformas	R\$ 2.500,00
Divulgação	R\$ 1.000,00
Cursos e Treinamentos	0
Outras despesas	0
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 5.500,00</b>

#### 5.5 Investimento total

<b>Descrição dos investimentos</b>	<b>Valor</b>	<b>(%)</b>
Investimentos Fixos	R\$ 30.883,96	45,00%
Capital de Giro	R\$ 32.612,52	47,00%
Investimentos Pré-Operacionais	R\$ 5.500,00	8,00%
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 68.996,48</b>	<b>100,00%</b>



Fontes de recursos	Valor	(%)
Recursos próprios	150.000,00	100,00%
Recursos de terceiros		
Outros		
<b>TOTAL</b>	<b>150.000,00</b>	<b>100,00%</b>

## 5.6 Faturamento mensal

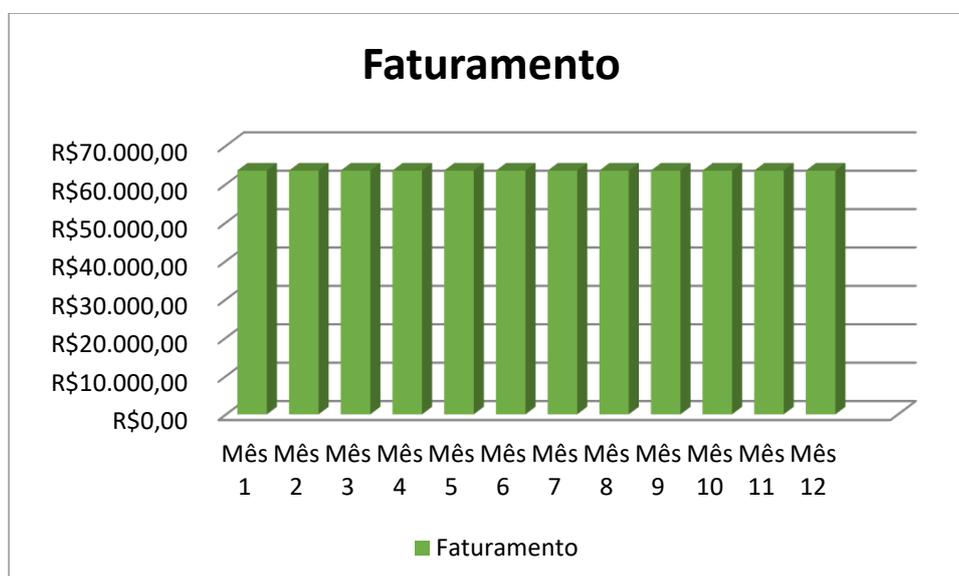
Nº	Produto/Serviço	Quantidade (Estimativa de Vendas)	Preço de Venda Unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
1	Combo Fitness	1.100	R\$ 15,00	R\$ 16.500,00
2	Cardápio Variado	300	R\$ 32,50	R\$ 9.750,00
3	Combo Comercial	1.100	R\$ 15,00	R\$ 16.500,00
4	Sucos 600ml	1.000	R\$ 8,00	R\$ 8.000,00
5	Refrigerante Lata	250	R\$ 4,50	R\$ 1.125,00
6	Refrigerante 600ml	250	R\$ 6,50	R\$ 1.625,00

7	Salada de Fruta	2.000	R\$ 5,00	R\$ 10.000,00
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 63.500,00</b>

Projeção das Receitas:

- (x) Sem expectativa de crescimento
- ( ) Crescimento a uma taxa constante % ao mês para os 12 primeiros meses, 0,00 % ao ano a partir do 2º ano.
- ( ) Entradas diferenciadas por período.

Período	Faturamento Total
Mês 1	R\$ 63.500,00
Mês 2	R\$ 63.500,00
Mês 3	R\$ 63.500,00
Mês 4	R\$ 63.500,00
Mês 5	R\$ 63.500,00
Mês 6	R\$ 63.500,00
Mês 7	R\$ 63.500,00
Mês 8	R\$ 63.500,00
Mês 9	R\$ 63.500,00
Mês 10	R\$ 63.500,00
Mês 11	R\$ 63.500,00
Mês 12	R\$ 63.500,00
<b>Total</b>	<b>762.000,00</b>



## 5.7 Custo unitário

### Produto: Combo Fitness

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo Total	1	R\$ 15,00	R\$ 15,00
<b>TOTAL</b>			R\$ 15,00

### Produto: Cardápio variado

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo Total	1	R\$ 32,50	R\$ 32,50
<b>TOTAL</b>			R\$ 32,50

### Produto: Combo Comercial

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo Total	1	R\$ 15,00	R\$ 15,00
<b>TOTAL</b>			R\$ 15,00

### Produto: Suco 600 ml

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo Total	1	R\$ 8,00	R\$ 8,00
<b>TOTAL</b>			R\$ 8,00

### Produto: Refrigerante Lata

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo Total	1	R\$ 4,50	R\$ 4,50

<b>TOTAL</b>	R\$ 4,50
--------------	----------

**Produto: Refrigerante 600 ml**

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo Total	1	R\$ 6,50	R\$ 6,50
<b>TOTAL</b>			R\$ 6,50

**Produto: Salada de Fruta**

<b>Materiais / Insumos usados</b>	<b>Qtde</b>	<b>Custo Unitário</b>	<b>Total</b>
Custo Total	1	R\$ 5,00	R\$ 5,00
<b>TOTAL</b>			R\$ 5,00

**5.8 Custos de comercialização**

<b>Descrição</b>	<b>(%)</b>	<b>Faturamento Estimado</b>	<b>Custo Total</b>
	0,0	0,0	0,0
Comissões (Gastos com Vendas)	0,0	0,0	0,0
Propaganda (Gastos com Vendas)	2,00	63.500,00	R\$ 1.270,00
Taxas de Cartões (Gastos com Vendas)	0,0	0,0	0,0

<b>Total Impostos</b>	
<b>Total Gastos com Vendas</b>	
<b>Total Geral (Impostos + Gastos)</b>	R\$ 1.270,00

<b>Período</b>	<b>Custo Total</b>
Mês 1	R\$ 1.270,00
Mês 2	R\$ 1.270,00

Mês 3	R\$ 1.270,00
Mês 4	R\$ 1.270,00
Mês 5	R\$ 1.270,00
Mês 6	R\$ 1.270,00
Mês 7	R\$ 1.270,00
Mês 8	R\$ 1.270,00
Mês 9	R\$ 1.270,00
Mês 10	R\$ 1.270,00
Mês 11	R\$ 1.270,00
Mês 12	R\$ 1.270,00
<b>Total</b>	<b>R\$15.240,00</b>

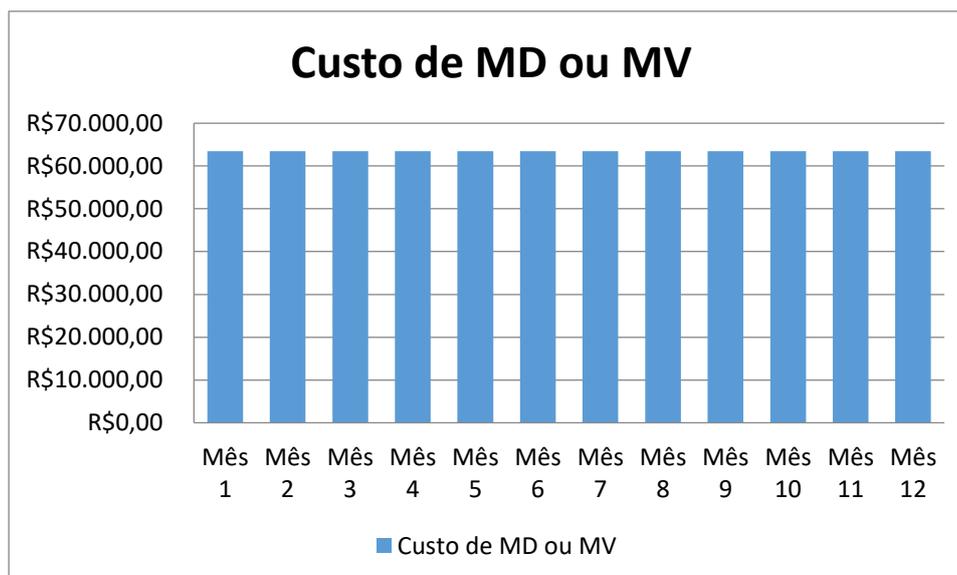


### 5.9 Apuração do custo de MD e/ou MV

Nº	Produto/Serviço	Estimativa de Vendas (em unidades)	Custo Unitário de Materiais /Aquisições	CMD / CMV
1	Combo Fitness	1.100	R\$ 15,00	R\$ 16.500,00
2	Cardápio Variado	300	R\$ 32,50	R\$ 3.250,00

3	Combo Comercial	1.100	R\$ 15,00	R\$ 16.500,00
4	Sucos 600ml	1.000	R\$ 8,00	R\$ 8.000,00
5	Refrigerante Lata	250	R\$ 4,50	R\$ 1.125,00
6	Refrigerante 600ml	250	R\$ 6,50	R\$ 1.625,00
7	Salada de Fruta	2.000	R\$ 5,00	R\$ 3.000,00
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 63.500,00</b>

<b>Período</b>	<b>CMD/CMV</b>
Mês 1	R\$ 63.500,00
Mês 2	R\$ 63.500,00
Mês 3	R\$ 63.500,00
Mês 4	R\$ 63.500,00
Mês 5	R\$ 63.500,00
Mês 6	R\$ 63.500,00
Mês 7	R\$ 63.500,00
Mês 8	R\$ 63.500,00
Mês 9	R\$ 63.500,00
Mês 10	R\$ 63.500,00
Mês 11	R\$ 63.500,00
Mês 12	R\$ 63.500,00
<b>Total</b>	<b>R\$762.000,00</b>



### 5.10 Custos de mão-de-obra

Função	Nº de Empregados	Salário Mensal	(%) de encargos sociais	Encargos Sociais	Total
Cozinheira	2	R\$ 1.200,00	33,77%	810,48	R\$ 3.210,48
Motoboy	2	R\$ 1.200,00	33,77%	810,48	R\$ 3.210,48
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>R\$ 4.800,00</b>	<b>-</b>	<b>1.620,96</b>	<b>R\$ 6.420,96</b>

### 5.11 Custos com depreciação

Ativos Fixos	Valor do bem	Vida útil em Anos	Depreciação Anual	Depreciação Mensal
EQUIPAMENTOS	R\$ 13.585,61	10,00	R\$ 1.358,56	R\$ 113,21
MÓVEIS E UTENSÍLIOS	R\$ 9.353,10	10,00	R\$ 953,31	R\$ 77,94
EQUIPAMENTOS DE PROCESSAMENTO DE DADOS	R\$ 7.945,25	5,00	R\$ 1.589,05	R\$ 132,42

(INFORMÁTICA)				
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 30.883,96</b>	<b>-</b>	<b>R\$ 3.882,99</b>	<b>R\$ 323,57</b>

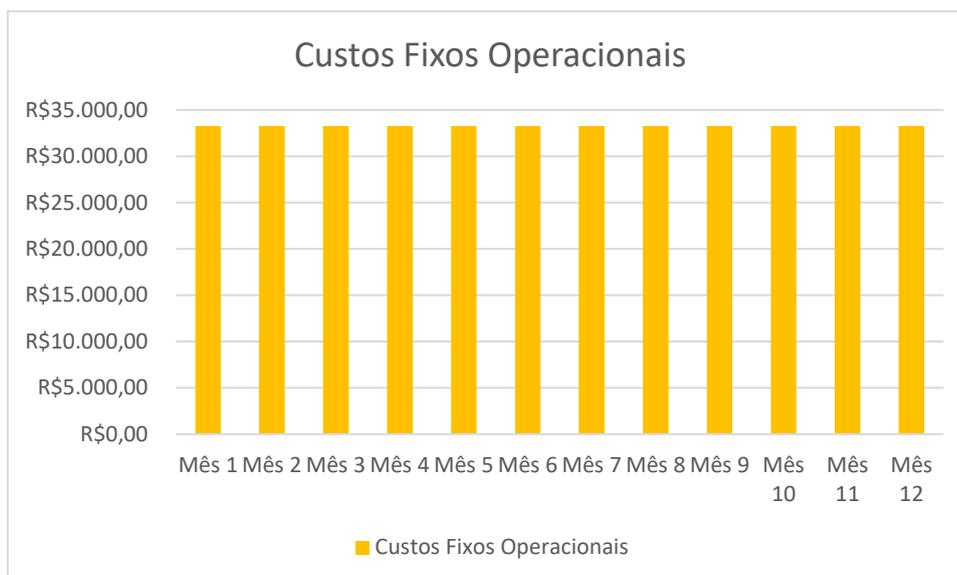
### 5.12 Custos fixos operacionais mensais

<b>Descrição</b>	<b>Custo</b>
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 33.264,53</b>

#### Projeção dos Custos:

- (x) Sem expectativa de crescimento  
 ( ) Crescimento a uma taxa constante: 0,00 % ao mês para os 12 primeiros meses 0,00 % ao ano a partir do 2o ano.  
 ( ) Entradas diferenciadas por período.

<b>Período</b>	<b>Custo Total</b>
Mês 1	R\$ 33.264,53
Mês 2	R\$ 33.264,53
Mês 3	R\$ 33.264,53
Mês 4	R\$ 33.264,53
Mês 5	R\$ 33.264,53
Mês 6	R\$ 33.264,53
Mês 7	R\$ 33.264,53
Mês 8	R\$ 33.264,53
Mês 9	R\$ 33.264,53
Mês 10	R\$ 33.264,53
Mês 11	R\$ 33.264,53
Mês 12	R\$ 33.264,53
<b>Ano 1</b>	<b>R\$ 399.174,36</b>



### 5.13 Demonstrativo de resultados

<b>10.2 - Demonstrativo Anual de Resultados</b>		
<b>Descrição</b>	<b>Valor Anual</b>	<b>%</b>
Receita total de vendas	762.000,00	100,00%
Lucro Presumido	54.787,80	7,75%
<b>( = ) Receita Líquida</b>	<b>707.212,20</b>	<b>92%</b>
( - ) Gastos Variáveis		
Gastos com comercialização	15.240,00	2,15%
Total dos gastos variáveis	15.240,00	2,15%
<b>( = ) Margem de Contribuição</b>	<b>691.972,20</b>	<b>97,85%</b>
( - ) Gastos Fixos		
Gastos fixos operacionais	639.174,36	90,38%
<b>( = ) Resultado operacional</b>	<b>52.797,84</b>	<b>7,47%</b>

<b>Período</b>	<b>Resultado</b>
<b>Mês 1</b>	R\$ 4.399,82
<b>Mês 2</b>	R\$ 4.399,82

<b>Mês 3</b>	R\$ 4.399,82
<b>Mês 4</b>	R\$ 4.399,82
<b>Mês 5</b>	R\$ 4.399,82
<b>Mês 6</b>	R\$ 4.399,82
<b>Mês 7</b>	R\$ 4.399,82
<b>Mês 8</b>	R\$ 4.399,82
<b>Mês 9</b>	R\$ 4.399,82
<b>Mês 10</b>	R\$ 4.399,82
<b>Mês 11</b>	R\$ 4.399,82
<b>Mês 12</b>	R\$ 4.399,82
<b>Ano 1</b>	<b>R\$ 52.797,84</b>



#### 5.14 Indicadores de viabilidade

Indicadores	Ano 1
Ponto de Equilíbrio	703.859,00
Lucratividade	6,93%
Rentabilidade	76,52%
Prazo de retorno do investimento	1,31

## 6 Construção de cenário

## 6.1 Ações preventivas e corretivas

Construção de Cenários			Queda nas vendas	30,00%	Crescimento das vendas	30,00%
Descrição	Cenário Provável		Cenário Pessimista		Cenário Otimista	
Receita total de vendas	762.000,00	107,75%	533.400,00	107,75%	990.600,00	107,75%
Lucro Presumido	54.787,80	7,75%	38.351,46	7,75%	71.224,14	7,75%
<b>( = ) Receita Líquida</b>	<b>707.212,20</b>	<b>100,00%</b>	<b>495.048,54</b>	<b>100,00%</b>	<b>919.375,86</b>	<b>100,00%</b>
( - ) Gastos Variáveis						
Gastos com comercialização	15.240,00	2,15%	10.668,00	2,15%	19.812,00	2,15%
Total dos gastos variáveis	15.240,00	2,15%	10.668,00	2,15%	19.812,00	2,15%
<b>( = ) Margem de Contribuição</b>	<b>691.972,20</b>	<b>97,85%</b>	<b>484.380,54</b>	<b>97,85%</b>	<b>899.563,86</b>	<b>97,85%</b>
( - ) Gastos Fixos						
Gastos fixos operacionais	639.174,36	90,38%	639.174,36	129,11%	639.174,36	69,52%
<b>( = ) Resultado operacional</b>	<b>52.797,84</b>	<b>7,47%</b>	<b>154.793,82</b>	<b>-31,27%</b>	<b>260.389,50</b>	<b>28,32%</b>

### Ações corretivas e preventivas:

Será necessário a prevenção para que nossos clientes não troquem nossos serviços pelos concorrentes. É buscar sempre a melhoria do nosso produto e serviço para que eles se sintam importantes e bem acolhidos, buscando sempre a melhor qualidade e preço.

É melhor prevenir do que corrigir, embora tenha situações que fogem do nosso controle, evitar cometer erros financeiros, erros de marketing etc, pois assim cresceremos.

## 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> - Produtos de qualidade; - Preço acessível; - Localização; - Atendimento Delivery; - Tecnologia; - Atendimento eficiente; - Montar seu próprio prato.	<b>OPORTUNIDADES</b> - Expansão do marketing; - Qualidade de produção; - Melhorias tecnológica no aplicativo.
<b>PONTOS FRACOS</b>	<b>FRAQUEZAS</b> - Aumento de preço do produto - Algum imprevisto na entrega - Falta de experiência administrativa - Investimento baixo em publicidade.	<b>AMEAÇAS</b> - Entrada de novos correntes; - Aumento nos preços de produtos alimentícios; - Impostos mais altos; - Plagio dos nossos diferenciais.

**Ações:**

<b>PLANO</b>						
<b>OBJETIVO:</b>		Expandir o estabelecimento, para atender as cidades vizinhas				
<b>META:</b>		Atender o maior público alvo possível e fidelizar clientes.				
<b>RESPONSÁVEL GERAL</b>						
<b>O QUÊ?</b>	<b>QUEM?</b>	<b>QUANDO ?</b>	<b>QUANTO?</b>	<b>POR QUÊ?</b>	<b>ONDE?</b>	<b>COMO?</b>
Compra de dois terrenos em duas cidades diferentes: Terrenos, engenheiros e construção	Beatriz e Rafaela ficará responsáveis pela construção das duas empresas	O prazo estimulado será de dois anos	R\$ 600.000,00	Queremos levar a nossa clientela além o sabor de uma boa comida, o prazer dos alimentos saudáveis, e tudo isso no conforto de suas residências.	As cidades escolhidas serão: Vargem Grande do Sul - SP e a cidade de Andradas - MG	Realizaremos a compra dos terrenos primeiramente e em seguida faremos o início da construção civil.

**8 Avaliação do plano**

## 8.1 Análise do plano

Para que uma empresa obtenha sucesso e certeza na realização das suas atividades e rotinas diárias, é indicado que ela siga uma lógica pré-estabelecida. Para isso, é muito importante que seja criado um plano de negócio que possibilite o andamento da empresa,

baseando-se nas estratégias escolhidas e diminuindo os imprevistos, tanto de fatores internos quanto de fatores externos. Nosso plano de negócio tem como fundamento começar com uma micro empresa, abrangido maior parte do público possível. Também temos interesse em planos futuros maiores, como envolver o Brasil e ter filiais que engrene cada vez mais o nosso negócio.

O comércio alimentício está cada vez maior e desenvolvido, e junto com a tecnologia estamos propondo o melhor aos nossos clientes, inovando, e facilitando a vida das pessoas.