



UNIFEOB
Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

PROJETO INTERDISCIPLINAR
PLANO DE NEGÓCIOS EMPRESARIAL
Miami Pub

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP
JUNHO 2019



UNIFEOB
Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

**PROJETO INTERDISCIPLINAR
PLANO DE NEGÓCIOS EMPRESARIAL
Miami Pub**

Módulo 03 - Gestão Empreendedora

Gestão Estrat. de Tributos – Prof. Max StreicherVallim

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

Administração Estratégica – Prof. Rodrigo Marudi de Oliveira

Gestão Orçamentária – Prof. Júlio César Teixeira

Gestão Empreendedora – Prof. Marcelo Alexandre C. da Silva

Alunos:

Maria Graziela Rodrigues Cabral, RA 18002247

Rosimeire da Silva de Cássia, RA 18000395

Tamirez Gabriele Almeida Mattos, RA 18001233

Thais Lopes, RA 18000312

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP
JUNHO 2019

SUMÁRIO

1 - Sumário Executivo

1.1 – Resumo (Resumo geral do projeto – tem relacionamento com todas as unidades)

1.2 - Dados dos empreendedores

1.3 – Missão, Visão e Valores da empresa

1.4 - Setores de atividade

1.5 - Forma jurídica

1.6 - Enquadramento tributário

 Âmbito federal

 Âmbito estadual

 Âmbito municipal

1.7 - Capital social

- Fonte de recursos
- Documentação exigida para abertura da empresa.
- Contrato Social;
- Registro da Empresa – Junta Comercial;
- Receita Federal – CNPJ;
- Receita Estadual – IE;
- Prefeitura Municipal;
- Alvarás;
- Licenças (ambiental, ANVISA, etc)

2 - Análise de mercado

2.1 - Estudo dos clientes

2.2 - Estudo dos concorrentes

2.3 - Estudo dos fornecedores

3 - Plano de marketing

3.1 - Produtos e serviços

3.2 - Preço

3.3 - Estratégias promocionais

3.4 - Estrutura de comercialização

3.5 - Localização do negócio

4 - Plano operacional

4.1 - Capacidade instalada

4.2 - Processos operacionais

4.3 - Necessidade de pessoal

5 - Plano financeiro

5.1 - Investimentos fixos

5.2 - Estoque inicial

- 5.3 - Caixa mínimo
 - 5.4 - Investimentos pré-operacionais
 - 5.5 - Investimento total
 - 5.6 - Faturamento mensal
 - 5.7 - Custos de comercialização
 - 5.8 - Apuração do custo de MD e/ou MV
 - 5.9 - Custos de mão-de-obra
 - 5.10 - Custos com depreciação
 - 5.11 - Custos fixos operacionais mensais
 - 5.12 - Demonstrativo de resultados
 - 5.13 - Indicadores de viabilidade
-
- 6 - Construção de cenário
 - 6.1 - Ações preventivas e corretivas
-
- 7 - Avaliação estratégica
 - 7.1 - Análise da matriz F.O.F.A
-
- 8 - Avaliação do plano
 - 8.1 - Análise do plano

1 - Sumário Executivo

1.1 – Resumo

Trata-se de um projeto, um bar montado em container o Miami Pub, localizado em São João da Boa Vista-SP, oferecendo o melhor do entretenimento e diversão aos clientes.

A nova empresa é uma LTDA - Sociedade Empresarial de Responsabilidade Limitada - pertencente a sociedade entre Maria Graziela Rodrigues Cabral, Rosimeire de Cássia Silva, Tamirez Gabriela Almeida Mattos e Thaís Lopes, todas estudantes de Administração que pretende encarar juntas esse negócio.

O serviço a serem prestados serão pela procura de diversificação de bebidas, comidas e happy hour entre amigos.

O público alvo será as pessoas mais jovens, universitários que residem perto da Unifeob.

O plano prevê investimento na compra de um container, equipamentos, instalações, divulgação e capital de giro. Os investimentos regulamentares em R\$198.756,19; sendo R\$ 123.594,61 de investimento fixo e de investimento pré-operacional e estoque no valor de R\$75.161,58.

Indicadores	Ano 1
Ponto de Equilíbrio	345.708,79
Lucratividade	74,31%
Rentabilidade	512,54%
Prazo de retorno do investimento	2 anos

1.2 - Dados dos empreendedores

Nome:	Maria Graziela Rodrigues Cabral
Endereço:	Av. Guilherme Guerreiro, 413

Cidade:	São João da Boa Vista	Estado:	São Paulo
Perfil: Atualmente estou à procura de trabalho, sou casada 1 filho, tenho 22 anos estou no 3º ano de ADM.			

Nome:	Rosimeire de Cássia Silva		
Endereço:	Bairro Sertãozinho		
Cidade:	Ibitiúra de Minas	Estado:	Minas Gerais
Perfil: Estudante de Administração, 23 anos ainda não trabalhanda.			

Nome:	Tamirez Gabriele Almeida Mattos		
Endereço:	Rua Godofredo Barauna, 31		
Cidade:	São João da Boa Vista	Estado:	São Paulo
Perfil: Estudante de Administração, 22 anos, estagiária na Prefeitura de São João da Boa Vista.			

Nome:	Thaís Lopes		
Endereço:	Rua Gamaliel José de Freitas, 74		
Cidade:	Santa Rita de Caldas	Estado:	Minas Gerais
Perfil: Estudante de Administração, 19 anos, trabalha como balconista no Pet Shop São Francisco.			

Setores que pertencerá a cada sócia:	
<ul style="list-style-type: none"> • Gestão de pessoas ficará com Maria Graziela; • Marketing será atribuída a Rosimeire Silva; • Comprar e fornecedores estará sobre responsabilidade da Tamirez Mattos; • Administrativo ficará sobre os cuidados de Thaís Lopes; 	

1.3 - Missão da empresa

Oferecer um ambiente despojado, onde nossos clientes busquem momento de descontração e lazer, serviço de qualidade com um preço acessível e com isso adquirir a confiança de nossos clientes sendo referência em nossa região.

1.4 - Setores de atividade

- Agropecuária Comércio
 Indústria Serviços

1.5 - Forma jurídica

- Empresário
 Sociedade Limitada Outros:

1.6 - Enquadramento tributário

Âmbito federal

- Empreendedor Individual
 Regime SIMPLES Regime NORMAL
IRPJ – Imposto de Renda Pessoa Jurídica
PIS – Contribuição para os Programas de
Integração Social COFINS – Contribuição para
Financiamento da Seguridade Social CSLL –
Contribuição Social sobre o Lucro Líquido
IPI – Imposto sobre Produtos Industrializados (apenas para indústria)

Âmbito estadual

ICMS – Regime Simplificado

ICMS – Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (SISTEMA DÉBITO E CRÉDITO)

Âmbito municipal

ISS – Imposto sobre Serviços

1.7 - Capital social

Nº	Sócio	Valor	Participação (%)
1	Maria Graziela Rodrigues Cabral	R\$49.610,52	25
2	Rosimeire da Silva Cássia	R\$49.610,52	25
3	Tamirez Gabriele Almeida Mattos	R\$49.610,52	25
4	Thais Lopes	R\$49.610,52	25
Total		R\$198.442,09	100

1.8 Fonte de recursos

O capital usado para abrir o Miami Pub foi os investimentos das sócias, onde cada uma fez o uso do seu próprio recurso.

DIREITO EMPRESARIAL

Miami Pub será uma LTDA - Sociedade Empresarial de Responsabilidade Limitada;

- Verificar na Junta Comercial se o nome a localização é permitido para abrir a empresa.
- Criar um contrato social deixando explícito os direitos e deveres das sócias, um advogado irá montar e assinar
- Depois de feito o contrato social levar na Junta Comercial para ser arquivado e apresentar os seguintes documentos:
 - Contrato social em 3 vias;
 - Cópia autenticada do RG e CPF das sócias;
 - Requerimento padrão (capa da junta comercial) uma via;
 - FCN (ficha de cadastro nacional) modelo 1 e 2, uma via;

- Pagamentos de taxas através de DARF (documentos de Arrecadação de Receitas Federais).
- Entrar no site da Receita Federal e fazer o registro para obter o CNPJ, ao obter comparecer na Secretaria da Receita Federal;
- CNAE- Saber a atividade que se encaixa a sua empresa (precisa para cadastrar o CNPJ);
- O estabelecimento comercial precisa de algumas licenças prévia e alvará para funcionar:

Alvará de Funcionamento;

Alvará da Prefeitura;

Alvará do bombeiro;

- Cadastrar no sistema tributário Nacional (estadual), você deve ir na secretária estadual da fazenda;
- Cadastrar na Previdência Social e pagar os tributos;

Contrato Social;

Com a ajuda de um advogado criamos o contrato social, onde ficou explícito que todas as sócias terão os mesmos direitos e deveres na empresa.

A remuneração será com o Pró-labore e as distribuições dos lucros;

2 - Análise de mercado

2.1 - Estudo dos clientes

Público-alvo (perfil dos clientes)

O público desejado serão os jovens, universitários e pessoas em geral que buscam por momentos de descontração e comunicação umas com as outras.

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

O ambiente apropriado para as pessoas que buscam relacionar umas com as outras; prezando a paquera pessoal e que buscam preços mais baixos pois já que os jovens universitários estão começando a construir a sua carreira agora.

Área de abrangência (onde estão os clientes?)

O Miami Pub fica na Av. Dr. Durval Nicolau em São João da Boa Vista. Atenderá à população da cidade e municípios vizinhos (Santo Antônio do Jardim, Vargem Grande do Sul, Espírito Santo do Pinhal, Aguai, Águas da Prata e região).

2.2 - Estudo dos concorrentes

Empresa	Qualidade	Preço	Condições de Pagamento	Localização	Atendimento	Serviços aos clientes	Garantias oferecidas
Miami Pub	Muito Boa	Mais Acessível	Dinheiro ou cartão	Bairro conhecido da cidade.	Terça a domingo das 19h00 às 00h00	Variedade de produtos: chopps, bebidas destiladas, cervejas, drinks, porções e pesticos	Qualidade e sabor nos produtos oferecidos.

Conclusões

O bar Miami Pub dedica aos clientes que procuram por diversão, sofisticação e qualidade.

Os colaboradores da empresa são treinados para um atendimento de qualidade e dedicação no preparo dos produtos.

Os preços são elaborados para clientes que buscam por consumir bebidas variadas com um custo mais baixo, pois afinal os universitários estão começando a construir a sua carreira agora.

Miami Pub tem a proposta de restabelecer o contato de paqueras pessoais, em um lugar atraente com variedade de produtos de todos os gostos e preços acessíveis.

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	Bebidas alcóolicas, refrigerantes, sucos e variedade na parte culinária	Coca-Cola, Ambev, Makro	Diversos	Á vista ou a prazo de 15 dias no boleto	5 dias	Campinas – SP Fornecedores direto

3 - Plano de marketing

3.1 - Produtos e serviços

- *Combos;
- *Petiscos;
- * Porções;
- *Pizzas;
- *Lanches;
- *Refrigerantes;
- *Água com/sem gás;
- *Sucos;
- *Cervejas;
- *Chopps;
- *Drinks;
- *Doses;
- *Garrafas de destilados;
- *Parceria com Táxi.

N°	Produtos / Serviços
1	Combos
2	Cervejas
3	Chopps
4	Sucos
5	Refrigerantess
6	Drinks
7	Doses
8	Porções
9	Petisco
10	Pizzas/lanches
11	Parceria com táxi
12	Garrafas de destilados

3.2 - Preço

Baseado em preços dos nossos concorrentes e fornecedores elaboramos a tabela de preços, Miami Pub sobressai pela qualidade do serviço, preço mais acessível, atendimento diferenciado e um ambiente agradável.

Na hora de formar seus preços, foram observados os seguintes critérios:

- Horário do atendimento;
- Negociação dos custos fixos;
- Atendimento exemplar por parte dos funcionários;
- Demanda pelos produtos;
- Margem mínima de 50% em cima da margem de compra;
- Os preços dos concorrentes.

Os produtos oferecidos em nossa empresa terão a margem de lucro de 115%.

3.3 - Estratégias promocionais

- Serão feitos em algumas datas dia temáticos como noite do PT, onde terá o convênio com o táxi;
- Quarta é do seu time, onde na compra de um balde de cerveja se o seu time fazer gol, ganha 1 garrafa;
- Teremos também os rodízios de bebidas e combos, dando uma maior margem de opção aos nossos clientes com o custo mais baixo;
- Brincadeiras com bebidas e atrativos como shows e DJs;
- Também oferecemos a opção do serviço de táxi, onde nossos clientes poderão desfrutar de nossos serviços com segurança ao voltarem para sua residência;
- Teremos o cartão fidelidade aos clientes que mais consome e frequentes terá descontos;
- Clientes que usarem nossa #MiamiPub entrada franca para as atrações;
- O meio para divulgarmos nosso estabelecimento será utilizado as redes sociais, rádios, carro de som, panfletagens com influencer;

3.4 - Estrutura de comercialização

Todo atendimento será feito na PUB, exceto às entregas de combos e bebidas. O Pub conta com:

- 1 operador de caixa;
- 2 garçons;
- 2 barmans;
- 1 cozinheira;
- 1 auxiliar de cozinha;

- 1 faxineira terceirizada;
- 1 segurança terceirizado;

Fora isso, todas as sócias auxiliarão no fluxo da empresa.

O horário de funcionamento Terça a Domingo das 19h00 às 00h00, feriados funcionaremos mais cedo á partir das 16h00.

3.5 - Localização do negócio

Endereço:	Av. Dr. Durval Nicolau
Bairro:	Nova São João (Mantiqueira)
Cidade:	São João da Boa Vista
Estado:	São Paulo
Fone 1:	(35) 99730-2204
Fone 1:	(19) 99650-7737
Fixo:	(19) 3056-3333

O lugar estratégico do Miami Pub será localizado na esquina da Av.Dr. Durval Nicolau, Nova São João (Mantiqueira) perto da academia Oficina do Corpo. Um bairro famoso e movimentado da cidade por ter comércio quase que na Av. inteira.

Será de fácil acesso, pois situado na Av., tem um ótimo movimento e lugares para todos os clientes estacionarem, com segurança.

4 - Plano operacional

4.1 - Capacidade instalada

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

A aptidão da mercadoria a ser vendida é de aproximadamente 4.707 por mês entre bebidas e alimentos, tendo uma média de revenda de 156 produtos por dia. Considerando também que será vendido 20 garrafas lacradas por mês sendo elas (tequila, Jack Daniel'S, Absolute). Pois cada cliente tem um gosto específico.

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

A estimativa de giro mensal de mercadoria é de 685 de bebidas não alcoolicas; 1.968 de bebidas alcoolicas; 200 em drinks; 1.154 em alimentos variados; 700 em combos. Totalizando em 4.707 produtos.

4.2 - Processos operacionais

Compras

Toda parte de compras será feita por uma das sócias, já que tem mais habilidades com fornecedores e atuou no comércio;

Caixa

Com a supervisão de uma das sócias, o caixa fica na responsabilidade de uma funcionária controlando o fluxo de entrada de dinheiro, já a contas a pagar e receber pertencera a sócia Thais Lopes;

Atendimento

Realizados por dois Garçons, será o ponto forte do nosso empreendimento;

Cozinha

Contamos com uma cozinheira e auxiliar para agilizar os pedidos e satisfazer nossos clientes;

Bar

Nosso bar terá 2 funcionários, que fica com a parte de bebidas alcoólicas e sucos;

Segurança

Em dias específicos como show, noite temáticas, contaremos com o auxílio de um segurança terceirizados;

Faxineira

3 vezes na semana para fazer uma limpeza geral, o restante do os próprios funcionários ficaram encarregados;

4.3 - Necessidade de pessoal

Nº	Cargo/Função	Qualificações necessárias
1	Operador de Caixa	Carismático, rápido no atendimento, comunicativo e habilidades de informática e noções básicas em cálculos;

2	Cozinheiro	Experiente, criatividade, ágil no manuseio da cozinha e organizada;
3	Auxiliar de cozinha	Organizado, rápido nas tarefas, responsável, dinâmica e atenciosa;
4	Barman	Habilidoso no preparo de diversos drinks, organizado, malabarista nas bebidas, calmo, atencioso;
5	Garçon	Bem-humorado, bom atendimento, postura adequada, fácil compreensão, habilidoso e eficiente;

5 - Plano financeiro

5.1 - Investimentos fixos

A – Imóveis

Nº	Descrição	Qtde	Valor Unitário	Total
Container				R\$ 75.000,00

B – Máquinas e Equipamentos

Nº	Descrição	Qtde	Valor Unitário	Total
1	Ar condicionado	1	R\$ 1.489,00	R\$1.489,00
2	Televisão 32 polegadas	2	R\$ 859,00	R\$1.718,00
3	Freezer expositor	1	R\$ 2.903,12	R\$ 2.903,12
4	Freezer horizontal	1	R\$ 2.013,00	R\$ 2.013,00
5	Geladeira Eletrolux	1	R\$ 1.045,90	R\$ 1.045,90
6	Fogão Industrial	1	R\$ 678,00	R\$ 678,00
7	Microondas Consul	1	R\$396,00	R\$ 396,00
8	Forno elétrico	1	R\$ 620,00	R\$ 620,00
9	Liquidificador	4	R\$ 240,00	R\$ 960,00
10	Chopeira Elétrico	1	R\$ 913,49	R\$ 2.740,47
11	Televisão 75"	1	R\$ 6.999,00	R\$ 6.999,00
SUB-TOTAL (B)				R\$ 21.562,49

C – Móveis e Utensílios

Nº	Descrição	Qtde	Valor Unitário	Total
1	Sofá de canto pallet	2	R\$ 1.500,00	R\$ 3.000,00
2	Sofá de 2 lugares pallet cru	2	R\$ 198,00	R\$ 396,00
3	Almofada	12	R\$ 58,00	R\$ 696,00
4	Mesa de cento	4	R\$ 218,00	R\$ 872,00
5	Balcão expositor	1	R\$ 3.200,00	R\$3.200,00
6	Adegada	1	R\$ 2.400,00	R\$ 2.400,00
7	Pingometro duplo	1	R\$ 70,00	R\$ 70,00
8	Copo de drink	24	R\$ 5,40	R\$ 129,60
9	Taças	24	R\$ 19,55	R\$ 469,20
10	Jarra e kit de 5 copos	6	R\$19,90	R\$119,40
11	Frigideira	3	R\$ 15,00	R\$ 45,00
12	Talheres	91	R\$ 2,52	R\$ 229,32
13	Pratos e travessas	40	R\$ 11,69	R\$467,60
14	Cozinha planejada	1	R\$ 2.050,00	R\$ 2.050,00
15	Utensílios de banheiro	2	R\$ 746,00	R\$ 1.492,00
16	Mesas e cadeiras	15	R\$ 580,00	R\$ 8.700,00
SUB-TOTAL (C)				R\$ 24.336,12

D – Veículos

Nº	Descrição	Qtde	Valor Unitário	Total
SUB-TOTAL (D)				R\$ 0,00

E – Equipamentos de processamento

N°	Descrição	Qtde	Valor U.	Total
1	Notebook Dell	1	2.696,00	2.696,00
SUB-TOTAL (E)				2.696,00

TOTAL DOS INVESTIMENTOS FIXOS

R\$ 123.594,61

5.2 - Estoque inicial

N°	Descrição	Qtde	Valor U.	Total
1	Água sem gás	100	R\$ 1,4	R\$ 140,00
2	Água com gás	100	R\$ 1,86	R\$ 186,00
3	Guaraná	80	R\$ 1,86	R\$ 148,80
4	Coca Cola	100	R\$ 1,86	R\$ 186,00
5	Fanta (uva ou laranja)	80	R\$ 1,86	R\$ 148,80
6	H2O	60	R\$ 2,33	R\$ 139,80
7	Sucos cítricos	45	R\$ 2,33	R\$ 104,85
8	Sucos de polpas	120	R\$ 2,79	R\$ 334,80
9	Cerveja Amstel 600ml	101	R\$ 3,72	R\$ 375,72
11	Cerveja Eisenbahn	150	R\$ 2,79	R\$ 418,50
12	Cerveja Heineken	150	R\$ 2,79	R\$ 418,50
13	Cerveja Long Neck	150	R\$ 2,79	R\$ 418,50
14	Cerveja Budweiser	150	R\$ 2,79	R\$ 418,50
15	Chopp claro 500ml (Gorillaz)	150	R\$ 3,72	R\$ 558,00
16	Chopp escuro 500ml (Gorillaz)	80	R\$ 3,72	R\$ 297,60
17	Chopp vinho 500ml (Gorillaz)	70	R\$ 3,72	R\$ 260,40
18	Dose tequila José Cuervo	120	R\$ 6,98	R\$ 837,60
19	Dose Jack Daniel's	75	R\$ 6,98	R\$ 523,50
20	Dose Red Label	70	R\$ 6,98	R\$ 488,60
21	Dose Conhaque	65	R\$ 4,65	R\$ 302,25
22	Dose Absolute	70	R\$ 9,3	R\$ 651,00
23	Dose Juripinga	80	R\$ 4,65	R\$ 372,00
24	Dose Catuaba	80	R\$ 4,19	R\$ 335,20
25	Dose Amarula	80	R\$ 6,98	R\$ 558,40
26	Dose Vodka Cireoc	90	R\$ 9,3	R\$ 837,00
27	Energético Red Bull	80	R\$ 4,65	R\$ 372,00
28	Drinks em geral	200	R\$ 3,72	R\$ 744,00
29	Vinho	50	R\$ 14,89	R\$ 744,50
30	Garrafa de Tequila	3	R\$ 69,78	R\$ 209,34
31	Garrafa de Jack Daniel's	3	R\$ 111,63	R\$ 334,89
32	Garrafa de Absolute	3	R\$ 93,00	R\$ 279,00
33	Combo de Red Label+6 Red Bull	8	R\$ 88,4	R\$ 707,20
34	Balde com 5 Amstel	65	R\$ 16,78	R\$ 1.090,70
35	Balde com 10 Long Neck	25	R\$ 27,91	R\$ 697,75
36	Kibe com Catupiry	65	R\$ 11,63	R\$ 755,95
37	Anel de Cebola	60	R\$ 11,63	R\$ 697,80
38	Fritas com molho especial de acompanhamento	70	R\$ 11,63	R\$ 814,10
39	Fritas com Queijo e Bacon	90	R\$ 16,3	R\$ 1.467,00
40	Frango com molho rose	70	R\$ 13,96	R\$ 977,20
41	Porção de Pastéis (carne, 4 queijo, palmito)	68	R\$ 16,3	R\$ 1.108,40
42	Isca de Peixe com maionese temperada	68	R\$ 16,3	R\$ 1.108,40
43	Pizza no Palito	70	R\$ 25,6	R\$ 1.792,00

44	Bauru (alcatra, frango, lombo)	70	R\$ 9,78	R\$ 684,60
45	Filé de alcatra com torradinha no azeite	80	R\$ 25,6	R\$ 2.048,00
46	Costelinha com barbecue	90	R\$ 21,87	R\$ 1.968,30
47	Filé de frango com torradinhas no azeite	70	R\$ 23,26	R\$ 1.628,20
48	Calabresa com torradas no azeite	68	R\$ 16,3	R\$ 1.108,40
49	4 tipos de queijo com azeitona/molho especial	65	R\$ 13,05	R\$ 848,25
50	Salame com azeitona/molho especial	80	R\$ 13,05	R\$ 1.044,00
51	Cubos de presunto e queijo com azeitona/molho es.	70	R\$ 13,05	R\$ 913,50
52	Combo de fritas +Balde com 3 cervejas	80	R\$ 16,3	R\$ 1.304,00
53	Combo de anel de cebola +Balde com 3 cervejas	60	R\$ 16,3	R\$ 978,00
54	Combo de kibecom catupiry +Balde com 3 cervejas	60	R\$ 16,3	R\$ 978,00
55	Combo de isca de peixe +balde com 5 cervejas	70	R\$ 25,6	R\$ 1.792,00
56	Combo pastéis +balde com 5 cervejas	60	R\$ 25,6	R\$ 1.536,00
57	Combo de frango +balde com 6 cervejas	70	R\$ 25,6	R\$ 1.792,00
58	Combo calabresa + balde com 6 cervejas	60	R\$ 25,6	R\$ 1.536,00
59	Combo pizza no palito + balde com 5 cervejas	60	R\$ 34,9	R\$ 2.094,00
60	Combo de filé de alcatra + balde com 5 cervejas	60	R\$ 34,9	R\$ 2.094,00
61	Combo de frango +balde com 6 cervejas	60	R\$ 34,9	R\$ 2.094,00
62	Combo calabresa + alcatra +fritas + balde com 2 cervejas	60	R\$ 34,9	R\$ 2.094,00
Subtotal				R\$ 52.799,04

5.3 - Caixa mínimo

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

Item	Prazo médio de vendas	%	Número de dias	Média ponderada (dias)
1	À vista	40,00%	0	-
2	À prazo (1)	60,00%	30	18,0
3	À prazo (2)	0,00%	60	-
4	À prazo (3)	0,00%	90	-
5	À prazo (4)	0,00%	120	-
6	À prazo (5)	0,00%	180	-
Total		100,00%	Prazo médio (dias)	18,0

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

Prazo médio de compras	(%)	Número de dias	Média Ponderada em dias
À vista	50%	0	-
à prazo - consumo	50%	30	15,0
À prazo - revenda	0	60	-
Prazo médio total		15,0	

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

Necessidade média de estoque	
Numero de dias	10

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

Recursos da empresa fora do seu caixa	Número de dias
1. Contas a Receber – prazo médio de vendas	15
2. Estoques – necessidade média de estoques	10
Subtotal Recursos fora do caixa	25

Recursos de terceiros no caixa da empresa	
3. Fornecedores – prazo médio de compras	15
Subtotal Recursos de terceiros no caixa	15
Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	10

Caixa Mínimo

1. Custo fixo mensal	R\$ 28.625,84
2. Custo variável mensal	R\$ 3.061,77
3. Custo total da empresa	R\$ 31.687,61
4. Custo total diário	R\$ 1.056,25
5. Necessidade Líquida de Capital de Giro em dias	10
Caixa mínimo necessário	10.562,54

Capital de giro (Resumo)

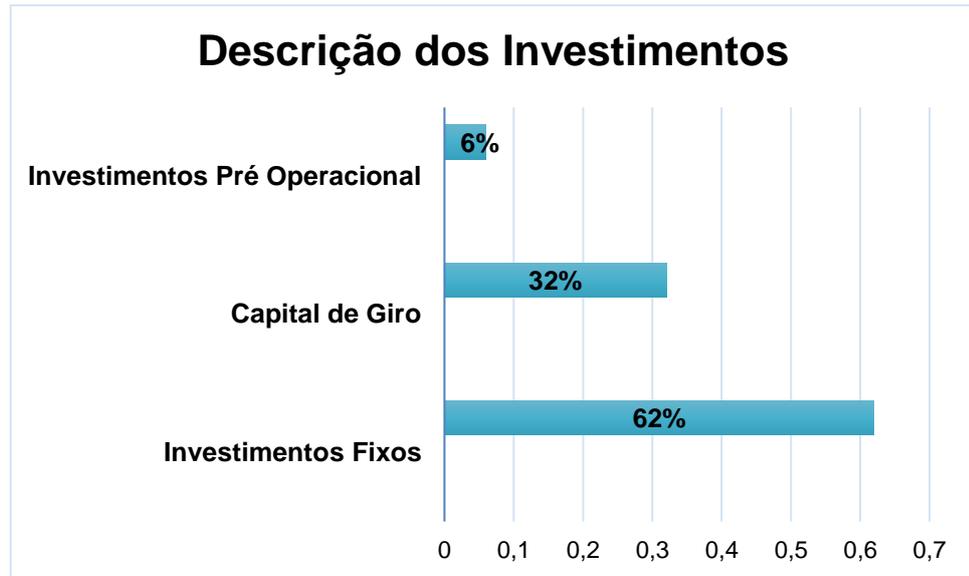
Descrição	Valor
A – Estoque Inicial	R\$ 52.799,04
B – Caixa Mínimo	R\$ 10.562,54
TOTAL DO CAPITAL DE GIRO (A+B)	R\$ 63.361,58

5.4 - Investimentos pré-operacionais

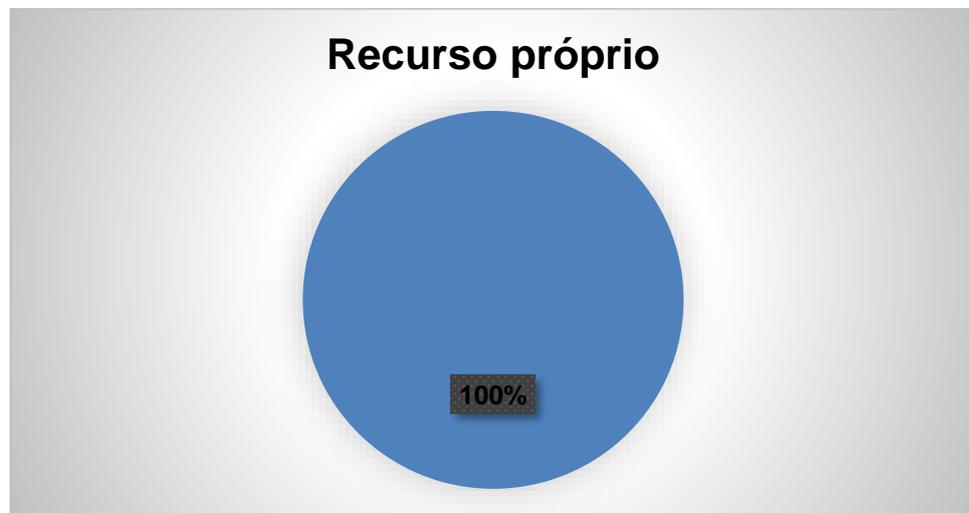
Descrição	Valor
Despesas de Legalização	R\$ 1.600,00
Divulgação	R\$ 3.400,00
Cursos e Treinamentos	R\$ 6.800,00
TOTAL	R\$ 11.800,00

5.5 - Investimento total

Descrição dos investimentos	Valor	(%)
Investimentos Fixos – Quadro 5.1	R\$ 123.594,61	62
Capital de Giro – Quadro 5.2	R\$ 63.361,58	32
Investimentos Pré-Operacionais – Quadro 5.3	R\$ 11.800,00	6
TOTAL (1 + 2 + 3)	R\$ 198.756,19	100,00



Fontes de recursos	Valor	(%)
Recursos próprios	R\$ 106.830,70	100
Recursos de terceiros	R\$ 0,00	0,00
Outros	R\$ 0,00	0,00
TOTAL (1 + 2 + 3)	R\$ 106.830,70	100,00



5.6 - Faturamento mensal

N°	Descrição	Qtde	Valor U.	Total
1	Água sem gás	100	R\$ 3,00	R\$ 300,00
2	Água com gás	100	R\$ 4,00	R\$ 400,00
3	Guaraná	80	R\$ 4,00	R\$ 320,00
4	Coca Cola	100	R\$ 4,00	R\$ 400,00
5	Fanta (uva ou laranja)	80	R\$ 4,00	R\$ 320,00
6	H2O	60	R\$ 5,00	R\$ 300,00
7	Sucos cítricos	45	R\$ 5,00	R\$ 225,00
8	Sucos de polpas	120	R\$ 6,00	R\$ 720,00
9	Cerveja Amstel 600ml	101	R\$ 8,00	R\$ 801,00
11	Cerveja Eisenbahn	150	R\$ 6,00	R\$ 900,00
12	Cerveja Heineken	150	R\$ 6,00	R\$ 900,00
13	Cerveja Long Neck	150	R\$ 6,00	R\$ 900,00
14	Cerveja Budweiser	150	R\$ 6,00	R\$ 900,00

15	Chopp claro 500ml (Gorillaz)	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
16	Chopp escuro 500ml (Gorillaz)	80	R\$ 8,00	R\$ 640,00
17	Chopp vinho 500ml (Gorillaz)	70	R\$ 8,00	R\$ 560,00
18	Dose tequila José Cuervo	120	R\$ 10,00	R\$1.200,00
19	Dose Jack Daniel's	75	R\$15,00	R\$ 1.125,00
20	Dose Red Label	70	R\$15,00	R\$ 1.050,00
21	Dose Conhaque	65	R\$ 10,00	R\$ 650,00
22	Dose Absolute	70	R\$ 20,00	R\$ 1.400,00
23	Dose Juripinga	80	R\$ 10,00	R\$ 800,00
24	Dose Catuaba	80	R\$ 9,00	R\$ 720,00
25	Dose Amarula	80	R\$ 15,00	R\$ 1.200,00
26	Dose Vodka Cireoc	90	R\$20,00	R\$ 1.800,00
27	Energético Red Bull	80	R\$ 10,00	R\$ 800,00
28	Drinks em geral	200	R\$ 16,00	R\$ 3.200,00
29	Vinho	50	R\$ 32,00	R\$ 1.600,00
30	Garrafa de Tequila	3	R\$ 150,00	R\$ 450,00
31	Garrafa de Jack Daniel's	3	R\$230,00	R\$ 690,00
32	Garrafa de Absolute	3	R\$ 200,00	R\$ 600,00
33	Combo de Red Label+6 Red Bull	8	R\$ 190,00	R\$ 1520,00
34	Balde com 5 Amstel	65	R\$ 36,00	R\$ 2.340,00
35	Balde com 10 Long Neck	25	R\$ 60,00	R\$ 1.500,00
36	Kibe com Catupiry	65	R\$25,00	R\$1.625,00
37	Anel de Cebola	60	R\$ 25,00	R\$ 1.500,00
38	Fritas com molho especial de acompanhamento	70	R\$ 25,00	R\$ 1.750,00
39	Fritas com Queijo e Bacon	90	R\$ 35,00	R\$ 3.150,00
40	Frango com molho rose	70	R\$30,00	R\$ 2.100,00
41	Porção de Pastéis (carne, 4 queijo, palmito)	68	R\$ 35,00	R\$ 2.380,00
42	Isca de Peixe com maionese temperada	68	R\$ 35,00	R\$2.380,00
43	Pizza no Palito	70	R\$ 54,00	R\$ 3.780,00
44	Bauru (alcatra, frango, lombo)	70	R\$ 21,00	R\$ 1.470,00
45	Filé de alcatra com torradinha no azeite	80	R\$ 54,00	R\$ 4.320,00
46	Costelinha com barbecue	90	R\$ 47,00	R\$ 4.230,00
47	Filé de frango com torradinhas no azeite	70	R\$ 50,00	R\$3.500,00
48	Calabresa com torradas no azeite	68	R\$ 35,00	R\$2.380,00
49	4 tipos de queijo com azeitona/molho especial	65	R\$ 28,00	R\$1.820,00
50	Salame com azeitona/molho especial	80	R\$ 28,00	R\$ 2.240,00
51	Cubos de presunto e queijo com azeitona/molho es.	70	R\$ 28,00	R\$ 1.960,00
52	Combo de fritas +Balde com 3 cervejas	80	R\$ 35,00	R\$ 2.800,00
53	Combo de anel de cebola +Balde com 3 cervejas	60	R\$ 35,00	R\$ 2.100,00
54	Combo de kibecom catupiry +Balde com 3 cervejas	60	R\$ 35,00	R\$ 2.100,00
55	Combo de isca de peixe +balde com 5 cervejas	70	R\$ 55,00	R\$3.850,00
56	Combo pastéis +balde com 5 cervejas	60	R\$ 55,00	R\$3.300,00
57	Combo de frango +balde com 3 cervejas	70	R\$55,00	R\$ 3.850,00
58	Combo calabresa + balde com 6 cervejas	60	R\$55,00	R\$ 3.300,00

59	Combo pizza no palito + balde com 5 cervejas	60	R\$ 75,00	R\$ 4.500,00
60	Combo de filé de alcatra + balde com 5 cervejas	60	R\$ 75,00	R\$ 4.500,00
61	Combo de frango +balde com 6 cervejas	60	R\$ 75,00	R\$ 4.500,00
62	Combo calabresa + alcatra +fritas + balde com 2 c.	60	R\$75,00	R\$ 4.500,00
Subtotal				R\$ 114.245,00

Projeção das Receitas:

(x) Sem expectativa de crescimento

() Crescimento a uma taxa constante:

0,00 % ao mês

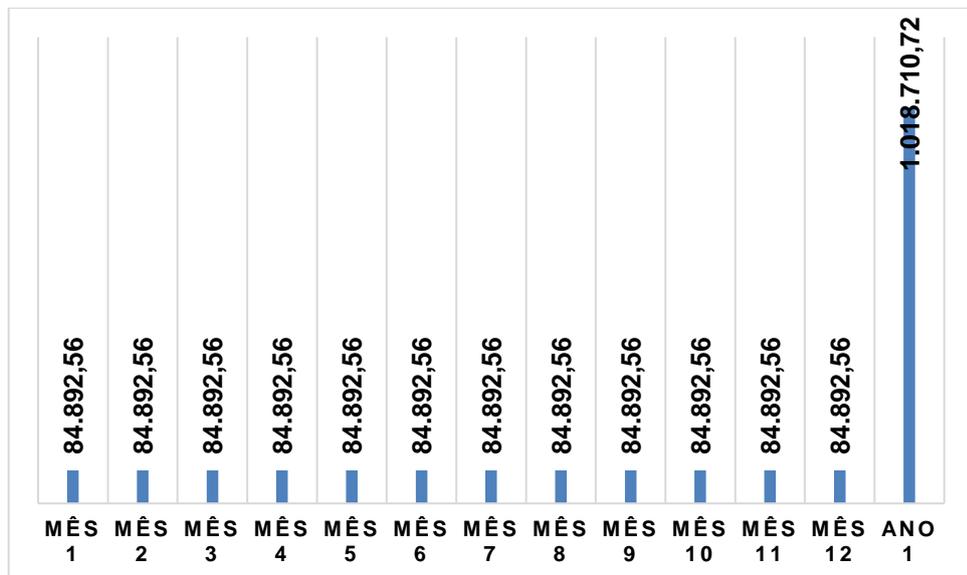
para os 12 primeiros

meses 0,00 % ao ano a

partir do 2º ano

() Entradas diferenciadas por período

Período	Faturamento Total
Mês 1	R\$ 114.245,00
Mês 2	R\$ 114.245,00
Mês 3	R\$114.245,00
Mês 4	R\$ 114.245,00
Mês 5	R\$114.245,00
Mês 6	R\$114.245,00
Mês 7	R\$ 114.245,00
Mês 8	R\$114.245,00
Mês 9	R\$ 114.245,00
Mês 10	R\$ 114.245,00
Mês 11	R\$114.245,00
Mês 12	R\$ 114.245,00
Ano 1	R\$ 1.370.940,00

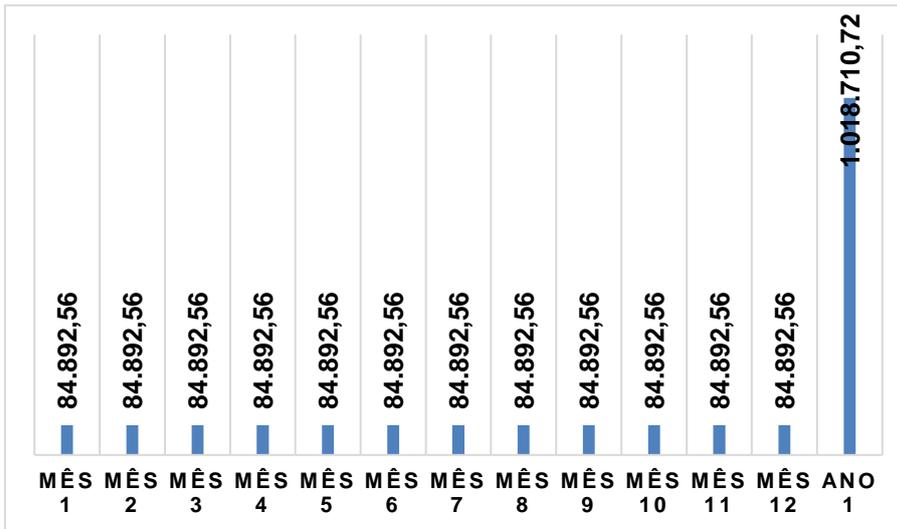


5.7 - Custos de comercialização

Descrição	(%)	Faturamento Estimado	Custo Total
SIMPLES (Imposto Federal)	0,603	R\$ 114.245,00	R\$ 689,08
Propaganda (Gastos com Vendas)	1,00	R\$ 114.245,00	R\$ 1.142,45
Taxas de Cartões (Gastos com Vendas)	1,68	R\$ 114.245,00	R\$ 1.919,32

Total Impostos	R\$ 8.269,02
Total Gastos com Vendas	R\$ 52.799,04
Total Geral (Impostos + Gastos)	R\$61.068,06

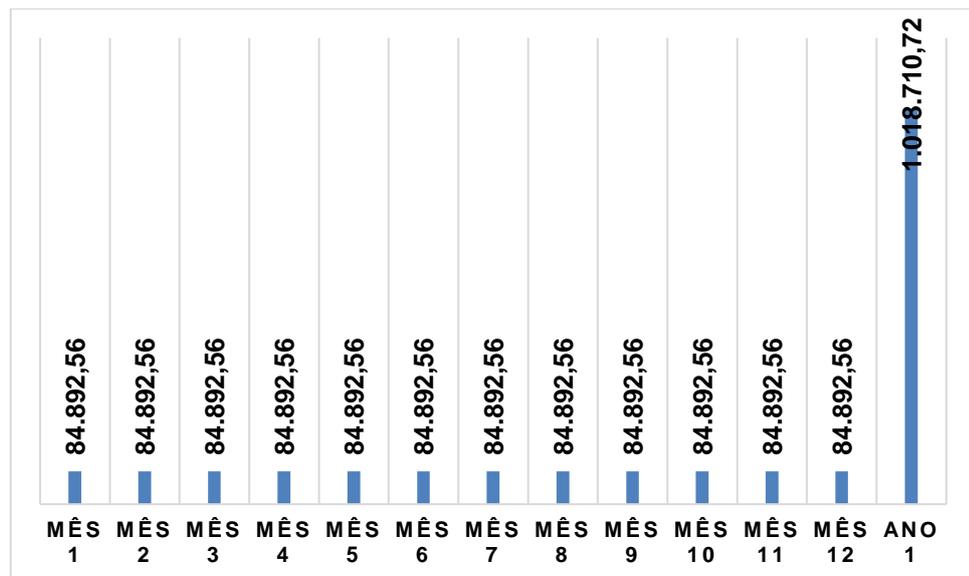
Período	Custo Total
Mês 1	R\$61.068,06
Mês 2	R\$61.068,06
Mês 3	R\$61.068,06
Mês 4	R\$61.068,06
Mês 5	R\$61.068,06
Mês 6	R\$61.068,06
Mês 7	R\$61.068,06
Mês 8	R\$61.068,06
Mês 9	R\$61.068,06
Mês 10	R\$61.068,06
Mês 11	R\$61.068,06
Mês 12	R\$61.068,06
Ano 1	R\$ 732.816,72



5.8 - Apuração do custo de MD e/ou MV

Nº	Produto/Serviço	Estimativa de Vendas (em unidades)	Custo Unitário de Materiais /Aquisições	CMD / CMV
1	Drinks	200	R\$ 3,72	R\$ 744,00
2	Porções de carne de suína	24	R\$ 7,00	R\$ 1.522,50
3	Porções de carne bovina	300	R\$ 21,00	R\$ 6.300,00
4	Porções de pastéis	70	R\$ 6,30	R\$ 1.141,00
5	Porções de fritas	250	R\$ 7,00	R\$ 1.750,00
6	Pestisco de frios	133	R\$ 13,00	R\$ 1.729,00
7	Isca de peixe	68	R\$ 16,00	R\$ 1.088,00
8	Porções de frango	70	R\$ 5,00	R\$ 350,00
9	Porções de kibe e anel de cebola	120	R\$ 7,00	R\$ 840,00
TOTAL				R\$ 15.460,50

Período	CMD/CMV
Mês 1	R\$ 15.460,50
Mês 2	R\$ 15.460,50
Mês 3	R\$ 15.460,50
Mês 4	R\$ 15.460,50
Mês 5	R\$ 15.460,50
Mês 6	R\$ 15.460,50
Mês 7	R\$ 15.460,50
Mês 8	R\$ 15.460,50
Mês 9	R\$ 15.460,50
Mês 10	R\$ 15.460,50
Mês 11	R\$ 15.460,50
Mês 12	R\$ 15.460,50
Ano 1	R\$ 185.526,00



5.9 - Custos de mão-de-obra

Item	Função	Nº	Salário mensal - R\$	Sub-total	Encargos sociais	Encargos Sociais	Total
1	Garçon	2	1.760,00	3.520,00	27,44%	965,89	4.485,89
2	Auxiliar de cozinha	1	1.249,00	1.249,00	27,44%	342,73	1.591,73
3	Barmen	2	1.850,00	3.700,00	27,44%	1.015,28	4.715,28
4	Cozinheiro	1	2.100,00	2.100,00	27,44%	576,24	2.676,24
5	Operador de caixa	1	1.200,00	1.200,00	27,44%	329,28	1.529,28
Total		7	-	11.769,00	-	3.229,42	14.998,42

5.10 - Custos com depreciação

Ativo Fixo	Valor do Bem	Vida Útil	Depreciação anual	Depreciação mensal
Equipamentos	2696,00	5	539,00	44,93
Móveis e utensílios	45898,61	10	4.589,86	382,49
Imovéis	75.000,00	25	3.000,00	250,00
Total	123594,61		8.128,86	677,42

5.11 - Custos fixos operacionais mensais

Descrição	Custo
Aluguel	R\$ 4.200,00
Energia elétrica	R\$ 3.500,00
Telefone / internet	R\$300,00
Água	R\$ 1.700,00
Honorários do contador	R\$ 1.500,00
Pró-labore	R\$ 1.500,00
Salários + encargos	R\$ 12.640,78
Material de limpeza	R\$ 250,00
Depreciação	R\$ 677,42
TOTAL	R\$ 28.625,84

Projeção dos Custos:

(x) Sem expectativa de crescimento

() Crescimento a uma taxa constante:

0,00 % ao mês

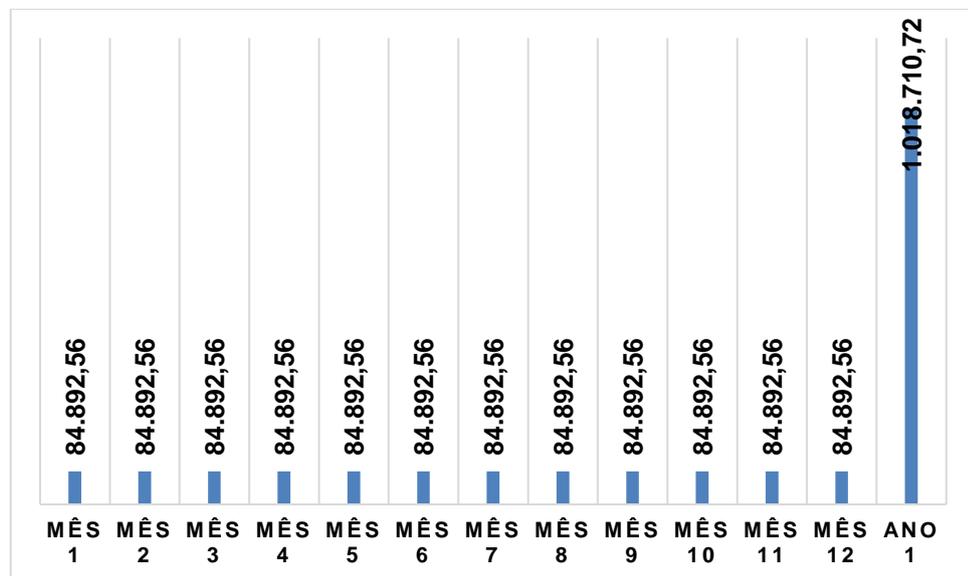
para os 12 primeiros

meses 0,00 % ao ano a

partir do 2º ano

() Entradas diferenciadas por período

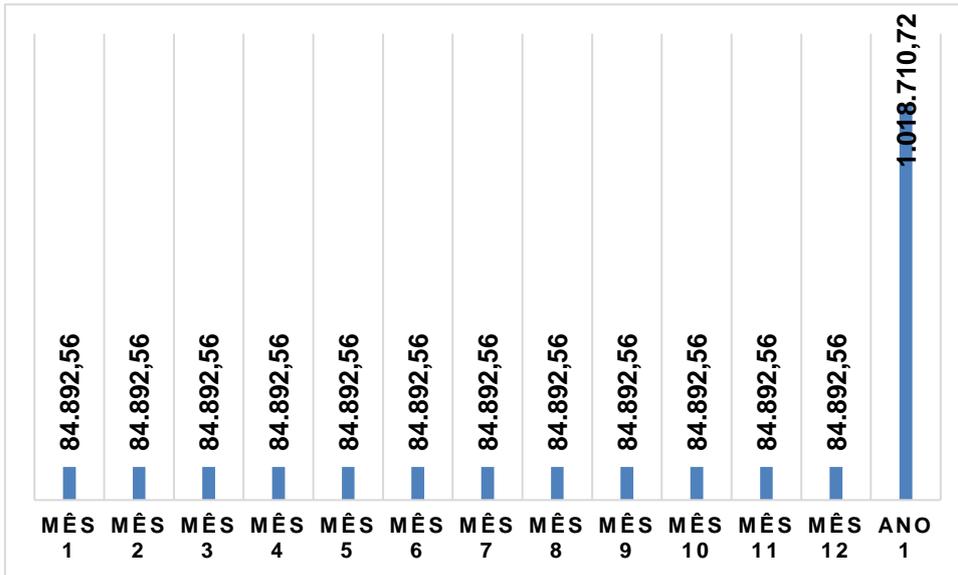
Período	Custo Total
Mês 1	R\$ 28.625,84
Mês 2	R\$ 28.625,84
Mês 3	R\$ 28.625,84
Mês 4	R\$ 28.625,84
Mês 5	R\$ 28.625,84
Mês 6	R\$ 28.625,84
Mês 8	R\$ 28.625,84
Mês 9	R\$ 28.625,84
Mês 10	R\$ 28.625,84
Mês 11	R\$ 28.625,84
Mês 12	R\$ 28.625,84
Ano 1	R\$ 343.510,08



5.12 - Demonstrativo de resultados

Descrição	Valor	Valor Anual	(%)
Receita Total com Vendas	R\$ 114.245,00	R\$1.370.940,00	100,61
(-) Imposto sobre a Venda	R\$689,08	R\$ 8.268,96	0,61
(=) Receita Líquida	R\$ 113.555,92	R\$ 1.362.671,04	100
(-) Gastos com vendas	R\$ 37,52	R\$ 450,24	0,03
Margem de contribuição	R\$113.518,40	R\$ 1.362.220,80	99,97
(-) Custos Fixos Totais	R\$ 28.625,84	R\$ 343.510,08	25,21
5. Resultado Operacional: LUCRO	R\$ 84.892,56	R\$ 1.018.710,72	74,76

Período	Resultado
Mês 1	R\$ 84.892,56
Mês 2	R\$ 84.892,56
Mês 3	R\$ 84.892,56
Mês 4	R\$ 84.892,56
Mês 5	R\$ 84.892,56
Mês 6	R\$ 84.892,56
Mês 7	R\$ 84.892,56
Mês 8	R\$ 84.892,56
Mês 9	R\$ 84.892,56
Mês 10	R\$ 84.892,56
Mês 11	R\$ 84.892,56
Mês 12	R\$ 84.892,56
Ano 1	R\$ 1.018.710,72



5.13 - Indicadores de viabilidade

Indicadores	Ano 1
Ponto de Equilíbrio	345.708,79
Lucratividade	74,31%
Rentabilidade	512,54%
Prazo de retorno do investimento	2 anos

6 - Construção de cenário

6.1 - Ações preventivas e corretivas

Receita (pessimista) 20%

Receita (Otimista) 20%

Descrição	Cenário provável		Cenário pessimista		Cenário otimista	
	Valor	(%)	Valor	(%)	Valor	(%)
Receita Total com Vendas	1.370.940,00	100,61	1.096.752,00	100,61	1.645.128,00	100,61
(-) Imposto sobre a Venda	8.268,96	0,61	6.615,17	0,61	9.922,75	0,61
(=) Receita Líquida	1.362.671,04	100,00	1.090.136,83	100,00	1.635.205,25	100,00
(-) Gastos com vendas	450,24	0,03	360,19	0,03	540,29	0,03
Margem de contribuição	1.362.220,80	99,97	1.089.776,64	99,97	1.634.664,96	99,97
(-) Custos Fixos Totais	343.510,08	25,21	343.510,08	31,51	343.510,08	21,01
Resultado Operacional	1.018.710,72	74,76	746.266,56	68,64	1.291.154,88	78,96

7 - Avaliação estratégica

7.1 - Análise da matriz F.O.F.A

	FATORES INTERNOS	FATORES EXTERNOS
PONTOS FORTES	FORÇAS * Incentivos aos clientes; * Animação ao público; * Localização do ponto; * Serviços e produtos de qualidade; * Planejamento	OPORTUNIDADES * Parceria com os taxistas; * Produtos artesanais; * Preços promocionais; * Inovações de drinks; * Galeria de fotos;
PONTOS FRACOS	FRAQUEZAS * Falta de investimento; * Consolidar preços mais baixas, com os aumentos de mercado; * Expectativa de retorno baixa;	AMEAÇAS * Lei seca; * Lei do silêncio; * Cultura; * Incentivos fiscais;

8 - Avaliação do Plano

8.1 - Análise do Plano

Com a criação do projeto conseguimos obter uma persepctiva se o nosso negócio será viável ou não antes da abertura do negócio, baseado nas informações de fornecedores, clientes, legislação, preço de compra e revenda, concorrentes, inovação de Mercado, materiais necessário para sua abertura.

Conseguimos assim montar um balanço financeiro com os impostos utilizado, sendo ele o simples nacional obtivemos o cenário de gastos e lucros, podendo estimar que o recurso de investimento da empresa virá de capital próprio de cada sócia, sendo ele dividido em 4 partes e ambas as sócias terá o mesmo percentual de investimento; sendo ele 25% e com as mesma responsabilidades jurídicas e repartição dos lucros.