



1Miriene Vieira de Brito
Lenon Nascimento Cardoso

Plano de Negócio: Boliche Strike PUB



PRESIDENTE EPITÁCIO – SÃO PAULO

2021



Trabalho de Conclusão de Curso

Apresentado a Coordenaria do Curso de
Administração do Instituto Federal de
Educação, Ciência e Tecnologia de São
Paulo (IFSP), como requisito parcial à
Obtenção do título de Técnico em
Administração.

PRESIDENTE EPITÁCIO – SÃO PAULO

2021



Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenaria
do Curso de Administração do Instituto
Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP),
como requisito parcial à obtenção do título de Técnico em Administração.

Orientadores:

BANCA EXAMINADORA:

LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Valores investidos pelos sócios no negócio.....	11
Gráfico 2: Qual seu sexo biológico?.....	17
Gráfico 3: Em qual área você mora?.....	18
Gráfico 4: Qual sua faixa etária?.....	18
Gráfico 5: Quantos moradores tem em sua casa?.....	19
Gráfico 6: Qual sua atividade profissional?.....	20
Gráfico 7: Qual a faixa salarial?.....	20
Gráfico 8: Qual seu nível de escolaridade?.....	21
Gráfico 9: Em qual cidade você reside?.....	22
Gráfico 10: Você já teve contato com jogo de Boliche antes?.....	23
Gráfico 11: Você já teve contato com o jogo de Bocha antes?.....	23
Gráfico 12: Você experimentaria o Boliche como opção de lazer?.....	24
Gráfico 13: Você frequentaria um Boliche em Presidente Epitácio?.....	24
Gráfico 14: Quais os fatores o levaria a um Boliche?.....	25
Gráfico 15: Quais tipo de bebidas você prefere?.....	26
Gráfico 16: Qual estilo musical você prefere em um boliche?.....	26
Gráfico 17: Quais tipo de comida você consumiria em um boliche?.....	27
Gráfico 18: Quais tipos de mídias abaixo você tem costume de utilizar?.....	28
Gráfico 19: Qual(is) o(s) dia(s) da semana você normalmente utiliza para atividades de lazer?.....	29
Gráfico 20: Qual(is) o(s) melhor(es) horário(s) de funcionamento de um boliche para você?.....	29
Gráfico 21: Qual o valor você estaria disposto a pagar por uma hora de jogo de boliche (por pessoa)?.....	30
Gráfico 22: Qual o valor você estaria disposto a pagar por uma hora de jogo de boliche (para um grupo de 4 pessoas)?.....	30
Gráfico 23: Você se interessaria em adquirir pacotes mensais (tipo combo) para jogar boliche?.....	31
Gráfico 24: Você comemoraria alguma data especial em um boliche?.....	32
Gráfico 25: Qual(is) data(s) especial(is) você costumeiramente comemora?.....	32

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	7
SUMÁRIO EXECUTIVO.....	7
DEFINIÇÃO DE NEGOCIO.....	8
DADOS DOS EMPREENDEDORES.....	8
RAZÃO SOCIAL.....	9
NOME FANTASIA.....	9
MARCA DA EMPRESA.....	9
PESQUISA DE ENQUADRAMENTO DO SENAE.....	10
FORMA JURÍDICA.....	10
COMPOSIÇÃO SOCIETÁRIA.....	10
ENQUADRAMENTO TRIBUTÁRIO.....	11
VISÃO DA EMPRESA.....	11
MISSÃO DA EMPRESA.....	11
VALORES DA EMPRESA.....	11
CAPITAL SOCIAL.....	12
FONTE DE RECURSOS.....	12
ANALISE DE MERCADO.....	12
CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS E SOCIOECONÔMICAS.....	13
LOCALIZAÇÃO E ACESSO.....	13
RETROSPECTO HISTÓRICO DO MUNICÍPIO.....	14
ESTUDOS DE CLIENTES.....	15
ANALISE E DISCUSSÃO DA PESQUISA MERCADOLÓGICA.....	16
ANALISE DE FORNECEDORES.....	32
ANALISE DE FORNECEDORES.....	32
ANÁLISE DE CONCORRENTES.....	35
PLANO DE MARKETING.....	39
DESCRIÇÃO DOS PRINCIPAIS PRODUTOS E SERVIÇOS.....	40
PREÇO.....	44
ESTRATEGIA PROMOCIONAL.....	44
ESTRATEGIA DE COMERCIALIZAÇÃO.....	45
LOCALIZAÇÃO.....	46

PLANO OPERACIONAL.....	47
LAYOUT OU ARRANJO FÍSICO.....	47
CAPACIDADE PRODUTIVA, COMERCIAL E PRESTAÇÃO DE SERVIÇO.....	49
DETALHAMENTO DO SERVIÇO OFERECIDO AO CLIENTE NO ESTABELECIMENTO....	52
DETALHAMENTO DO SERVIÇO OFERECIDO AO CLIENTE NO ESTABELECIMENTO <i>DELIVERY</i>	53
PROCESSOS OPERACIONAIS.....	56
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO.....	56
FICHAS TÉCNICA DE GASTRONOMIA.....	57
NECESSIDADE DO PESSOAL.....	63
PLANO FINANCEIRO.....	64
APRESENTAÇÃO DO PLANO FINANCEIRO.....	64
ORÇAMENTO DE INVESTIMENTOS.....	65
ORÇAMENTO DE MATÉRIAS E INSUMOS.....	67
ORÇAMENTO DE INVESTIMENTO PRÉ OPERACIONAIS.....	69
SÍNTESE DO ORÇAMENTO DO INVESTIMENTO TOTAL.....	71
ORÇAMENTO DE FOLHA DE PAGAMENTO.....	72
ESTRUTURA DE CUSTOS DA EMPRESA.....	73
ORÇAMENTO EMPRESARIAL.....	92
NECESSIDADE DE CAPITAL DE GIRO.....	104
ANALISE DE VIABILIDADE ECONÔMICA.....	105
ANALISE DO PLANO FINANCEIRO.....	111
ANALISE MATRIZ FOFA.....	111
REFERÊNCIAS.....	109

INTRODUÇÃO

Torneios de boliche são realizados desde muito tempo por todo mundo, porém foi somente nos últimos anos que esse fabuloso esporte tem conquistado adeptos que estão dissipando os seus benefícios e alegrias enquanto esporte e diversão.

A abertura de um boliche tem com principal objetivo recupera convívio familiar em locais privados de lazer. Convívio familiar perdido ao longo dos anos e principalmente com o avanço da tecnologia. Também para satisfazer o número pequeno de lugares seguros e de confiança propícios para a diversão, e que ainda não são frequente na região de Presidente Epitácio-SP.

Além disso, a abertura de um boliche pode oferecer oportunidade de emprego, inovar e fabricar sorrisos, além de fazer todo o possível para que os funcionários e clientes se sintam em casa e ainda sintam prazer em estar neste estabelecimento.

SUMÁRIO EXECUTIVO

A pista de boliche STRIKE PUB é um centro de boliche padrão e bem equipado, que será localizado em Presidente Epitácio– São Paulo. Temos como objetivo básico estabelecer negócios e contribuir com nossa cota para garantir que as pessoas que moram em Presidente Epitácio tenham facilidade para jogar boliche, mantenham a forma em exercícios regulares, mantenham um estilo de vida saudável e socializem com outras pessoas. Conseguiremos garantir uma instalação padrão em um local central e de fácil de localização. Estaremos bem equipados para atender toda a comunidade, bem como visitantes e turistas.

A pista de boliche STRIKE PUB se tornará o centro de boliche número um focado na família e baseado na comunidade em toda a cidade Presidente Epitácio e trabalharemos duro para construir nossas instalações para atender às necessidades da família e *socialite* comuns da comunidade. Nosso centro de boliche possuirá espaço de estacionamento suficiente para acomodar o número de pessoas que acomodamos por vez.

Realizamos uma pesquisa minuciosa e estudos de viabilidade e chegamos à conclusão de que a comunidade de Presidente Epitácio é o lugar para construir nossa pista de boliche. De fato, nosso principal objetivo ao iniciar o Strike Pub, e incentivar as pessoas a jogar boliche e também a socializar.

Teremos nosso centro de boliche é projetado e construído especificamente para cuidar de torneios de boliche padrão, individual ou em grupo de jogadores de boliche e teremos pacotes com descontos muito altos para famílias que se inscreveram conosco ou grupos que desejarem usar nosso centro de boliche.

O Strike Pub estará aberto durante os finais de semana (sexta-feira a domingo) e das 6:00 às 12:00, de segunda a quinta-feira, para podermos acomodar pessoas com diferentes preferências de horário. É por isso que tornaremos as disposições eficazes para o sistema de holofotes e também para recrutar pessoal suficiente e executar turnos entre nossa força de trabalho. A pista de boliche STRIKE PUB é uma empresa de dois amigos; de propriedade de Lenon Nascimento e Miriene Brito. O negócio será gerenciado pelo mesmo.

DEFINIÇÃO DE NEGOCIO

Nosso negócio se trata de um Boliche Chamado Strike Pub, que contará com uma pista de dança e bebida, contara também com o boliche que será uma grande novidade para nossa cidade. O ambiente poderá ser alugado e fechado para eventos particulares.

DADOS DOS EMPREENDEDORES

Sócio 1

Nome: Lenon Nascimento Cardoso

Endereço: Rua Sebastião Novaes-Cidade: Presidente Epitácio – SP

Telefone: (18) xxxxx-xxxx

Experiência profissional: Auxiliar Geral

Formação acadêmica: Formado em *Automação industrial*, pelo IFSP, presidente Epitácio.

Sócio 2

Nome: Miriene Vieira de Brito

Endereço: Rua São Luís-Cidade: Presidente Epitácio-SP

Telefone: (18) xxxxx-xxxx

Experiência profissional: Estudante

Formação acadêmica: Ensino médio completo

RAZÃO SOCIAL

Miriene Lenon Boliche e Lanchonete LTDA.

NOME FANTASIA

Strike Pub.

MARCA DA EMPRESA

Foram escolhidas as cores azul nas paredes para deixar o ambiente mais agradável ao público. A bola e os destaques nos pinos da cor laranja combinam entre si e a linha da pista esta da cor amarelo, destacando-se assim no logo da empresa.

Figura 1: Logo da nossa empresa



Fonte: Os próprios autores, 2021

PESQUISA DE ENQUADRAMENTO DO SENAE

Foi obtido através de pesquisas onde nossa empresa se encaixa de acordo com os padrões exigido pelo SENAE.

- Subclasse: *9329-8/02* Exploração de boliches.

Esta subclasse compreende: as atividades de exploração dos estabelecimentos de boliche.

- Subclasse: *5611-2/03* Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares.

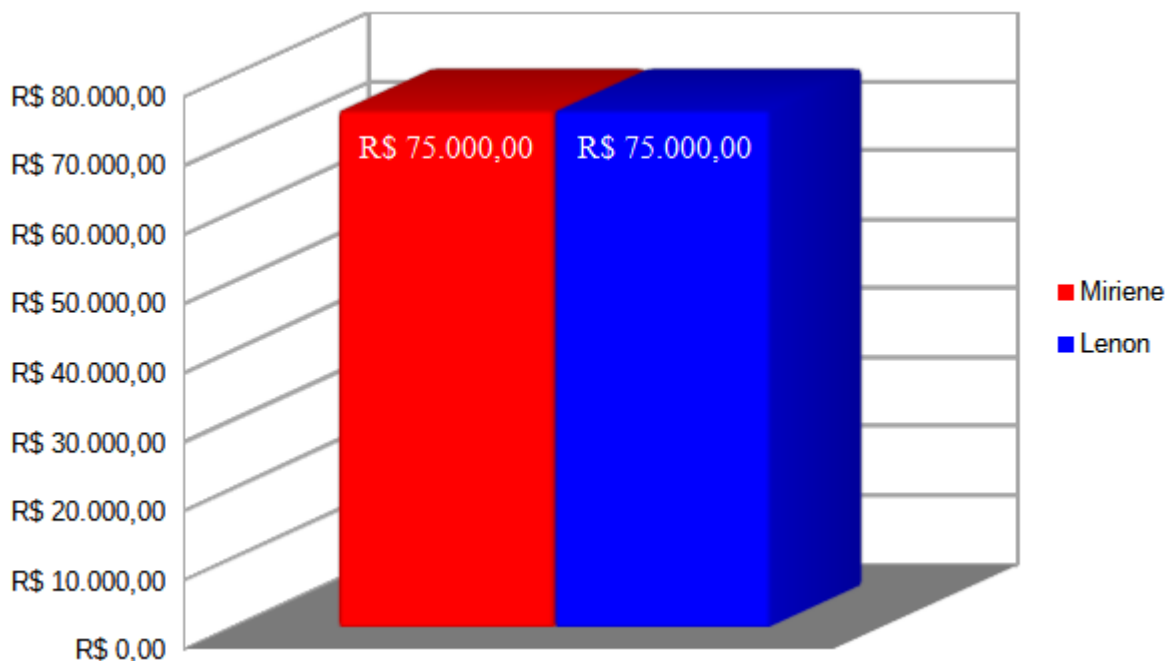
Esta subclasse compreende: o serviço de alimentação para consumo no local, com venda ou não de bebidas, em estabelecimentos que não oferecem serviço completo.

FORMA JURÍDICA

- Sociedade Empresarial Limitada (LTDA)

Essa sociedade é constituída por dois sócios ou mais, a responsabilidade da empresa é limitada a seu capital social integralizado, os patrimônios de pessoa física e jurídica são legalmente separados ao contrário da empresa individual. Entretanto, os bens pessoais dos sócios podem ser confiscado se constatados atos de má-fé, sonegação de impostos, estelionato, fraude contra credores ou confusão patrimonial. Caso a empresa tenha funcionários, a justiça trabalhistas pode determinar que as dívidas de rescisões sejam pagas com o patrimônio pessoal.

Gráfico 1: Valores investidos pelos sócios no negocio



ENQUADRAMENTO TRIBUTÁRIO

A Lei enquadra como microempresa (ME) a pessoa jurídica com receita bruta anual igual ou inferior a R\$ 360 mil.

O SIMPLES é o nome dado ao sistema de tributação simplificada criado em 1996 através de medida provisória e convertida na Lei nº 9.317/1996 pelo governo do Brasil cujo objetivo é facilitar o recolhimento de contribuições das microempresas e médias empresas.

Foi optado pelo SIMPLES Nacional mais adequado a empresa ME.

VISÃO DA EMPRESA

Ser reconhecido como o melhor Centro de Lazer e Entretenimento de Boliche da Região Presidente Epitácio, aumentando cada vez mais seu *market share* proporcionando aos seus clientes tudo o que é de mais moderno em diversão e lazer.

MISSÃO DA EMPRESA

Buscar a excelência total nos serviços, com o intuito de garantir a fidelidade e a confiabilidade dos clientes em nosso centro de lazer visando a mais alta qualidade nos serviços e preços mais competitivos no mercado proporcionando aos nossos clientes entretenimento de qualidade.

VALORES DA EMPRESA

O objetivo da empresa é prestar serviços de entretenimento, jogos, shows, eventos para a Comunidade de Presidente Epitácio-SP.

CAPITAL SOCIAL

Tabela 1: Capital Social

Nome do Sócio		Valor (R\$)
Sócio	Miriene Vieira de Brito	R\$ 75.000,00
Sócio	Lenon Nascimento Cardoso	R\$ 75.000,00
Total		R\$ 150.000,00

Fonte: Os próprios autores, 2021.

FONTE DE RECURSOS

Os sócios usarão como fonte de recursos os valores acima citados retirando de suas respectivas contas bancárias.

2. ANÁLISE DE MERCADO

No presente capítulo, serão analisados os resultados da pesquisa de mercado com potenciais clientes e o respectivo levantamento de concorrentes e fornecedores. O propósito dele é detalhar criteriosamente um amplo conjunto de informações relevantes para a tomada de decisão que será decorrente desse plano de negócios, no caso, a criação da empresa Strike Pub. As informações serão evidenciadas em quatro seções a saber: (a) Características demográficas e socioeconômicas de Presidente Epitácio e Região; (b) Análise de Clientes; (c) Análise de Fornecedores; e (d) Análise de Concorrentes.

Na primeira seção, apresenta-se um levantamento do ambiente externo onde se insere o negócio, no caso as características demográficas e socioeconômicas de Presidente Epitácio e Região. Essas informações complementarão as informações colhidas durante a pesquisa de mercado, a qual será apresentada na segunda seção. A partir dos posicionamentos colhidos e devidamente analisados, emanam-se a terceira e quarta seções, que tratam, respectivamente, sobre o mapeamento de Fornecedores e dos Concorrentes. Ambas as análises são relevantes principalmente para viabilizar a análise de benefícios tributários e doravante, composição de custos que serão

necessárias à competitividade e sustentabilidade econômica do negócio, bem como a identificação de possibilidades em termos de oferta de vantagens competitivas sustentáveis, a partir da observância do que é feito pelas empresas do ramo já em atuação na região. A seguir, apresentam-se as informações demográficas e socioeconômicas do mercado de interesse para a Strike Pub.

2.1 Caracterização Demográfica e Socioeconômica de Presidente Epitácio e Região

A característica demográfica de Presidente Epitácio tem a média de 43.000.00 (quarenta e três mil habitantes) que residem na cidade, o contexto socioeconômico e prioritariamente infraestruturado em cima do comércio local, logo em segundo lugar tem-se turismo, estruturado, ainda um dos fatores da economia na cidade, a prefeitura municipal, com a média de 1200 a 1400 funcionários contratados, sendo ela a grande empregadora do município.

A área econômica da cidade se utiliza o comércio local para girar a economia e o turismo, tanto o turismo de pesca, turismo religioso (posições e vários outros eventos do município) quanto também o turismo eventual como (folias, carnaval, e aniversário da cidade) que são os eventos mais marcados.

Será a do próximo item a localização e inserção regional; aspectos demográficos; infraestrutura social e organização da comunidade; infraestrutura e serviços públicos; saúde; educação; indicadores socioeconômicos e sistemas de comunicação social.

2.1.1.1 Localização e acesso

O município de Presidente Epitácio está localizado e em distância até a capital de 647 km² no sudoeste do Estado de São Paulo, região denominada de Pontal do Paranapanema, tendo como áreas limítrofes ao norte o município de Panorama, a leste os municípios de Caiuá e Marabá Paulista, já na porção sul tem sua área limite com o município de Teodoro Sampaio e a oeste o lago do reservatório da Usina Hidrelétrica Engenheiro Sérgio Motta no Rio Paraná, que limita o Estado de São Paulo e do Mato Grosso do Sul. Tendo como municípios vizinhos Caiuá e Bataguassu, Presidente Epitácio se situa a 72 km a Sul Oeste de Dracena a maior cidade nos arredores.

Situado a 298 metros de altitude, de Presidente Epitácio tem as seguintes coordenadas geográficas: Latitude: 21° 46' 57" Sul, Longitude: 52° 8' 47" Oeste. Presidente Epitácio apresenta uma população estimada em 44.389 habitantes segundo o IBGE (O Instituto brasileiro de Geografia e Estatística 2020), ressaltando que a população do município era de 36.667 habitantes no ano de

1996, dado disponibilizado pelo SEADE (Sistema Estadual de Análise de Dados, 1999). A cidade se encontra a cerca de 1.282 km² da capital do Estado.

A Lei nº 233 de 24/12/1948 cria o município de Presidente Epitácio, cuja instalação ocorre em 27/3/1949. A população Epitácio urbana estava concentrada na área, apresentando uma taxa de urbanização de 90,53% em 1996 e 93,9% no ano de 2020, de acordo com os dados do SEADE (2020). A densidade demográfica do município que era de 29.20 hab/km² em 1996, passou para 33.55 hab/km² segundo o S0,531 no ano de (2020). Segundo informações da (Prefeitura Municipal de Presidente Epitácio 2021)

Tabela 1: distancia do município para as demais cidades da região

Locais	Distancia
Caiuá/SP	25 KM
Bataguassu/MS	35 KM
Presidente Venceslau/SP	39 KM
Panorama/SP	59 KM
Santo Anastácio/SP	60 KM
Marabá Paulista/SP	67 KM
Presidente Prudente/SP	92 KM
Dracena/SP	99 KM
Teodoro Sampaio/SP	103 KM

Fonte: Google Maps, 2021

2.1.1.2 RETROSPECTO HISTÓRICO DO MUNICÍPIO

Presidente Epitácio teve origem na necessidade, no início do século XX, a partir da construção de uma estrada de rodagem que ligasse o trecho compreendido entre o “sertão desconhecido” desabitado desta parte do Estado de São Paulo, com o sul de Mato Grosso (atual Mato Grosso do Sul). O município foi criado através da Lei n.º 2.571, de 13-01-1936, subordinado ao município de Presidente Venceslau. Francisco Tibiriçá sabia que a Estrada de Ferro vinha sendo construída lentamente.

O próprio governo do Estado de São Paulo também sabia que só poderia utilizá-la, em um prazo longo. As bacias dos rios Feio, Peixe, Santo Anastácio, Paraná e Paranapanema ainda figuravam nos mapas como zona desconhecida e desabitada. Porém com o avanço das frentes pioneiras, as tribos daquela região haviam reduzido suas forças, exceção apenas quanto aos Coroados. Os Caiuás haviam retrocedido, representando um risco menor. Francisco Tibiriçá, que recebera a concessão definitiva para construir a Estrada Boiadeira, obteve na mesma ocasião autorização do governo do Mato Grosso para

abertura da estrada naquele território, em prosseguimento programado para o lado paulista, a seguir assumindo a direção da empreitada. O destino da estrada seria a região de Vacaria, no Mato Grosso. Como até 1880 a maioria das terras entre as barrancas dos rios do Peixe e Paranapanema continuava inexplorada, conforme se constata em trabalho de Waldery Santos, o governo de São Paulo, contratou Teodoro Sampaio para percorrer e descrever essa região. Em 1886, este iniciou o levantamento de toda a bacia do Paranapanema até sua foz no rio Paraná. Mesmo assim, a maioria das terras entre as barrancas dos rios do Peixe, Paranapanema e Paraná, permanecia inexplorada, e o governo paulista se propôs a explorá-la. (Prefeitura de Presidente Epitacio, 2021, Online).

2.2 ESTUDOS DE CLIENTES

Em busca de garantir bons resultados em um novo empreendimento, conhecer seu setor de atuação e o estudo do comportamento do consumidor envolve a compreensão de cada tipo de cliente, seus interesses e processos decisórios de compra. (PEREIRA,2012).

Conhecer melhor o comportamento de seu público-alvo permite às empresas oferece produtos e serviços mais condizente com as necessidades e desejos do cliente, além de estabelecer um relacionamento mais forte e mais genuíno com o consumidor.

A análise de mercado é fundamental para identificar os desejos e as necessidades do cliente e ao mesmo tempo, para o desenho de estratégias mercadológicas e de gestão, que contribuirão para despertá-lo para a realização do consumo. Em se tratando de negócios de entretenimento, como no caso da *Strike Pub*, a inteligência de mercado é essencial para a promoção da inovação, necessária à longevidade de um negócio que é perecível, face à celeridade do seu ciclo de vida. Sem a adequada observância dos anseios e desejos dos clientes, a organização assume a retaguarda mercadológica e perde a capacidade de manutenção da sua vantagem competitiva, à medida que torna-se mais suscetível à superação por parte dos concorrentes que já atuam ou que venham a atuar no mercado. Sem inovação, os clientes perderam o interesse e por conseguinte, acabam não retornando. Partindo dessa compreensão, empreendeu-se uma primeira, mas crucial pesquisa de mercado, que no âmbito do plano de negócios, é determinante para a implementação ou não do negócio no município de Presidente Epitácio, com vistas ao atendimento da região onde a cidade se insere.

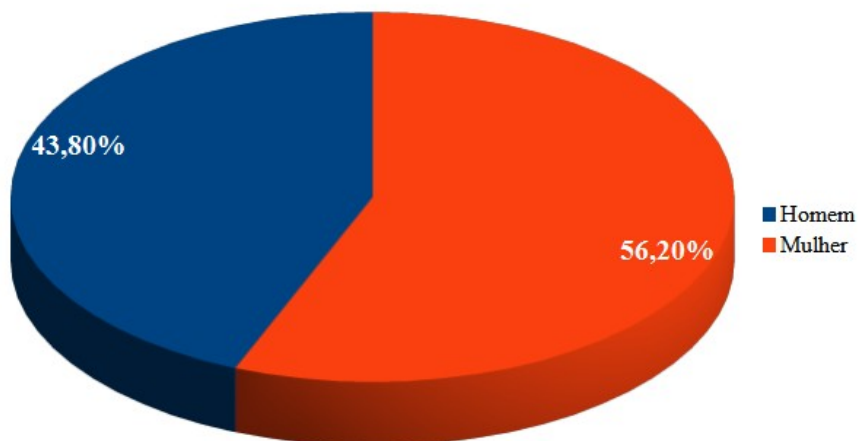
Para realização dela, foram aplicados 200 questionários, que redundaram no retorno de 105 (cento e cinco) entrevistas para levantamento da amostragem dos dados. O instrumento de coleta foi elaborado em ferramenta do Google, o serviço Formulários. Ele continha com 24 (vinte e quatro) perguntas fechadas, as quais tinham como objetivo a identificação do público-alvo e suas preferências (Apêndice I). O mesmo foi aplicado por meio eletrônico, via a disponibilização do link

gerado pelo Google Formulários por e-mails, redes sociais e *Whatsapp*. A partir das respostas fornecidas pelos respondentes, realizou-se o tratamento de dados, complementando aquele fornecido automaticamente pelo sistema Google Formulários, viabilizando a obtenção de um amplo conjunto de informações, que serão apresentadas a seguir.

2.2.1 ANÁLISE E DISCUSSÃO DA PESQUISA MERCADOLÓGICA

A pesquisa mercadológica tem como escopo compreender o comportamento de consumo de determinado grupo populacional. A presente pesquisa foi composta de 24 (vinte e quatro) questões fechadas e foi aplicada no período de 01/06/2021 a 26/06/2021, gerando a seguinte base dados que é detalhada e discutida na sequência. Na primeira parte da pesquisa, buscou-se caracterizar o grupo de respondentes.

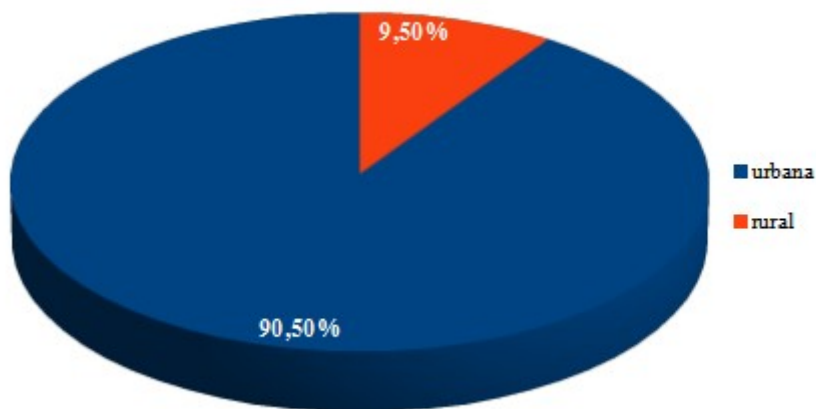
Gráfico 2: Qual seu sexo biológico?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

Conforme as informações do gráfico 2 dados da pesquisa de mercado dos que responderam a questão 43,8% são homens e 56,2% mulheres, nos dando a margem que mais mulheres participaram da pesquisa.

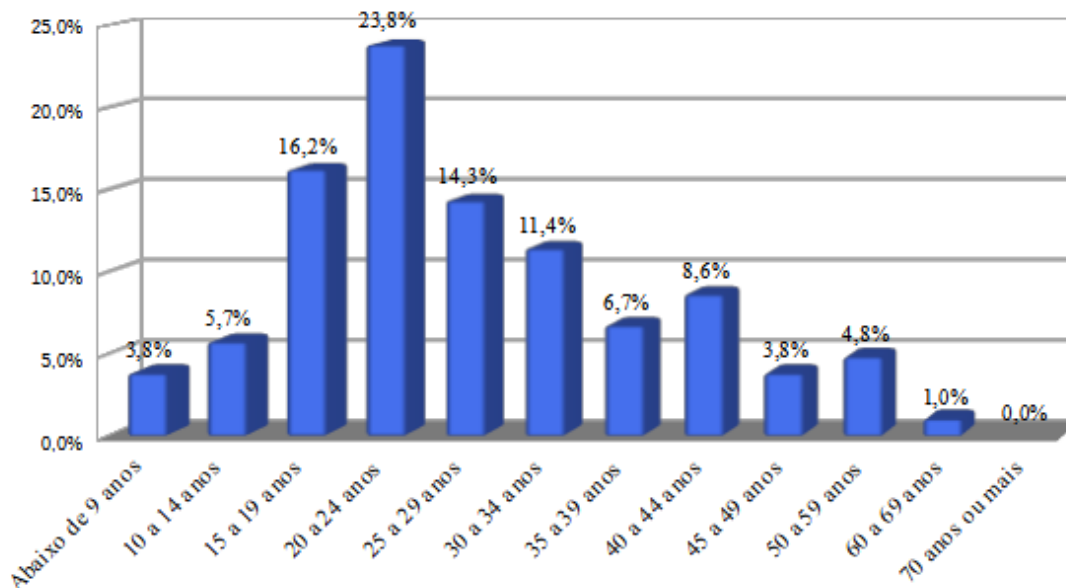
Gráfico 3: Em qual área você mora?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

O gráfico 3 apresenta estatísticas de pessoas que moram na área urbana ou rural. De acordo com os dados 90,5% das pessoas que moram na zona urbana, enquanto 10 moram na zona rural representado por 9,5%.

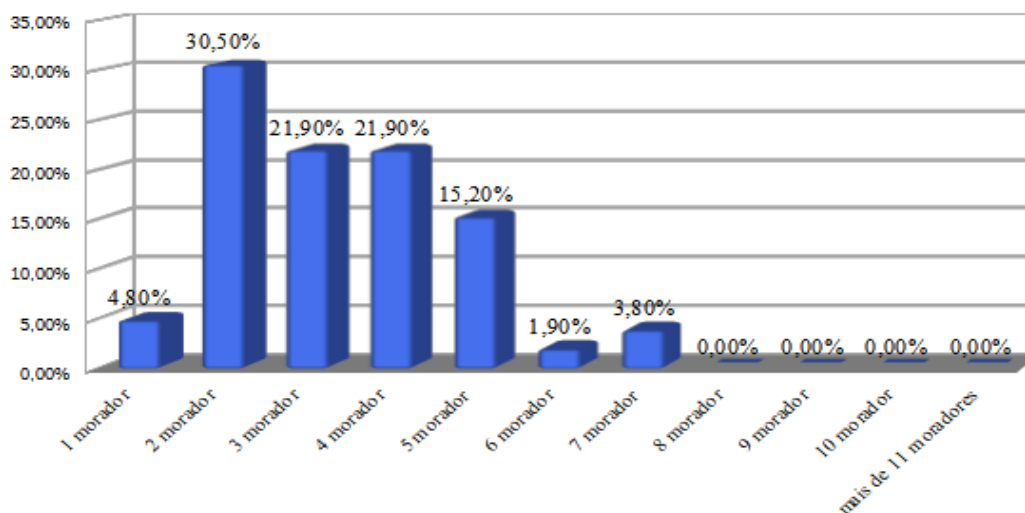
Gráfico 4: Qual sua faixa etária?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

O gráfico 4 resume a faixa etária, das pessoas que responderam a pesquisa de mercado indicando que o maior número de pessoas foi entre 20 e 24 anos, representa 23,8% no gráfico, em segundo lugar temos pessoas de 15 a 19 anos representado por 16,2% no gráfico, e em terceiro lugar pessoas entre 25 a 29 anos representado 14,3%.

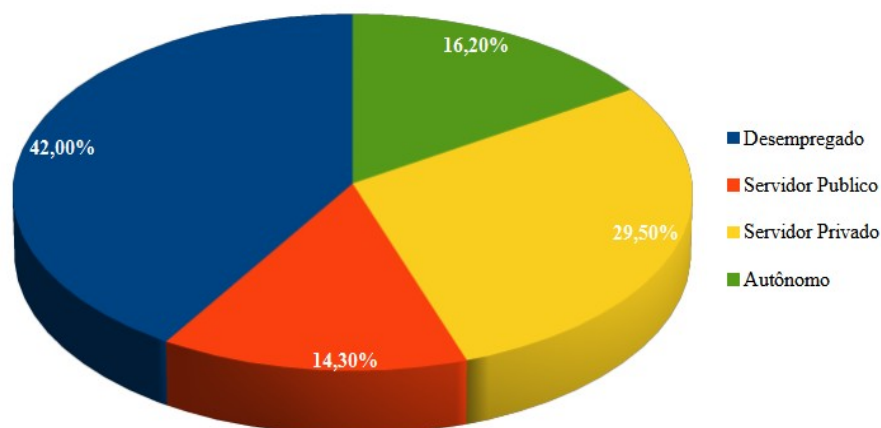
Gráfico 5: Quantos moradores tem em sua casa?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

O gráfico 5 temos os dados de quantas pessoas residem com os entrevistados, onde a maior parte das pessoas indicaram que moram, em uma casa com 2 pessoas representadas por 30,5% no gráfico, em segundo lugar houve um empate indicando que casas com 3 e 4 moradores teve a mesma quantidade de respostas indicado no gráfico por 21,9%.

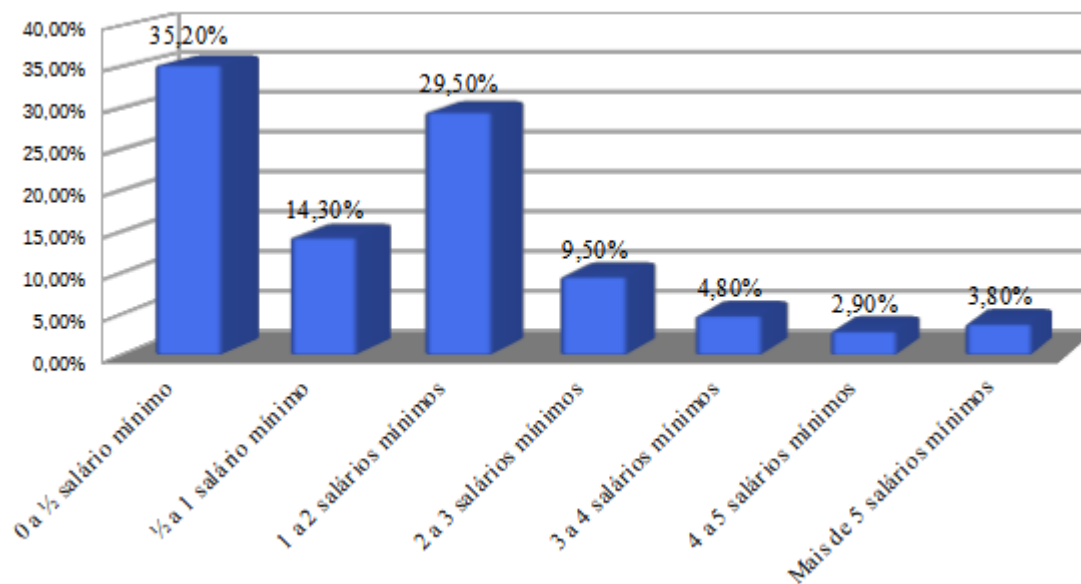
Gráfico 6: Qual sua atividade profissional?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

O gráfico 6 apresenta informações sobre a atividade profissional dos entrevistados. A maioria afirmou estar desempregada, indicado por 42% no gráfico, servidores privado indicados por 29,5%, servidores público 14,3% e autônomos 16,2%.

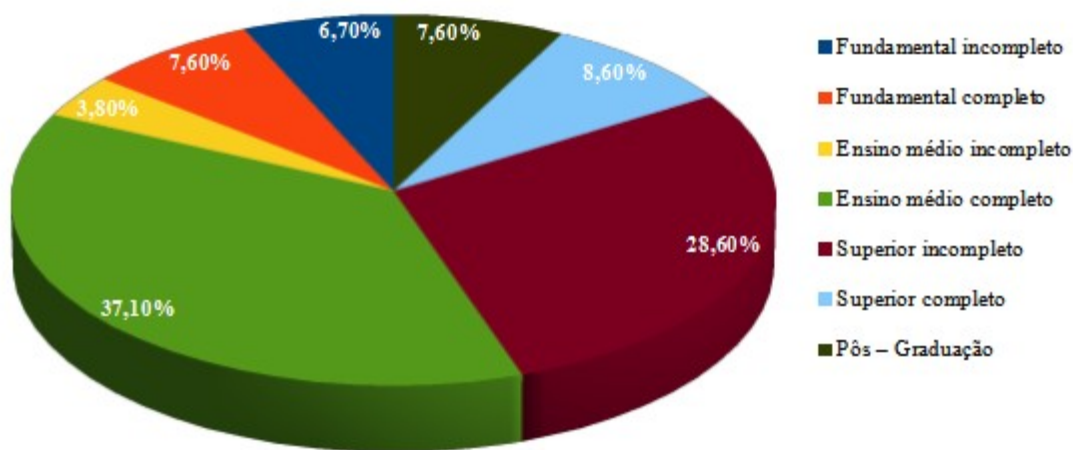
Gráfico 7: Qual a faixa salarial?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

No gráfico 7 temos a faixa salarial dos respondentes e a maioria, das pessoas que responderam a pesquisa de mercado recebe somente meio salário-mínimo a zero indicado no gráfico por 35,2%, em segundo lugar temos pessoas que recebem de um a dois salários mínimo representando 29,5%.

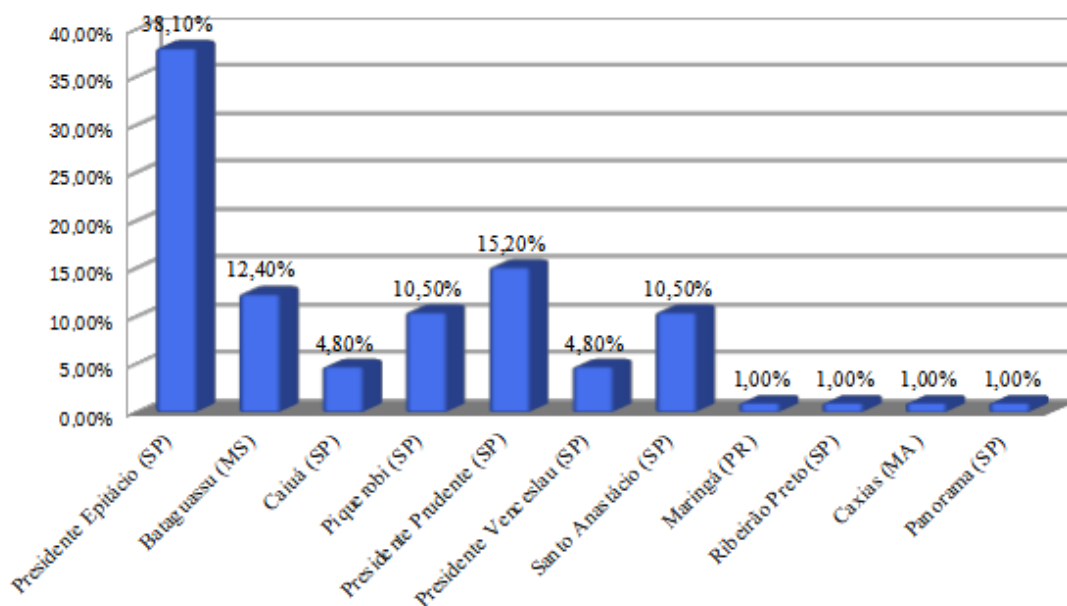
Gráfico 8: Qual seu nível de escolaridade?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

No gráfico 8 consta informações sobre o nível de alfabetização, mostrando que a maior parte dos entrevistados tem o ensino médio completo representado por 37,1% no gráfico, seguido por pessoas com ensino superior incompleto representado com 28,6%, em terceiro lugar temos aqueles com o ensino superior completo equivalente ao valor de 8,6%.

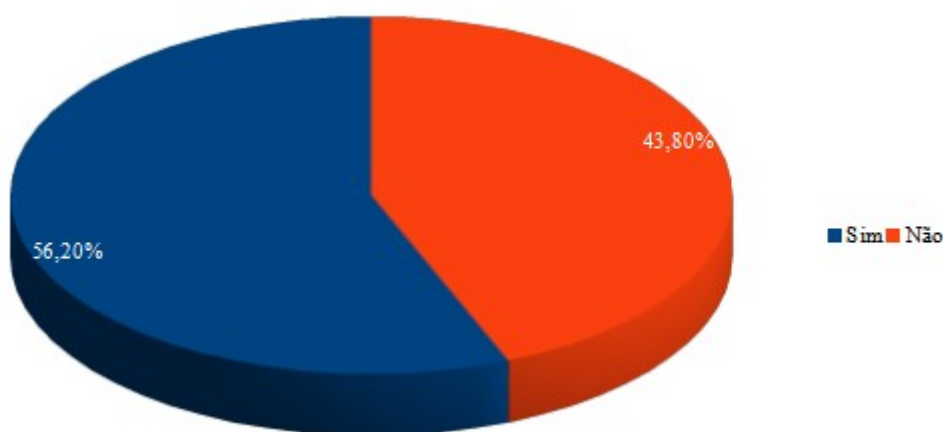
Gráfico 9: Em qual cidade você reside?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

O gráfico 9 demonstra que a maioria das pessoas que responderam a pesquisa mora em Presidente Epitácio representados por 38,1%, seguidos por pessoas de Presidente Prudente com 15,2%.

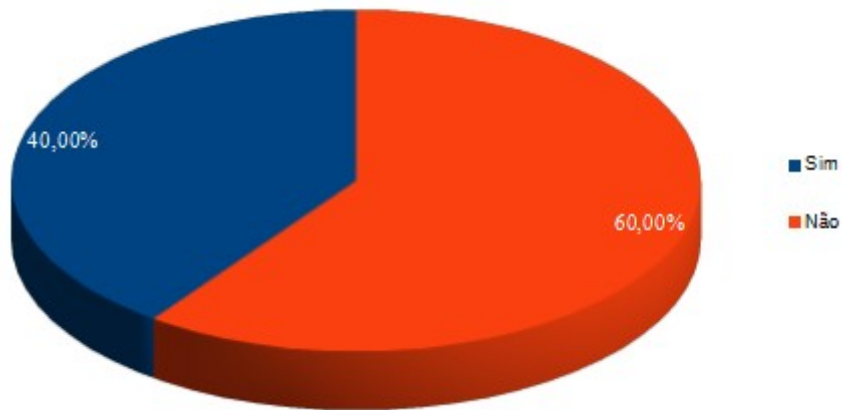
Gráfico 10: Você já teve contato com jogo de Boliche antes?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

O gráfico 10 revela-se os participantes, da pesquisa já tiveram ou não contato com jogo de boliche. Conforme os dados, a maioria respondeu que sim totalizando 56,2%.

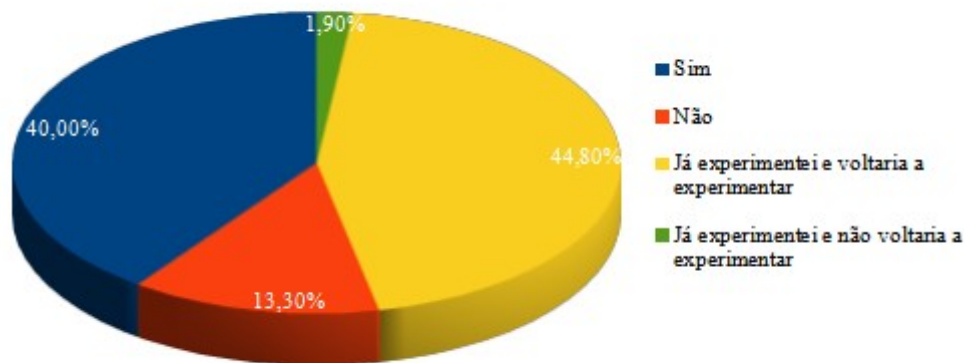
Gráfico 11: Você já teve contato com o jogo de Bocha antes?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

No gráfico 11 questionou se os participantes, tiveram ou não contato com jogo de bocha anteriormente e maioria respondeu que não somando 60%, como é possível observar no gráfico.

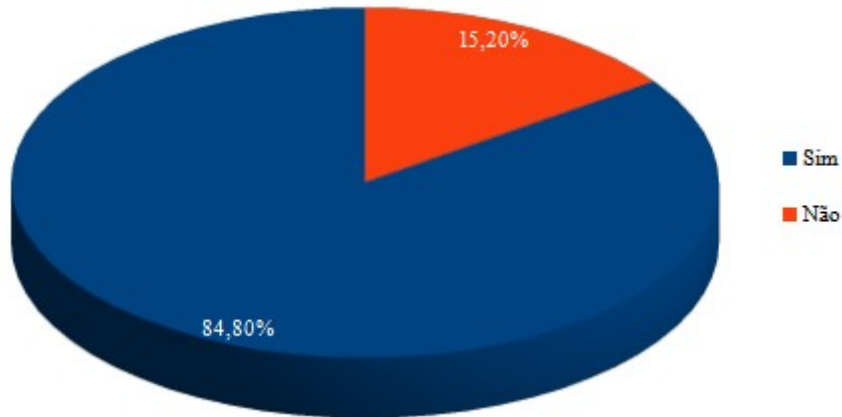
Gráfico 12: Você experimentaria o Boliche como opção de lazer?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

No gráfico 12 observa se o resultado do questionamento sobre as pessoas, experimentariam ou não o boliche como forma de lazer. A maioria respondeu que já experimentou e voltaria a experimentar totalizando 44,8%.

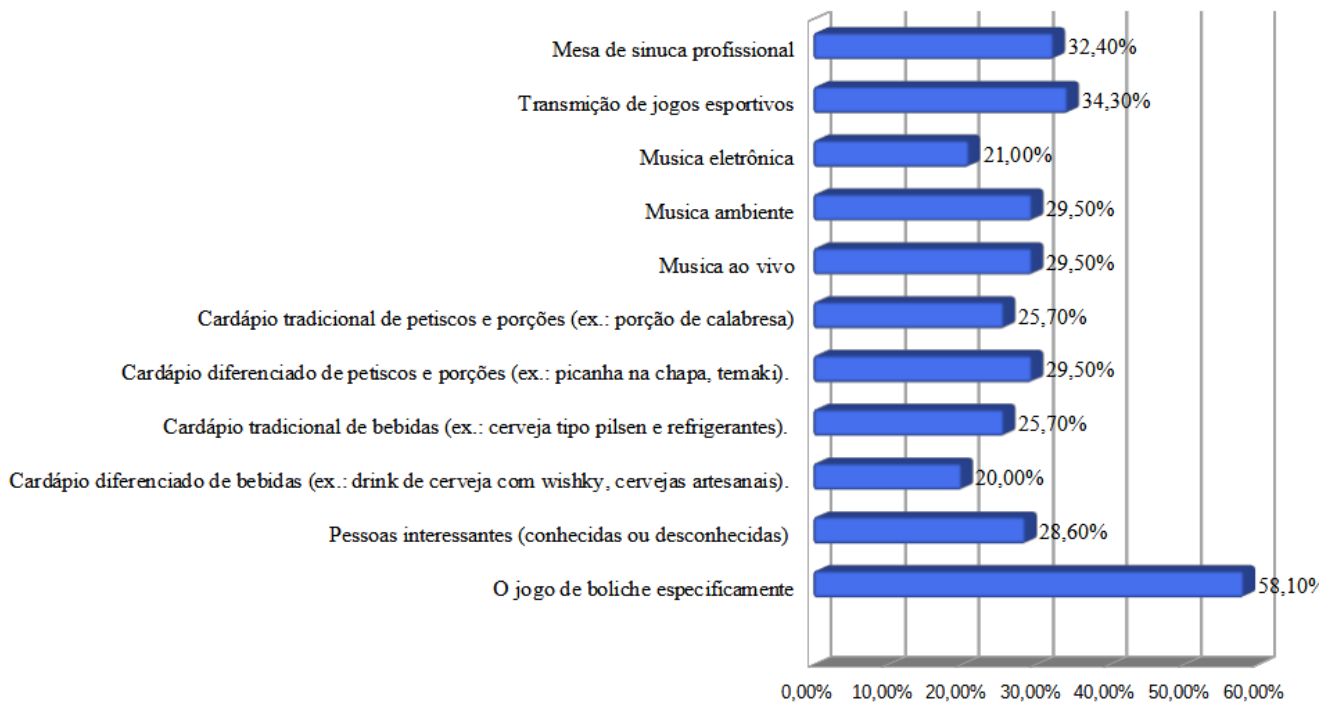
Gráfico 13: Você frequentaria um Boliche em Presidente Epitácio?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

O gráfico 13 nós revela que a maioria das pessoas, frequentaria sim um boliche na cidade de Presidente Epitácio representado por 84,8% das respostas.

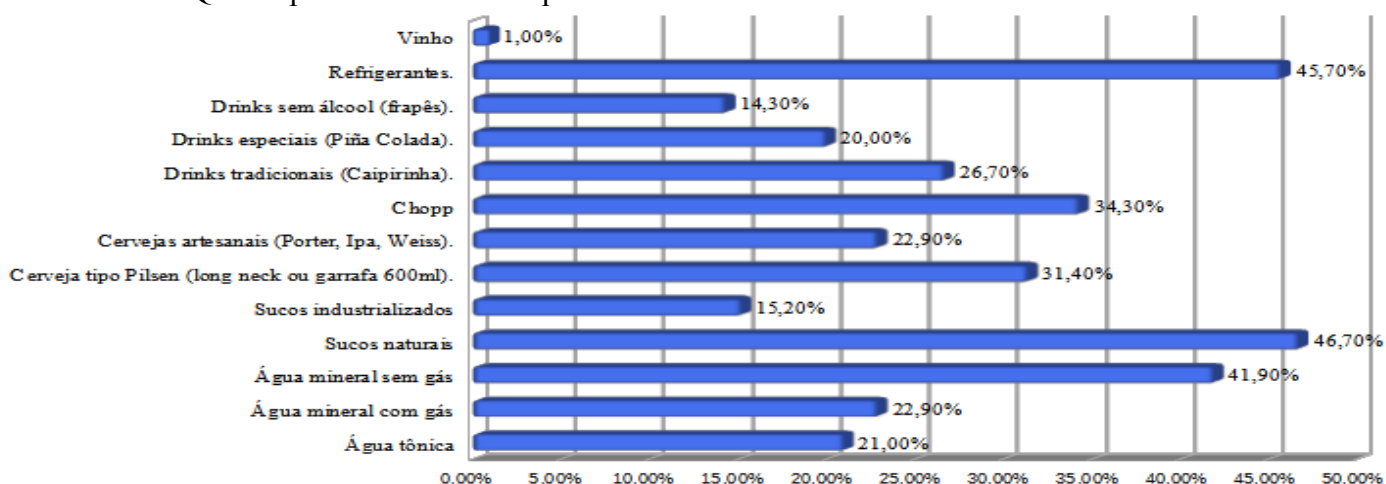
Gráfico 14: Quais os fatores o levaria a um Boliche?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

No gráfico 14 temos os fatores levariam as pessoas a um boliche, onde a maioria escolheu a opção o próprio jogo de boliche em primeiro lugar com 58,1%, em segundo lugar ficaram em opções de entretenimento com 47,6%, e em terceiro foi escolhido a transmissão de jogos esportivos com 34,3%.

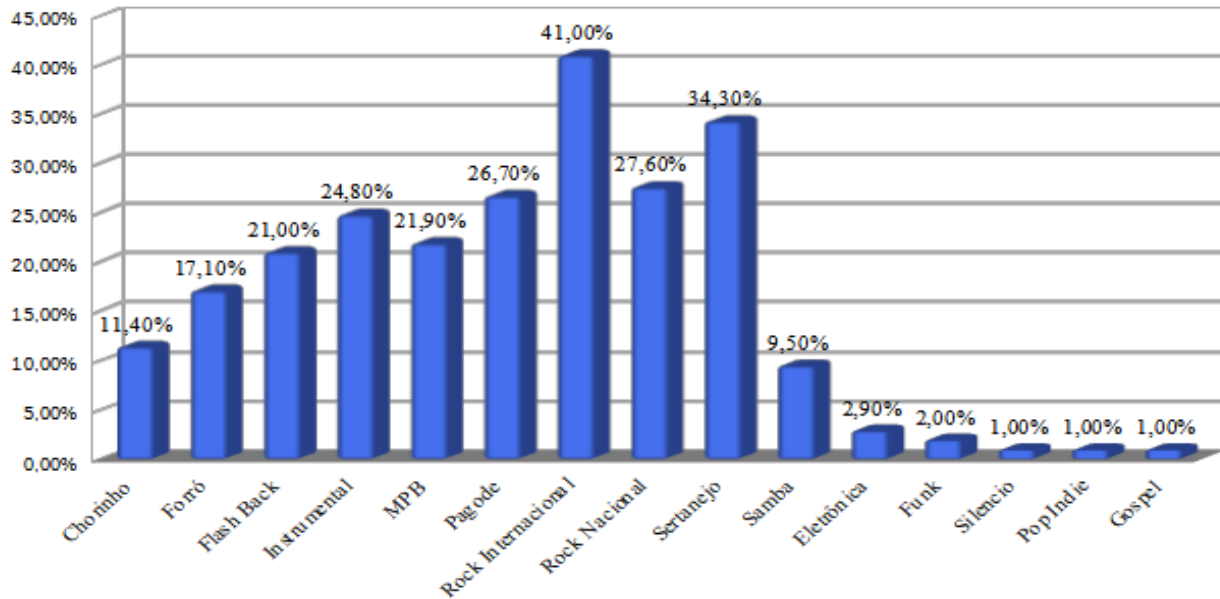
Gráfico 15: Quais tipo de bebidas você prefere?



Fonte: Os próprios autores (2021).

No gráfico 15 temos o tipos de bebidas preferidas pelo publico, a mais escolhida entre os entrevistados foi a opção de sucos naturais com 46,7% de aprovação, em segundo lugar refrigerantes com 45,7%, e em terceiro ficou água sem gás como índice de aprovação de 41,9%.

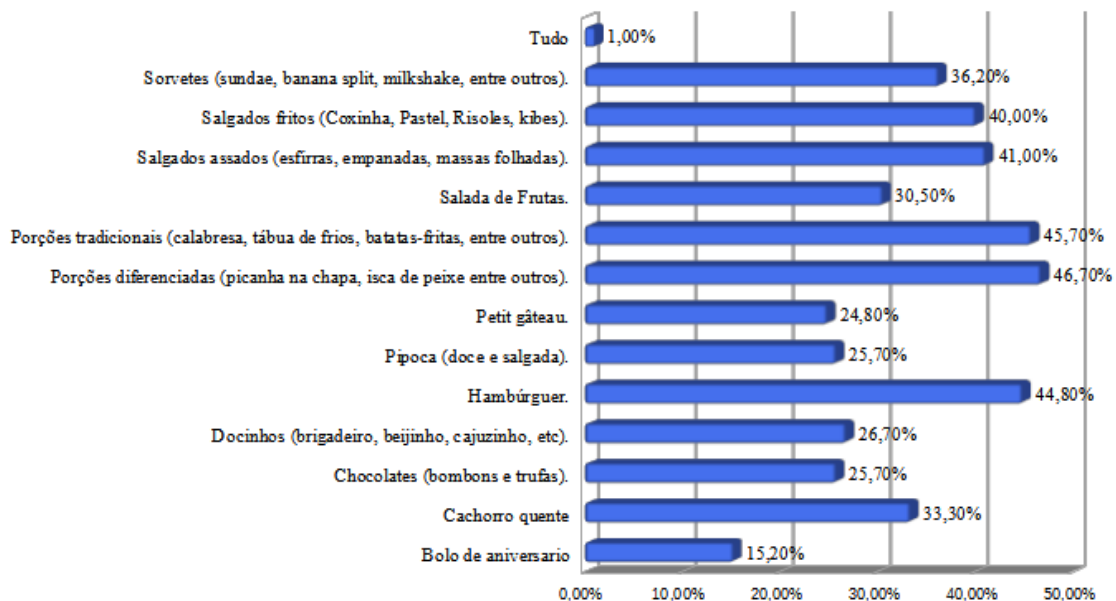
Gráfico 16: Qual estilo musical você prefere em um boliche?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

Os dados do gráfico 16 nos revela os estilos musicais que as pessoas preferem ouvir em um boliche sendo Rock internacional a primeira opção com 41%. Em segundo lugar está o sertanejo com 34,3%, e terceiro o Rock Nacional com 27,6%.

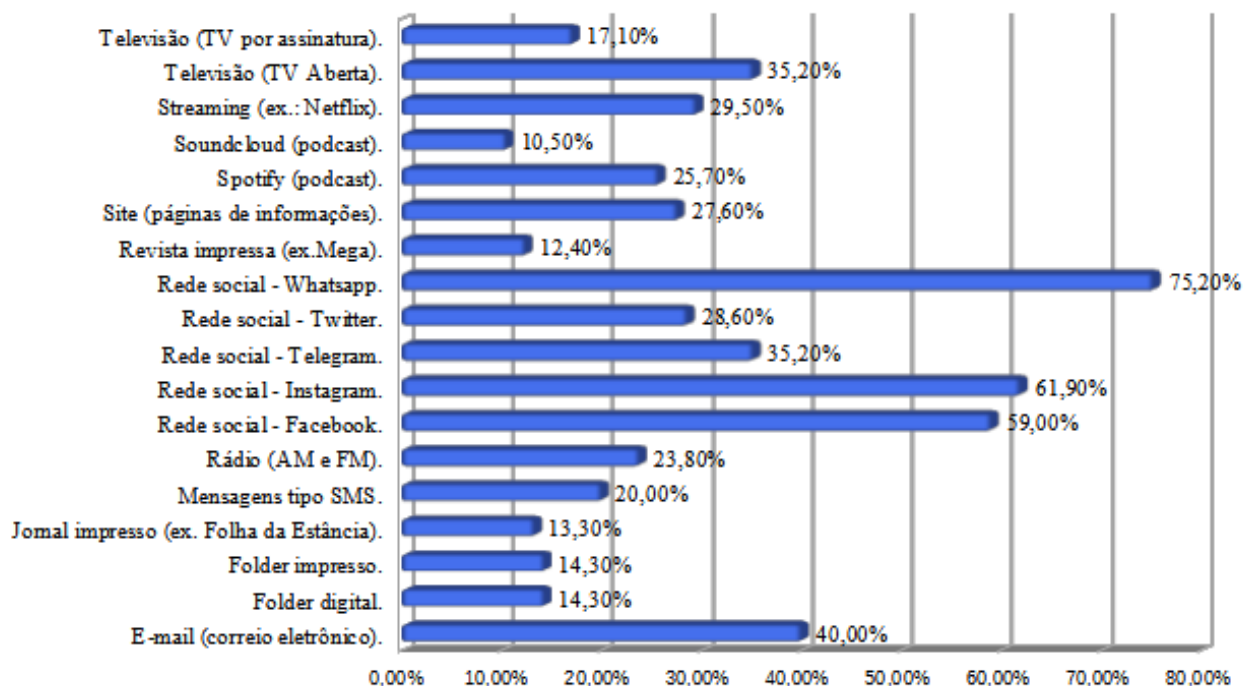
Gráfico 17: Quais tipo de comida você consumiria em um boliche?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

No gráfico 17 temos quais tipos de comida as pessoas preferem consumir ao irem em um boliche. A maioria prefere porções diferenciadas 46,7%, em segundo lugar estão as porções tradicionais com 45,7% o terceiro prato favorito ficou com 44,8% sendo hambúrguer.

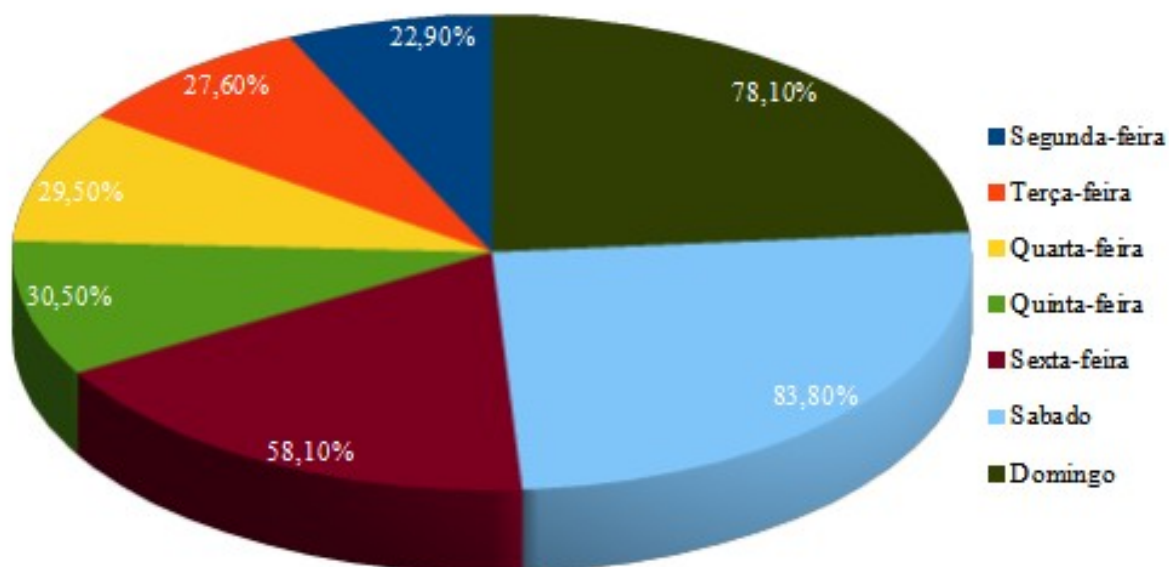
Gráfico 18: Quais tipos de mídias abaixo você tem costume de utilizar?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

O gráfico 18 demonstra quais os tipos de mídia mais usadas por nossos entrevistados. O *whatsapp* totalizou 75,2% seguido do *instagram* com 61,9% e do *facebook* com 59% das preferências.

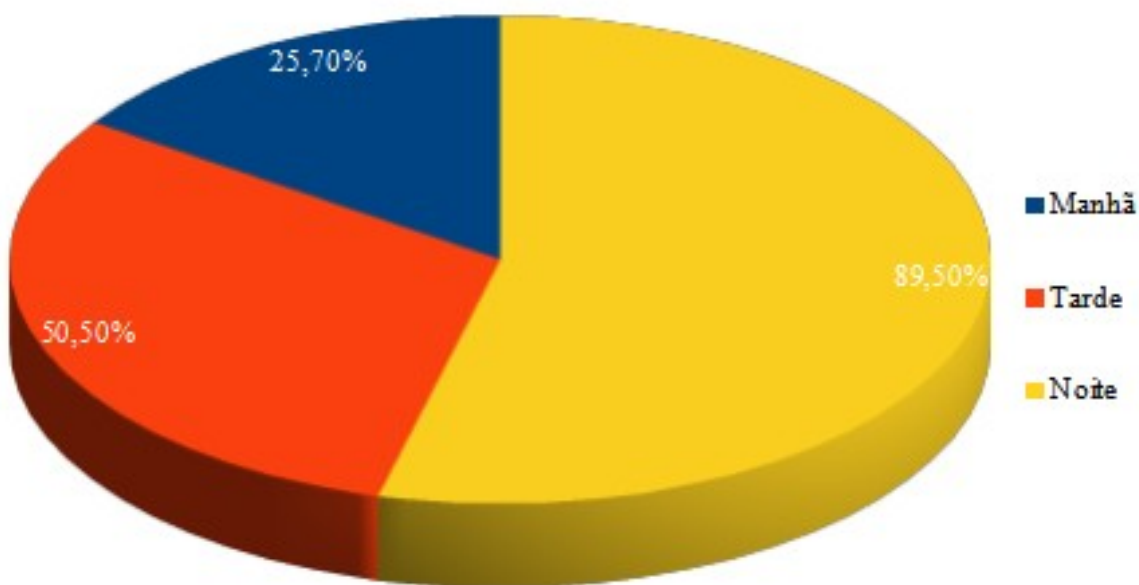
Gráfico 19: Qual(is) o(s) dia(s) da semana você normalmente utiliza para atividades de lazer?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

O gráfico 19 demonstra quais dias seriam preferenciais pelo público para o funcionamento de um boliche, sendo sábado o mais votado com 83,8%, em segundo lugar domingo com 78,1%, e o terceiro dia mais escolhido sexta com 58,1% de aprovação.

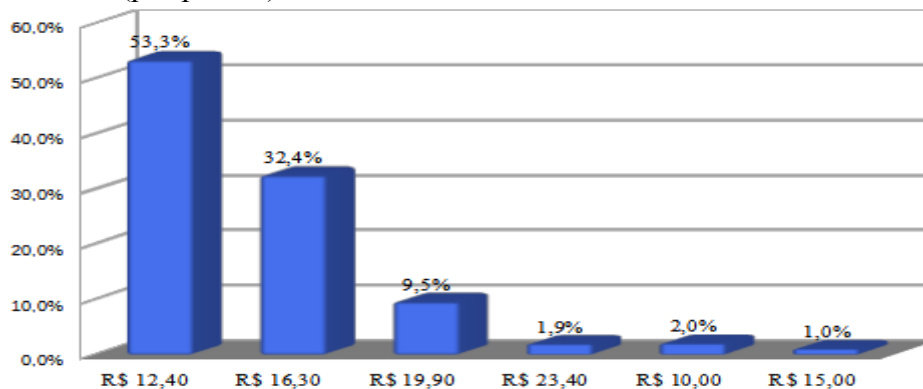
Gráfico 20: Qual(is) o(s) melhor(es) horário(s) de funcionamento de um boliche para você?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

O gráfico 20 nos traz a informação a respeito de qual, seria o melhor horário para abrir o boliche e o escolhido foi o período noturno com 89,5%, seguido do período vespertino com 50,5%.

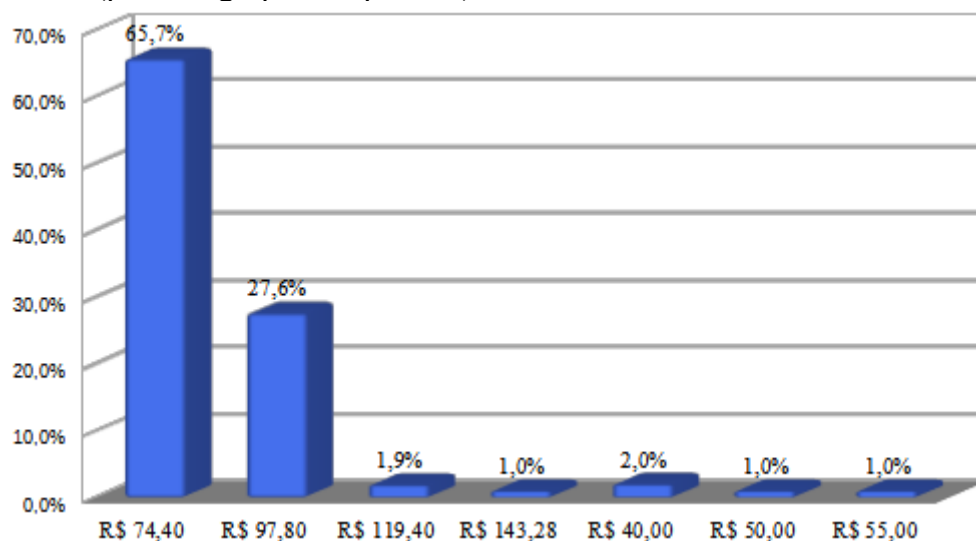
Gráfico 21: Qual o valor você estaria disposto a pagar por uma hora de jogo de boliche (por pessoa)?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

No gráfico 21 temos quais valores as pessoas estariam dispostas a pagar para entrar no boliche, sendo o mais votado com 53,3% o preço de R\$12,40, seguido de R\$16,30 com 32,4%, e, por fim, tivemos também sugestões de valores de R\$10,00 e R\$15,00.

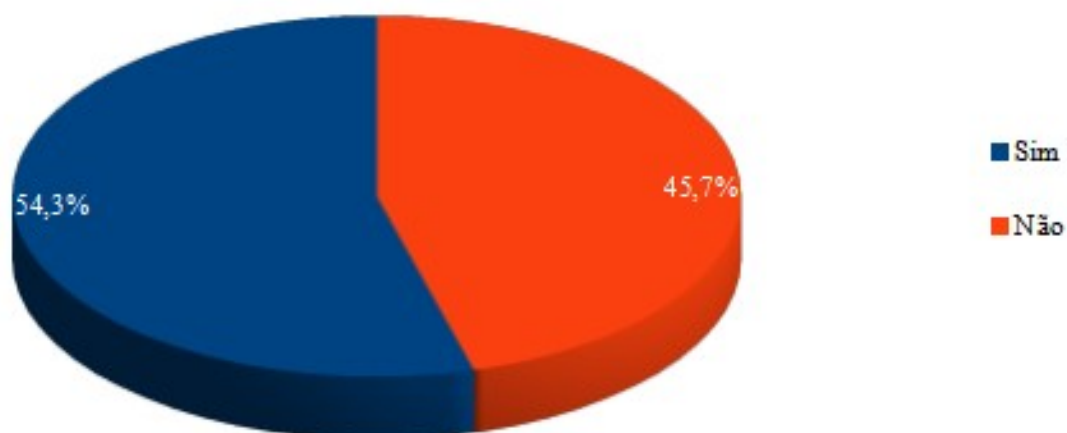
Gráfico 22: Qual o valor você estaria disposto a pagar por uma hora de jogo de boliche (para um grupo de 4 pessoas)?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

O gráfico 22 apresenta as opções de pacotes mensais que grupos de pessoas estariam dispostas a pagar 65,7% dos entrevistados afirmaram que pagariam R\$74,40 seguido de R\$97,80 com 27,6% de aprovação. Também foi sugerido pelos participantes da pesquisa valores de R\$40,00 R\$50,00 R\$55,00.

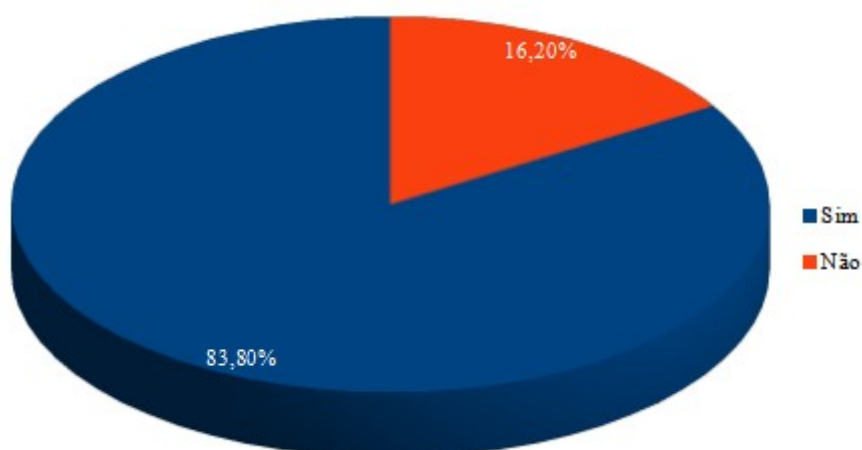
Gráfico 23: Você se interessaria em adquirir pacotes mensais (tipo combo) para jogar boliche?



Fonte: Os Próprios autores, 2021.

O gráfico 23 revela se as pessoas têm ou não interesse em adquirir um pacote mensal ao jogar boliche onde a maior parte com 54,3% respondeu que sim, tem interesse.

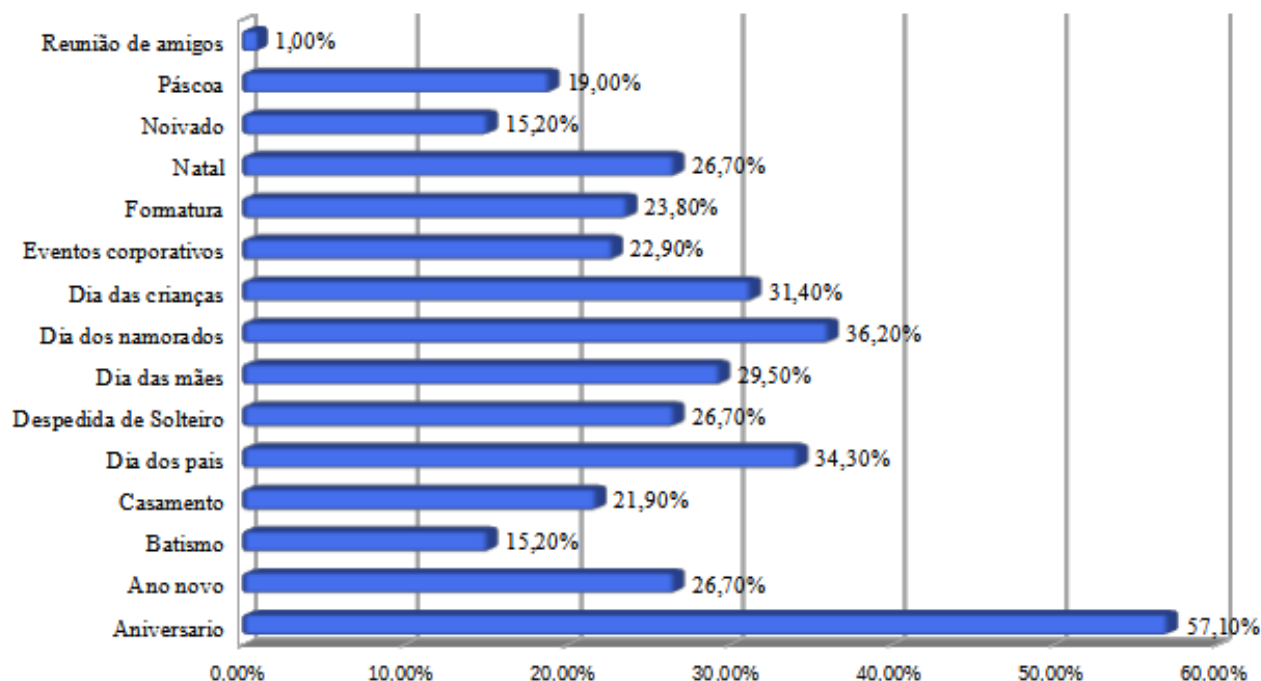
Gráfico 24: Você comemoraria alguma data especial em um boliche?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

Conforme os dados do gráfico 24 a maioria dos entrevistados responde que comemorariam sim uma data especial em nosso boliche com 83,8% de aprovação.

Gráfico 25: Qual(is) data(s) especial(is) você costumeiramente comemora?



Fonte: Os próprios autores, 2021.

No gráfico 25 temos as datas que os entrevistados teriam mais interesse em comemorar em nosso boliche sendo o aniversário com 57,1% de aprovação o mais votado em segundo lugar 36,2% o dia dos namorados, e em terceiro lugar 34,3% o dia dos pais.

2.3. ANALISE DE FORNECEDORES

Assim, o fornecedor pode ser pessoa física ou jurídica, não importando a característica de sua forma pública, privadas ou até mesmo sem personalidade, tão pouco se é nacional ou não. O importante para identificar o fornecedor é saber onde ele está na relação. Se ele não está como destinatário final ele é fornecedor.

Fornecedor é toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, bem como os entes despersonalizados, que desenvolvem atividade de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição ou comercialização de produtos ou prestação de serviços. (Planalto, 2021, Online)

O fornecedor tem uma grande importância para nossa empresa e precisa possuir características distintivas tais como preços atraentes, prestar bons serviços, pontualidade nas suas entregas, qualidade dos produtos, cumprir com seus prazos, informações do produto e apoio. Os fornecedores devem respeitar os prazos e as condições de entrega dos seus produtos ou serviços para evitar conflitos com a empresa que abastecem. Na maior parte dos casos, estas empresas têm de ter um departamento de suporte ou de atenção técnica, já que as interrupções do serviço causam grandes problemas ao cliente.

QUADRO 1: LISTA DE FORNECEDORES STRIKE PUB

Categoria	Razão Social	Dados Comerciais da empresa	Produtos/Serviços que serão fornecidos
Serviços públicos	Prefeitura municipal	Rua Porto Alegre, Bairro Centro, Estado SP , CEP 19470-000, TEL (18) xxxx-xxxx, SITE www.presidenteepitacio.sp.gov.br	Alvará de licença Alvará sanitário e Ambiental Nota fiscal de serviços Fiscalizações sanitárias e de obras
	Corpo de Bombeiros	Rua Avenida Presidente Vargas , Bairro Centro, Estado SP , CEP 19470-000, TEL (18) xxxx-xxxx, SITE	Vistorias prévias de projetos e sistemas de segurança Alvará de funcionamento Vistorias posteriores para renovação de alvará
Boliche	Kopp	Rua Ernesto Wild, Bairro Distrito Industrial, Estado RS, CEP 96880-000, TEL (51) xxxx-xxxx, SITE www.kopp.com.br/primus-comunicacao-visual/	Fornece pistas de boliche, placares e manutenção.
	Imply	Rua Rodovia Imply Tecnologia, Bairro Renascença , CEP 96815-911, Estado RS, TEL (51) xxxx-xxxx, SITE www.imply.com/pt/boliche-e-entretenimento/	Fornece pistas equipamentos e acessórios de boliche
Tvs	Magazine Luiza	Rua Avenida Presidente Vargas , Bairro Centro Estado SP, CEP 19470-000, TEL (18) xxxx-xxxx, SITE www.magazineluiza.com.br	Tvs para transmissão de jogos. Caixa de som, refrigerador expositor
	Casas Bahia	Rua Avenida Presidentes Vargas, Bairro Centro Estado SP, CEP 19470-000, TEL	Tvs para transmissão de jogos, caixa de som, refrigerador expositor

		(18) xxxx-xxxx, SITE www.casasbahia.com.br	
Fornecedo r carnes	Atacadão carnes	Rua Jose Quirino da Silva , Bairro Jardim Leonor,Estado SP,CEP 19026-795, TEL (18) xxxx-xxxx, SITE https://www.atacado.com.br	Picanha bovina, Filé de tilapia, calabresa
	Tenda Atacadão	Rua Dr Nuno de Asis , Bairro Bauru ,Estado SP,CEP 19026-795, TEL (18) xxxx-xxxx, SITE https://www.tendaatacado.com.br	Picanha bovina, Filé de tilápia, calabresa, pão de hambúrguer, pão de cachorro quente, batata, calabresa, farinha de trigo, queijo
Hortifrúti	Fb Hortifruti	Rua Rodovia Anhanguera Bairro Km 25 ,Estado SP, CEP 05274-090, TEL (11) xxxx-xxxx, SITE https://www.fbhortifruti.com.br/index.html	Alface, laranja, limão
	AlfaCitrus	Rua Rodovia Prof Zeferino Vaz Bairro Sítio Santa Teresa ,Estado SP, CEP 13449-899, TEL (19) xxxx-xxxx, SITE https://www.alfacitrus.com.br	laranja, limão
Bebidas	Bebidas ikeda	Rua Av. Joaquim Constantino Bairro Vila Nova,Estado SP, CEP 19050-220, TEL (18) xxxx-xxxx.	Bebidas variadas
	Choppana Distribuidora Bebidas	Rua Av. Cel. José Soares Marcondes Bairro UEP1 ,Estado SP, CEP 19010-089, TEL (18) xxxx-xxxx.	Bebidas variadas

Fonte: Elaborado pelos próprios autores a partir do google,, 2021.

Os fornecedores, ao longo do funcionamento do negócio poderão ser eventualmente substituídos, visando o atendimento dos objetivos da Strike Pub. Isso posto, apresenta-se a seguir a Análise de Concorrentes.

2.4. Análise de Concorrentes

Concorrentes são todas aquelas empresas que atuam no mesmo ramo de atividade que você, podemos aprender lições importantíssimas observando a atuação da concorrência. Sempre devemos examinar as boas práticas e deficiências.

QUADRO 2: CONCORRENTES 1 UP LANCHES

Nome Fantasia da empresa	UP Lanches		
Razão Social da empresa	Fabiana Andrade		
Endereço completa	Logradouro	Rua Maceió/Pres.Epitacio/Sp	
	Telefone	(18) 3251-xxxx	
	Site	Não	
	E-mail	Não	
Presença em redes sócias	Whatsapp	Sim	
	Facebook	Sim	
	Twitter	Não	
	Youtube	Não	
	Instagram	Não	
Tipos de produtos que comercializa	Lanches do tipos hambúrguer e cachorro quente		
Faixa de preço praticado	R\$ 14,00		
inteligencia de mercado	Reconhecimento ao atendimento	Em resumo de avaliações do google o estabelecimento tem nota 4,5 de 5 estrela com 200 comentários.	
	Melhor avaliação em rede social	Nota cinco estrelas	
	Tempo médio entre pedidos	Tempo médio de atendimento	
	Meio de pagamento	Dinheiro, Cartão, PicPay, Pix	

Fonte: Os próprios autores, 2021.

QUADRO 3: CONCORRENTES 2 BIG BURGUE LANCHES E PORÇÕES

Nome Fantasia da empresa	Big Burguer Lanches e Porções		
Razão Social da empresa	Isaias Rodrigues da Silva Junior		
Endereço completa	Logradouro	Rua Pernambuco/Pres.Epitacio/Sp	
	Telefone	(18) 3251-xxxx	
	Site	Sim	
	E-mail	Não	
Whatsapp	Sim		
Facebook	Sim		
Presença em redes sócias	Twitter	Não	
	Youtube	Não	
	Instagram	Não	
	Tipos de produtos que comercializa	Lanches do tipos hambúrguer e cachorro quente e porções	
Faixa de preço praticado	R\$ 19,00		
inteligencia de mercado	Reconhecimento ao atendimento	Em resumo de avaliações do google o estabelecimento tem nota 4,4 de 5 estrela com 160 comentários.	
	Melhor avaliação em rede social	Nota cinco estrelas	
	Tempo médio entre pedidos	Tempo alto de atendimento	
	Meio de pagamento	Dinheiro, Cartão	

Fonte: Os próprios autores, 2021.

QUADRO 4: CONCORRENTES 3 KI PORÇÃO

Nome Fantasia da empresa	Ki Porção		
Razão Social da empresa	Edvaldo Pereira neves Lanchonete		
Endereço completa	Logradouro	Rua João Pessoa/Pres.Epitacio/Sp	
	Telefone	(18) 3251-xxxx	
	Site	Não	
	E-mail	Não	
Presença em redes sócias	Whatsapp	Sim	
	Facebook	Sim	
	Twitter	Não	
	Youtube	Não	
	Instagram	Não	
Tipos de produtos que comercializa	Lanches do tipos cachorro quente e porções		
Faixa de preço praticado	R\$ 15,00		
inteligencia de mercado	Reconhecimento ao atendimento	Em resumo de avaliações do google o estabelecimento tem nota 4,6 de 5 estrela com 31 comentários.	
	Melhor avaliação em rede social	Nota cinco estrelas	
	Tempo médio entre pedidos	Tempo alto de atendimento	
	Meio de pagamento	Dinheiro, Cartão	

Fonte: Os próprios autores, 2021.

QUADRO 5: CONCORRENTES 4 WOODS HAMBURGUERIA

Nome Fantasia da empresa	Woods Hamburgueria		
Razão Social da empresa	Lucas Braz Rosa		
Endereço completa	Logradouro	Rua Maceió/Pres.Epitacio/Sp	
	Telefone	(18) 3251-xxxx	
	Site	Não	
	E-mail	Não	
Presença em redes sócias	Whatsapp	Sim	
	Facebook	Sim	
	Twitter	Não	
	Youtube	Não	
	Instagram	Sim	
Tipos de produtos que comercializa	Lanches do tipos hamburguês		
Faixa de preço praticado	R\$ 22,00		
inteligencia de mercado	Reconhecimento ao atendimento	Em resumo de avaliações do google o estabelecimento tem nota 4,6 de 5 estrela com 199 comentários.	
	Melhor avaliação em rede social	Nota cinco estrelas	
	Tempo médio entre pedidos	Tempo baixo de atendimento	
	Meio de pagamento	Dinheiro, Cartão	

Fonte: Os próprios autores, 2021.

QUADRO 6: CONCORRENTES 5 GRILLED HAMBURGUERIA ARTESANAL

Nome Fantasia da empresa	Grilled Hamburgueria Artesanal		
Razão Social da empresa			
Endereço completa	Logradouro	Rua Mato Grosso/Pres.Epitacio/Sp	
	Telefone	(18) 3251-xxxx	
	Site	Não	
	E-mail	Não	
Presença em redes sócias	Whatsapp	Sim	
	Facebook	Sim	
	Twitter	Não	
	Youtube	Não	
	Instagram	Sim	
Tipos de produtos que comercializa	Lanches do tipos hamburguês		
Faixa de preço praticado	R\$ 19,00		
inteligencia de mercado	Reconhecimento ao atendimento	Em resumo de avaliações do google o estabelecimento tem nota 5 de 5 estrela com 1 comentários.	
	Melhor avaliação em rede social	Nota cinco estrelas	
	Tempo médio entre pedidos	Tempo baixo de atendimento	
	Meio de pagamento	Dinheiro, Cartão	

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Os concorrentes ao longo do funcionamento do negócio poderão ser eventualmente substituídos, visando o atendimento dos objetivos da Strike Pub.

PLANO DE MARKETING

O plano de marketing nada mais é que um documento que reúne informações que auxiliam na criação e organização da empresa de modo a estabelecer um caminho, envolve muitas informações adaptadas a sua própria realidade, tendo um roteiro a se seguir alinhando-se ao mercado em que o negócio atua tendo como objetivos os, indicadores e as análises entre outras informações contida no documento.

O marketing de serviço dedica-se a demonstrar ao cliente o valor de uma empresa da área da prestação de serviços atuando como uma provedora de soluções a necessidade empresarial, mostrar os impactos daquele serviço ou bens a vida de quem o consome de modo positivo. O uso de uma estratégia bem estruturada para aplicação de marketing pode gerar impactos diretamente positivos. Isso acontece porque ao colocar ações em práticas aumenta-se a visibilidade fazendo com que mais pessoas conheçam e busquem aquele produto ou serviço. Ela consiste basicamente em convencer o cliente de que o serviço e entrega é realmente o que necessita, uma coisa importante a se destacar é uma boa estratégia apresentando diferenciais confiabilidade e mostrando sempre o que a empresa oferece.

Na parte 3.1 discorreremos sobre descrição dos principais produtos e serviços, na parte 3.2 falaremos sobre preços, na 3.3 sobre as estratégias promocionais na 3.4 estrutura de comercialização e na 3.5 acerca da localização.

3.1 DESCRIÇÃO DOS PRINCIPAIS PRODUTOS E SERVIÇOS

As operações de uma empresa de serviços, inclusive da área de alimentação e entretenimento, configuram-se no centro nervoso do negócio. Tratam-se de processos/procedimentos que criam a fidelização do negócio e ao mesmo tempo oferecem as condições/parâmetros de competitividade organizacional. Em linhas gerais, esse processo ocorre em razão dos clientes fazerem parte integral do processo de serviços.

Face à tal entendimento, a eficiência, a eficácia e quaisquer outras condicionantes de sucesso do empreendimento, dependem de um adequado processo organizacional que deve, na composição de produtos e serviços, decisões coerentes relacionadas à (a) escolha do local das instalações, (b) do layout das instalações, (c) do projeto de produto, (d) do projeto do processo, (e) do cronograma, (f) do planejamento de produção, (g) da habilidade dos funcionários, (h) do controle de qualidade, (i) dos padrões de tempo, (j) dos pagamentos de salários e comissões, (l) do planejamento de capacidade, (m) da previsão (HOFFMAN& BATESON, 2003).

POP 1 – Atendimento ao cliente presencial – O cliente chega a recepção, é perguntado ao cliente se ele ir usar a pista de boliche ou uma mesa para fazer refeição.

Se for escolhido a pista de boliche: Será informado ao cliente sobre os valores de acordo com o tempo que ele deseja ficar usando a pista, após o término do tempo será perguntado se o cliente deseja estender o tempo de uso da pista ou finalizar já o informando do valor que ficou ou ficará caso se estenda, se finalizado o cliente se dirige ao caixa para pagar.

Se for escolhido a mesas: Serão entregues os cardápios de bebidas e de lanches, após a escolha do cliente o mesmo esperará um tempo até o preparo dos lanches. As bebidas serão levadas junto com o lanche, após o término da refeição um funcionário levará o valor da conta ao cliente, o cliente irá se dirigir ao caixa e pagará sua conta encerrando sua passagem pelo estabelecimento.

POP 2 - Atendimento ao cliente telefone – O cliente liga ou manda mensagem via *WhatsApp* o funcionário anota o pedido no papel e pergunta qual o método de pagamento, se for em dinheiro o entregador do lanche levará o troco, se for por aplicativo espera a confirmação do pagamento depois o pedido é preparado e levado até o cliente.

POP 3 – Preparo do produto ou serviço – Após o cliente fazer o pedido o cozinheiro prepara o lanche de acordo com as especificações é colocado. Em seguida o lanche é colocado em uma embalagem específica, o entregador coloca em uma bolsa térmica e leva até o cliente.

POP 4 – **Procedimento de limpeza:** A cada vez que um cliente sai da mesa ou acaba seu tempo na pista de boliche um funcionário limpa o local de modo que fique satisfatório para o próximo cliente, quanto ao chão sempre é varrido ou limpo em um horário específico caso esteja muito sujo principalmente em dias de chuva.

QUADRO 7: SERVIÇOS E PRODUTOS OFERECIDOS

Produto de referência	Descrição Sucinta	Fonte da imagem
<p>Figura 2</p> 	<p>Cachorro Quente: A empresa oferecerá pão de cachorro- quente com salsicha fritas com alface e molho</p>	<p>Depositphotos 2014</p>
<p>Figura 3</p> 	<p>Hambúrguer: A empresa oferecerá pão de hambúrguer, 2 fatias de tomate, alface, 1 hambúrguer,</p>	<p>Guiadacozinha 2021</p>
<p>Figura 4</p> 	<p>Esfirra: A empresa oferecerá massa de trigo assada com carne ou frango dentro,</p>	<p>Youtube 2019</p>
<p>Figura 5</p> 	<p>Coxinha: A empresa fornecerá coxinha feita de massa de farinha de mandioca frita com frango ou carne moída</p>	<p>Receitaria.com 2021</p>

<p>Figura 6</p> 	<p>Pastel: A empresa fornecerá pasteis de carne ou frango</p>	<p>Youtube 2021</p>
<p>Figura 7</p> 	<p>Rissole: A empresa fornecerá rissoles com massa de farinha de mandioca frita com recheio de carne moída ou frango</p>	<p>Satujam.com 2015</p>
<p>Figura 8</p> 	<p>Sucos Naturais: A empresa oferecerá sucos naturais de limão, laranja e maçã</p>	<p>tudoparanatureza.blogspot.com 2017</p>
<p>Figura 9</p> 	<p>Refrigerantes: A empresa oferecerá refrigerantes comprados diretamente de nossos fornecedores</p>	<p>princessjube.blogspot.com 2016</p>
<p>Figura 10</p> 	<p>Cervejas tipo Pilsen: A empresa fornecerá cervejas trazidas diretamente de nossos fornecedores</p>	<p>beerinfinity.com 2016</p>

<p>Figura 11</p> 	<p>Porções de calabresa: Nossa empresa fornecerá porções diversas de calabresa com cebola.</p>	<p>misterpao.com.br 2017</p>
<p>Figura 12</p> 	<p>Porções de picanha: Nossa empresa fornecerá porções diversas de picanha.</p>	<p>meubarato.com 2018</p>
<p>Figura 13</p> 	<p>Transmissão de jogos esportivos: Duas ou três tvs espalhadas pela empresa para que todos possam assistir de suas mesas</p>	<p>sportstvratings.com 2018</p>
<p>Figura 14</p> 	<p>Boliche: Nossa empresa oferece uma ou duas pistas de boliche para entretenimento dos clientes</p>	<p>viajantecervejeiro.com.br 2014</p>
<p>Figura 15</p> 	<p>Musica ao vivo: Nossa empresa ira oferecer músicas ao vivo sempre que surgirem oportunidades de cantores da região que estão procurando entrar no mercado musical.</p>	<p>girai.com.br 2018</p>

Fonte: Elaborado pelos autores, 2021.

3.2. Preço

Segundo Peter (2000), preço é a quantidade de dinheiro, bens ou serviços que deve ser dada pelo cliente/consumidor para adquirir o produto ou serviço.

Existem muitas variáveis que fazem a diferença para o sucesso de uma empresa e uma delas é a formação de preços. Definir bem quanto cobrar pelos produtos ou serviços é muito importante para o crescimento do negócio (SAGE, 2016). Com base nesse pensamento define-se o preço de acordo com a análise de mercado e o valor que as pessoas estão dispostas a pagar.

O método que prevê o rateio de todos os custos no preço do produto leva o nome de custo pleno. Isso significa que se atribui ao produto não apenas os custos fixos e variáveis que ele gera de maneira direta, mas toda aquela série de custos que, por serem rateáveis entre as diferentes atividades da empresa, normalmente não devem ser pertinentes a um único produto, a exemplo dos gastos gerais da administração (GLOBO, 1990)

3.3 ESTRATÉGIA PROMOCIONAL

Segundo o Portal Educação (2021), as estratégias de promoção são maneiras eficientes para levar a empresa ao sucesso, tornar os produtos ou serviços conhecidos, despertar nos clientes a necessidade de determinado produto ou serviços e, assim, facilitar a negociação com a empresa.

Foi possível identificar através do Gráfico 21, que 53,3% dos entrevistados gostariam que os preços dos produtos oferecidos pelas Strike Pub fossem mais baixos. A partir desses dados foi realizada uma pesquisa nos concorrentes da Strike Pub onde foi possível notar que os preços oferecidos realmente são elevados.

Levando em conta as respostas dos entrevistados e dos próprios concorrentes é possível fazer uma análise para que o estabelecimento possa oferecer preços mais acessíveis (em determinados períodos do ano, como em eventos particulares) ao público de Presidente Epitácio, que, de modo geral é um público que possui uma renda familiar baixa. A seguir é apresentada a estratégia de preço que será adotada pela STRIKE PUB.

ESTRATÉGIA 1: A forma que a empresa pretende adotar para promover o nome de STRIKE é através de pacotes promocionais oferecidos para pessoas que desejam fazer eventos

particulares como aniversário, casamento, formatura ou até mesmo em datas comemorativas como aniversário de casamento, aniversário etc.

ESTRATEGIA 2: Pino Premiado: quando o pino premiado aparecer na frente dos outros, derrube todos os pinos e ganhe 15 minutos grátis na pista de boliche.

ESTRATEGIA 3.: Em cada 3 horas de jogo o cliente terá disponibilidade para ir ao balcão lanchar ou tomar algo e ter 15 minutos a mais na pista a partir do momento contado.

3.4 ESTRATÉGIA DE COMERCIALIZAÇÃO

A estrutura de comercialização é toda e qualquer forma onde o cliente tenha acesso aos produtos ou serviços. Baseia-se em um encadeamento de ferramentas e rede onde, a partir dela, a empresa chega ao mercado e, conseqüentemente, mantém-se em contato com os clientes. Toda essa comoção e meios de contato vêm desde a geração da demanda dos produtos, até o momento da entrega, seja ela diretamente aos clientes através da compra ou na loja.

No Strike Pub, nossa política de pagamentos será abrangente, pois sabemos que diferentes clientes preferem diferentes opções de pagamentos, conforme lhe convêm. A comercialização será realizada diretamente com o cliente, que poderá agendar o horário e requisitar os serviços por meio de ligações, aplicativos como *WhatsApp*, Facebook ou pelo escritório comercial da empresa enviando mensagem ou mesmo fazendo uma ligação.

Aqui estão as opções de pagamentos que disponibilizaremos para nossos clientes.

- Pagamento em forma de *pix*.
- Pagamento por transferência bancária.
- Pagamento por cheque.
- Pagamento via dinheiro móvel.
- Pagamento com dinheiro.
- Pagamento via *whatsapp*.
- Pagamento via transferência online.

Em vista do exposto, escolhemos plataformas bancárias que nos ajudarão a alcançar nossos planos com pouca ou nenhuma coceira. Contando com um web site próprio, hospedado sob o endereço *www.strikpub.com* onde serão disponibilizadas informações sobre a empresa e seu produto, serviço de atendimento ao cliente (SAC), e que também contará com um canal de comunicação direta com nossos clientes e fornecedores.

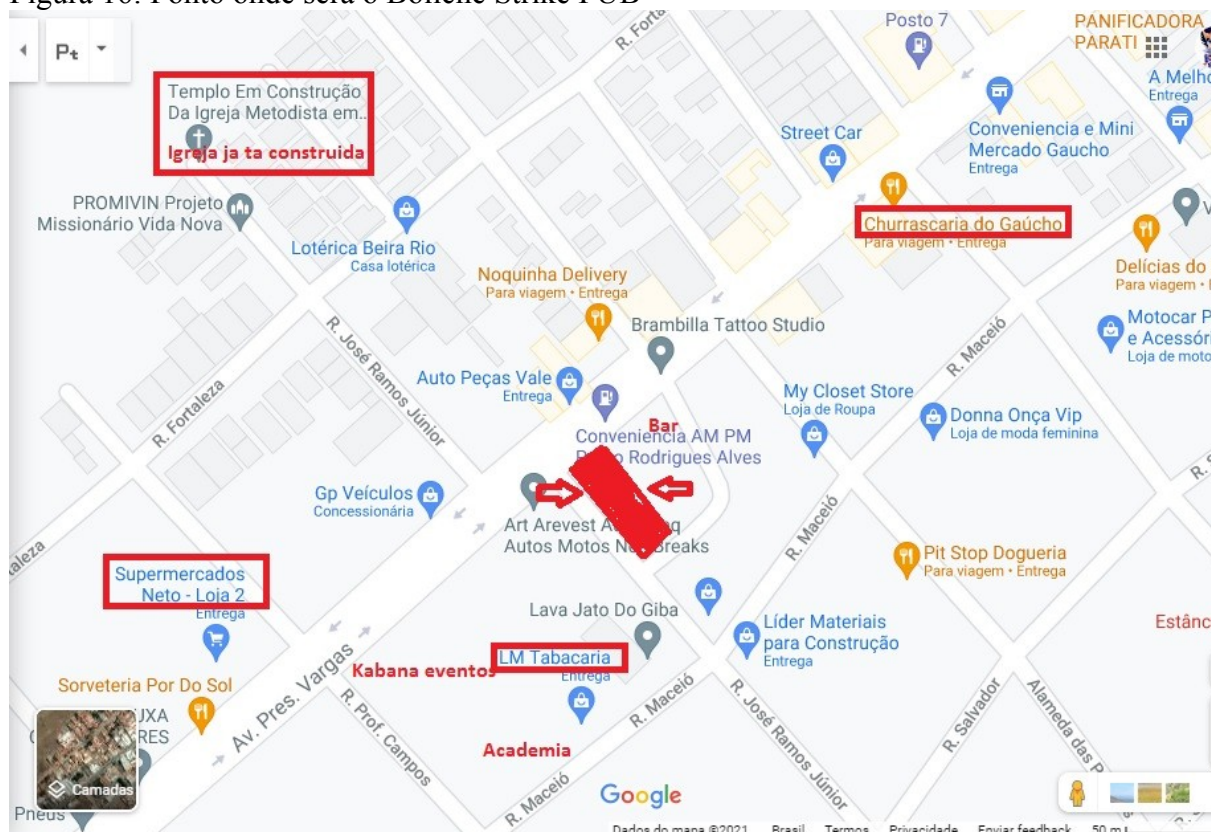
3.5. Localização

No Marketing o ponto de venda não é simplesmente uma loja ou estabelecimento comercial, significa composto de distribuição, toda ação de deslocamento do produto, fábrica até a mão do consumidor. A empresa ou loja de preferência deve estar próxima aos centros e seus consumidores, quando seu produto for tangível.

Praça nada mais é o P do marketing sendo o mesmo ponto, um estudo no processo de distribuição, alocação e disponibilização dos produtos e serviços aos clientes.

Quando abordamos o desenvolvimento dos pontos de vendas, seus respectivos layouts e logística interna (roteiro dentro da loja), disposição e organização das gôndolas e afins, até mesmo ao desenvolvimento massivo de *e-commerce* e os serviços mais básicos de *delivery*, em todos esses assuntos, estamos nos referindo ao “P” de Praça.

Figura 16: Ponto onde será o Boliche Strike PUB



Fonte: Google Maps, 2021.

O ponto escolhido foi na Avenida Presidente Vargas um terreno com boas medidas para construção de um espaço para um boliche, a localização também é adequada, pois possui bons pontos de referência como ‘kabana eventos’ e o ‘Supermercado Neto’.

4 PLANO OPERACIONAL

O plano operacional da STRIKE PUB visa identificar as responsabilidades, atividades e recursos, dividir tarefas e definir as responsabilidades de cada colaborador dentro da empresa, podendo se necessário sofrer algumas possíveis alterações futuramente para que os serviços se tornem eficientes.

A seguir o Plano Operacional do empreendimento STRIKE PUB, onde será apresentado o layout do local, a capacidade produtiva, processos operacionais e necessidade de pessoal.

4.1 LAYOUT OU ARRANJO FÍSICO

O arranjo físico (layout) é muito importante para a produtividade, pois o fluxo dos processos pode ser otimizado ou prejudicado em função da distribuição física dos equipamentos. Deve, por isso, ser bem estudado porque as alterações futuras podem ser custosas ou mesmo não praticáveis.

Através do layout podemos maximizar a capacidade produtiva por meio de um melhor desempenho e por essa maneira, a rotina de trabalho torna-se mais fácil, fluída e otimizada.

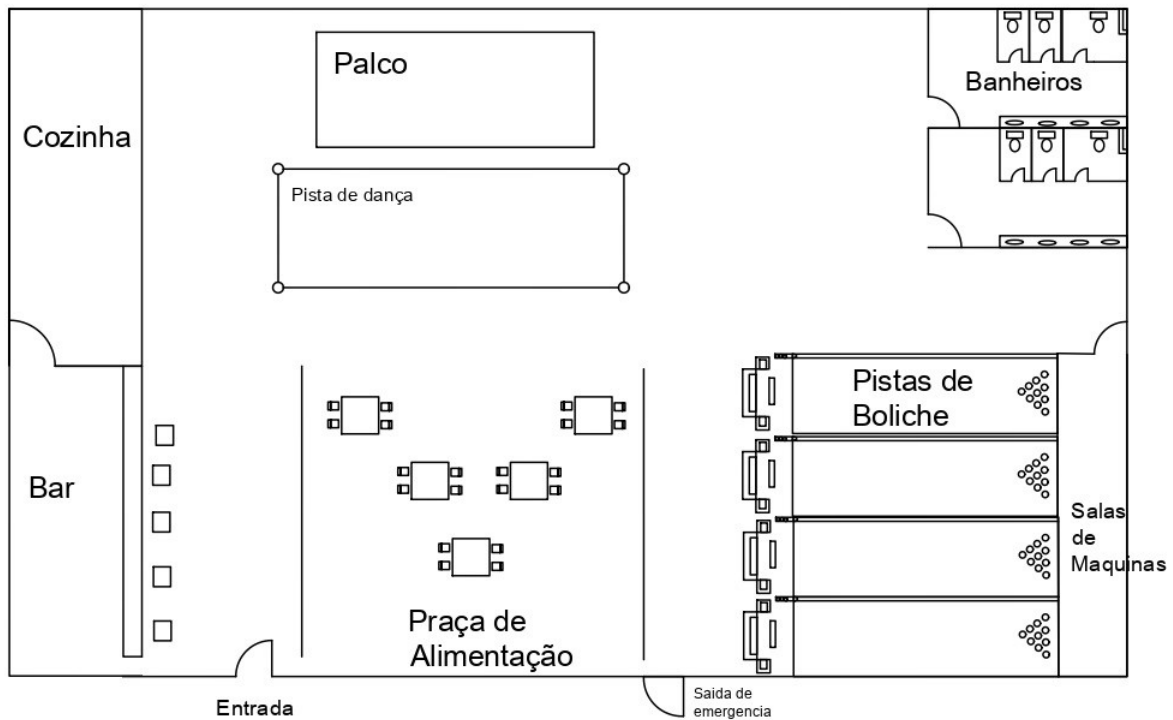
Tabela 3: Área de atendimento – métricas relevantes

Item	Informação	Observação
Mesa	Mesa quadrada	Mesa de 1 de metro
Cadeiras	Quatro cadeiras	-
Área útil destinada aos clientes	60 m ²	-
Capacidade instalada estimada de atendimento	Capacidade de atender 20 pessoas	$60 \text{ m}^2 / 3 \text{ m}^2 = 20$
Quantidade de mesas/cadeiras necessárias	Será necessário 5 mesas	$20 \text{ clientes} / 4 \text{ lugares} = 5$ mesas ou 5 mesas

Fonte: Próprios autores (2021).

Aqui apresentamos a planta de nossa empresa de modo a ter uma prévia de como estarão posicionadas as mesas, pistas e bar do estabelecimento.

Figura 17: Layout



Fonte: Próprios autores, 2021.

Em nosso layout da empresa podemos ver seis mesas distribuídas em um espaço de 60 m², quatro pistas de boliche, espaço bar a esquerda da entrada do estabelecimento, cozinha logo ao lado do bar, banheiros ao lado das pistas de boliche e, por fim, um palco ao centro. A seguir veremos como ficará a capacidade produtiva relacionada prestação de serviços.

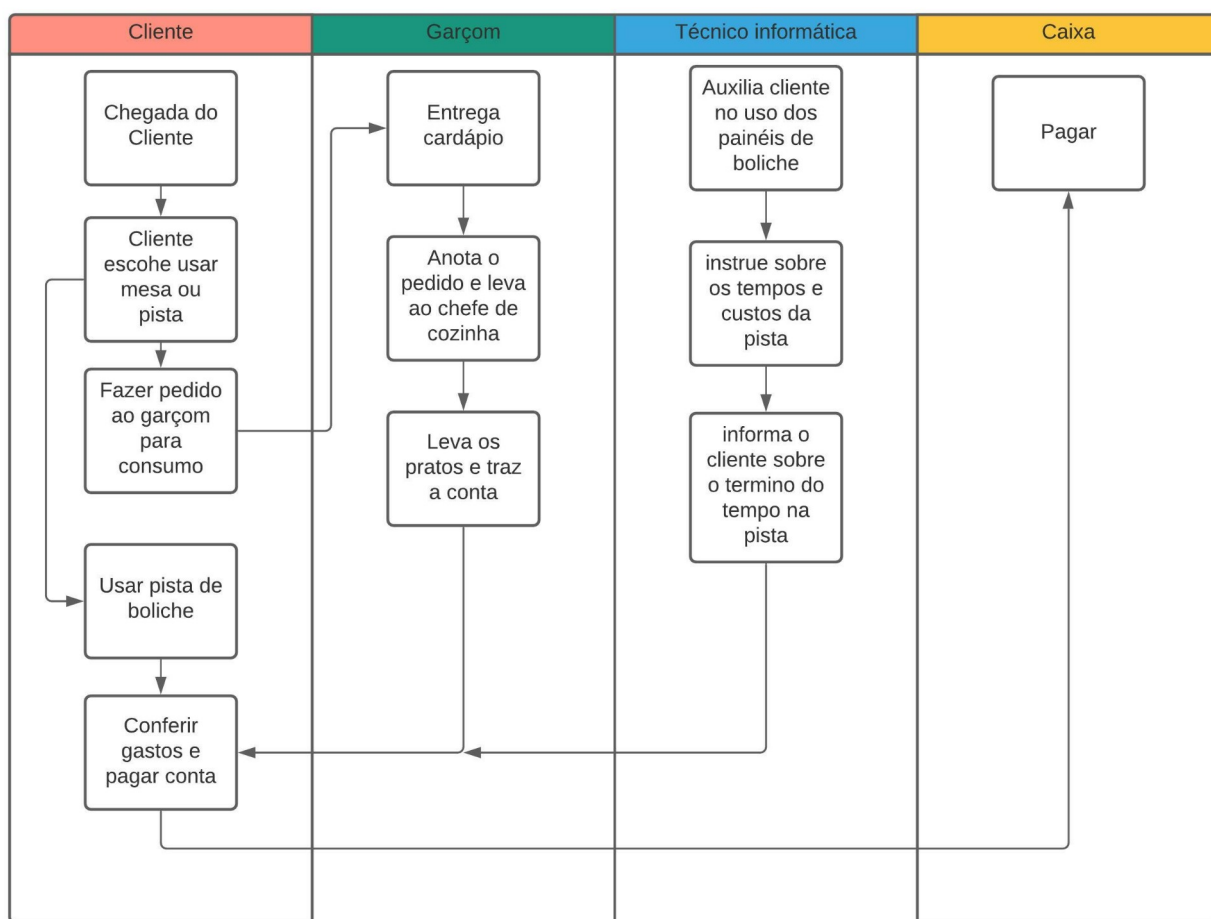
4.2 CAPACIDADE PRODUTIVA, COMERCIAL E PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

A administração da produção da STRIKE PUB é de essencial importância para garantir um produto de qualidade e dentro dos padrões esperados para os clientes do nosso estabelecimento. Quanto mais eles estiverem satisfeitos com os nossos pratos de alimentação, maiores serão os lucros para nossa empresa.

A capacidade produtiva da STRIKE PUB será baseada na quantidade de lugares que poderão ser ocupados, pois o local terá disponível cinco mesas com quatro cadeiras cada, totalizando vinte lugares, também terá como capacidade 20 pratos por horas com o total de 120 pratos por dia.

Somando a capacidade produtiva todos os dias que o funcionamento do estabelecimento estará aberto (Quarta a domingo das 18hrs às 00) dá-se a capacidade de produzir 120 pratos por dia, 600 pratos por semana e 2520 pratos feitos por mês.

Figura 18: Fluxograma Global



Fonte: Os Próprios autores, 2021.

Quando o cliente chega à empresa é direcionado a uma mesa onde lhe será fornecido um cardápio para que possa escolher entre os pedidos. Após a escolha o garçon anota o pedido e

informa o tempo que demorara para o pedido ser feito. Após o pedido feito pelo chefe o garçom retorna a mesa levando o pedido o cliente consome e o garçom novamente lhe informa o valor. Finalmente o cliente se dirige ao caixa para pagar a conta e finalizar sua passagem pelo estabelecimento.

QUADRO 8: ROTATIVIDADE DE CLIENTE NO AMBIENTE

Item	Informação	Observação
Horário de atendimento previsto	Das 18:00 horas às 00:00 horas	6 horas de trabalho diária
Tempo média de permanência no estabelecimento	2 horas	THE FORK MANAGER, 2021
Taxa de rotatividade	Três	$6 \text{ horas} / 2 \text{ horas} = 3$
Período de funcionamento semanal	Quarta – Quinta – Sexta – Sábado - Domingo	-
Total de atendimento – capacidade instalada diária	60 pessoas por dia	$3 \text{ rotatividades} \times 20 \text{ clientes} = 60 \text{ clientes diariamente}$
Total de atendimentos – capacidade instalada semanal	300 pessoas por semana	$60 \text{ clientes} \times 5 \text{ dias} = 300 \text{ clientes semanais}$

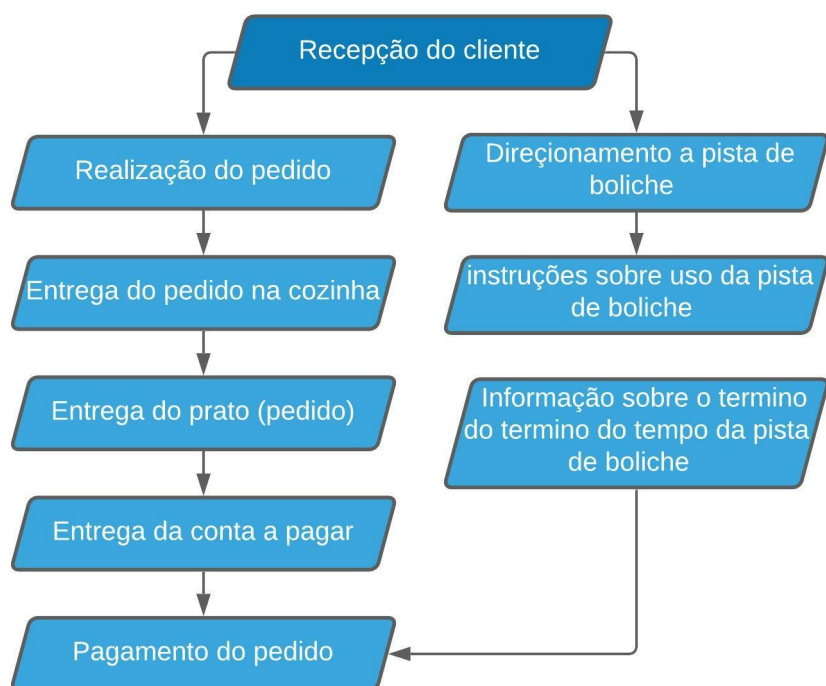
Fonte: Os próprios autores, 2021.

Essa tabela de rotatividade demonstra o fluxo máximo de clientes que podemos atender diariamente e semanalmente.

4.2.1 Detalhamento do serviço oferecido ao cliente no estabelecimento

Com a chegada do cliente no estabelecimento os funcionários terão como instrução direcionar o cliente a pista de boliche e o instrui sobre o uso. O cliente também poderá ser direcionando às mesas e o garçom entrega o cardápio para que o cliente escolha o seu pedido.

Figura 19: Fluxograma de atendimento ao cliente no estabelecimento



Fonte: Os próprios autores, 2021.

Logo a seguir temos a tabela que usamos para calcular o ciclo médio de serviços do estabelecimento.

QUADRO 9: CALCULO DO CICLO DE SERVIÇOS

Período de Serviço	Tempo
Recepção e acomodação	3
Entrega do cardápio – pedido de bebidas	1
Entrega do cardápio – pedido de refeição	5

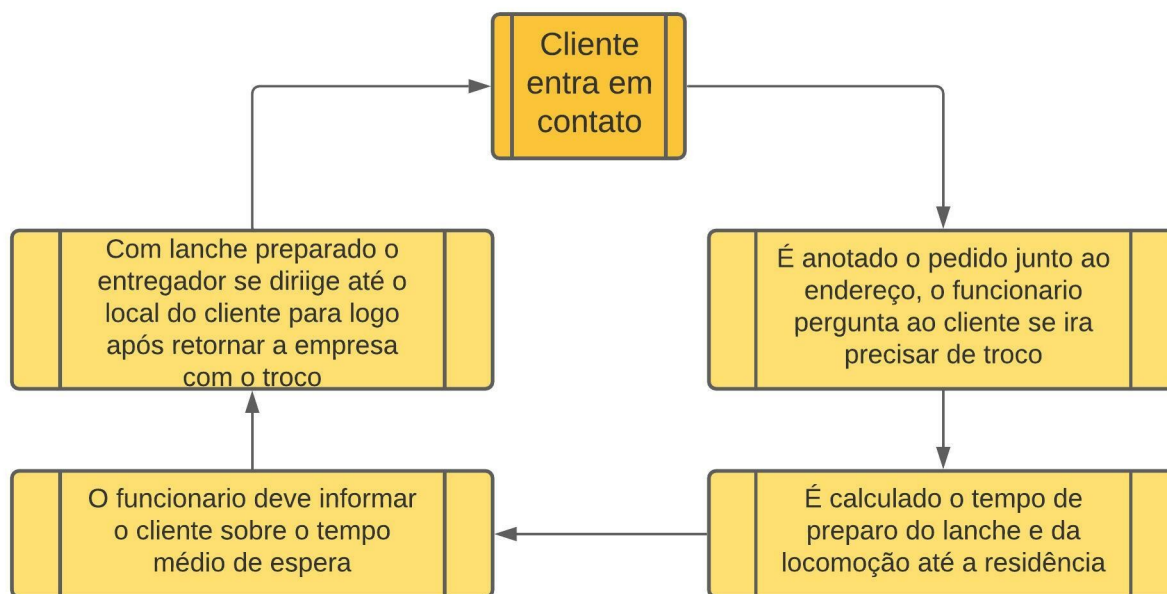
Entrega refeição	35
Consumo do pedido	35
Entrega de conta	5
Pagamento de conta	5
Despedida	2
Retirada dos pratos e preparação da mesa para um novo serviço	5
Tempo total do ciclo de serviço	1 hora e 35 minutos

Fonte: Os próprios autores, 2021.

4.2.1 Detalhamento do serviço oferecido ao cliente no sistema *delivery*

O cliente entra em contato com a empresa e faz seu pedido. Nosso funcionário anota tudo junto a endereço, faz se uma base de tempo que é informada ao cliente antes da confirmação, o cliente concordando, preparo do lanche é iniciado pelo nosso *chef*. Após finalizado o preparo o entregador se dirige ao local da entrega em seguida se tudo ocorrer bem ele retorna com o troco a empresa, finalizado o ciclo *delivery*

Figura 20: Fluxograma de atendimento oferecido ao cliente no sistema delivery



Fonte: Os Próprios autores, 2021.

Nosso serviço de *delivery* abrange quase toda a cidade de Presidente Epitácio em um raio de 8 km ao redor do nosso estabelecimento com média de tempo de entrega de 30 a 40 min.

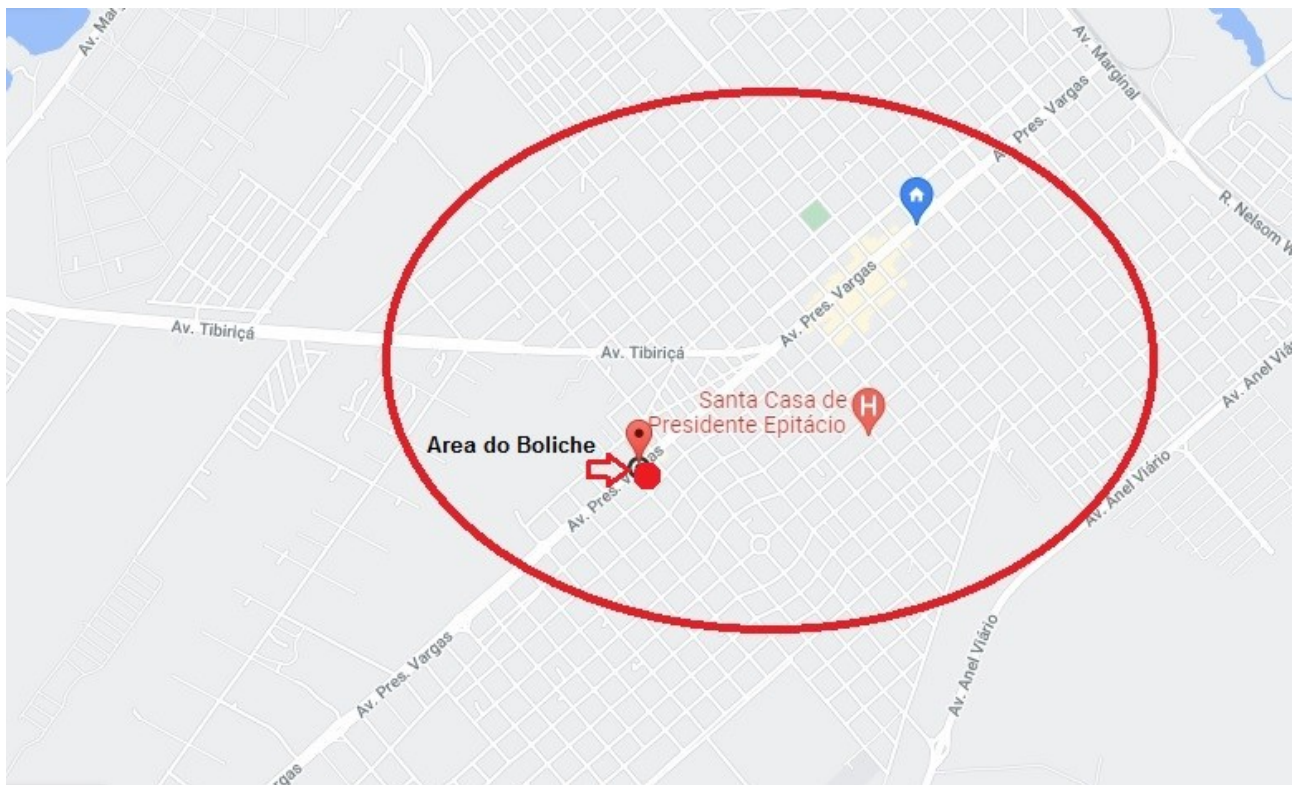
QUADRO 10:DETALHAMENTO DO SERVIÇO *DELIVERY*

Item	Informação	Observação
Raio de atendimento a partir da sede	A área de atuação de nosso serviço <i>delivery</i> é de 8 km	Ver mapa logo na sequência na figura 21
Bairros atendidas pelo sistema <i>delivery</i>	Jardim industrial, Vila presidentes vargas, Jardim primavera, Vila industrial, Vila santo antônio, Jardim aimará, Monte castelo	-
Tempo de deslocamento da sede até o ponto mais distante demarcado pela margem da área de atendimento	Temos como tempo máximo 10 minutos para deslocamento	O veículo de nossa empresa será apenas moto
Tempo de atendimento	O tempo de atendimento máximo será de 20 minutos	-

Fonte: Os Próprios autores, 2021.

Na sequência temos o mapa de Presidente Epitácio e em destaque a área que queremos atingir com nosso negócio.

Figura 21: Regiões atendidas pelo serviço de delivery da empresa.



Fonte: Os próprios autores (2021).

4.3. Processos Operacionais

Ao entrar na STRIKE PUB, o cliente será recebido e convidado a se sentar em uma das mesas ou dirigir até a pista de boliche, se o mesmo optar pelas mesas receberá o cardápio e em seguida o garçom irá marcar o pedido feito e o enviará para a cozinha através do atendente, praticando o *Just in time* (tempo certo na hora certa). Na cozinha o Chefe realizará os pratos, que após o preparo serão entregues ao garçom que levará o pedido até o cliente.

Caso opte pela pista de boliche o cliente será instruído sobre o uso e os tempos oferecido pelo estabelecimento na utilização.

Na saída do estabelecimento, o cliente levará a comanda até o caixa, onde será reconhecido o valor a ser cobrado, verificando seu consumo e dando baixa em cada comanda.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO

Se trata de uma técnica de organizar e desenhar um roteiro de modo que possa facilitar o processo dentro da rotina de trabalho.

FICHAS TÉCNICA DE GASTRONOMIA

Figura 22: CARDÁPIO



The menu card for Strike Pub has a black background with orange and white decorative elements. At the top, there is a graphic of a football with the word 'CARDÁPIO' above it and lightning bolts on either side. The restaurant's name 'STRIKE PUB' is written in large, bold, white letters. Below the name, there is an orange banner with the word 'SPECIALS' in white. The menu items are listed in white text, with prices in orange text to the right of each item. The items are grouped under the heading 'PORÇÕES/LANCHE'.

PORÇÕES/LANCHE	
TÁBUA (CALABRESA COM CEBOLA)	20,00
PICANHA NA CHAPA	25,00
AMBURGUER	10,00
SALGADOS ASSADOS (ESFIRRAS)	3,50
SALGADOS FRITOS (COXINHA, PASTEL, RISOLES)	2,50
HOT DOG	5,50
SUCO NATURAL (LARANJA, MARACUJÁ)	4,00
REFRIGERANTE 350ML (LARANJA, COCA-COLA, UVA)	3,50
CERVEJA	3,50

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Figura 23: Ficha Técnica picanha na chapa

Ficha Técnica

Código do Produto: 1001

Descrição do Produto: Picanha na chapa

Rendimento de porção: 5 porções

Tempo de preparo: 45 min



Item insumo / Qtde

Picanha 200 g

Óleo 40 ml

Manteiga 20 g

Mandioca 100 g

Sal 5 g

Mussarela 100 g

Preço Kg / Lt

R\$ 25,00

R\$ 8,50

R\$ 6,00

R\$ 7,70

R\$ 3,00

R\$ 4,00

Modo de Preparo

Temperar 200 g de picanha com pasta de alho e manteiga. Jogar na chapa até dar o seu ponto – malpassada ou bem passada. Cozinhar 100g de mandioca e depois de cozida, acrescentar 200g de manteiga na frigideira. Misturar até a manteiga derreter, colocar tudo num recipiente e ralar 100g de mussarela por cima.

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Figura 24: Ficha Técnica calabresa com cebola

Ficha Técnica

Código do Produto: 1002

Descrição do produto: Calabresa com cebola

Rendimento de porção: 5 porções

Tempo de preparo: 15 min



Item insumos / Qtde

Preço / Kg / Lt

Linguiça calabresa 200g	R\$ 18,00
Óleo 40 ml	R\$ 8,50
Cebola 100 g	R\$ 2,50
Vinagre 100 ml	R\$ 2,00

Modo de Preparo

Corte em rodelas a cebola e a linguiça. Frite bem a linguiça. Coloque vinagre na linguiça. Por último adicione a cebola. Sirva quente.

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Figura 25: Ficha Técnica rissole

Ficha Técnica

Código do Produto: 1003

Descrição do produto: Rissole

Rendimento de porção: 25 porções

Tempo de preparo: 40 min



Item insumo / Qtde

Preço / Kg / Lt

Carne 100 g	R\$ 31,20
Sal 5 g	R\$ 3,00
Leite 100 ml	R\$ 5,00
Farinha de trigo 50 ml	R\$ 5,00
Óleo 50 ml	R\$ 4,00
Azeite 20 ml	R\$ 15,00
Tomate 50 g	R\$ 10,00
Cebola 50 g	R\$ 8,00
Pimenta 15 g	R\$ 2,50
Cheiro Verde 5 g	R\$ 2,00

Modo de Preparo

Em uma panela acrescente o leite, a manteiga, o caldo de galinha e o sal. Deixe ferver (importante para a massa dar o ponto). Depois misture a farinha e mexa até soltar do fundo da panela. Depois misture bem a massa estique e corte com a boca do copo e recheie. Refogue o peito com 1/2 lata de massa de tomate, salsinha, 1 sazón, o recheio sera a massa já cortada.

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Figura 26: Ficha Técnica coxinha

Ficha Técnica

Código do Produto: 1004

Descrição do produto: Coxinha

Rendimento de porção: 10 porções

Tempo de preparo: 40 min



Item insumo / Qtde	Preço / kg	Modo de Preparo
Farinha de trigo 4 xícaras	R\$ 4,00	Leve ao fogo o leite, a margarina e o caldo. Deixe ferver. Despeje de uma só vez o trigo e mexa bem. Depois retire da panela e coloque sobre a mesa. Sove um pouco e comece a modelar as coxinhas. Coloque para fritar em óleo quente, espere dourar, retire e sirva.
Leite 4 xícaras	R\$ 5,00	
Frango desfiado 1 colher	R\$ 17,00	
Margarina ½ colher	R\$ 7,00	

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Figura 27: Ficha Técnica hambúguer

Ficha Técnica

Código do Produto: 1005

Descrição do produto: Hambúguer

Rendimento de porção: 8 porções

Tempo de preparo: 40 min



Item insumo / Qtde	Preço / kg / bandeja	Modo de Preparo
Carne Moída 1kg	R\$ 28,48	Em um bowl, adicione a carne moída, o bacon cru picado, o ovo, a farinha de trigo, o tempero caseiro, o sal e a água. Misture bem com as mãos e forme os hambúrgueres. Em uma assadeira forrada com plástico filme, acomode os hambúrgueres e cubra com mais plástico filme. Aqueça uma frigideira com 1 fio de óleo e frite os hambúrgueres. Finalize montando o hambúguer com pão.
Bacon 100g	R\$ 27,00	
Ovo 1 und	R\$ 12,00	
Farinha de trigo 2 colheres	R\$ 4,00	
Sal 1 pitada	R\$ 2,00	
Pão de Hambúguer	R\$ 10,45	

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Figura 28: Ficha Técnica esfirra

Ficha Técnica

Código do Produto: 1004

Descrição do produto: Esfirra

Rendimento de porção: 20 porções

Tempo de preparo: 35 min



Item insumo / Qtde	Preço/kg/lt	Modo de Preparo
Fermento 30g	R\$ 17,70	<p>Frite no azeite, a cebola e o alho até que dourem, coloque a carne e o sal, deixe refogar. Acrescente o tomate, cheiro-verde e a pimenta, cozinhe por mais 5 minutos. Deixe esfriar para utilizar como recheio. Coloque em uma tigela, o fermento (dissolvido no leite morno), o sal, açúcar e 2 xícaras de farinha de trigo, misture e deixe dobrar de volume. Logo, acrescente o ovo, o óleo e o restante da farinha, até a massa se desprender da mão, deixando-a macia. Sove um pouco. Divida a massa em bolinhas do mesmo tamanho, abra uma a uma, recheie e modele. Coloque as esfirras em uma assadeira, pincele com gema de ovo. Deixe crescer. Asse em forno médio.</p>
Leite 1 copo	R\$ 5,00	
Sal 1 colher de chá	R\$ 2,00	
Farinha de trigo 600g	R\$ 4,00	
Óleo ½ xícara	R\$ 8,00	
Ovo 1 und	R\$ 12,00	
Patinho moído 500 g	R\$ 30,00	
Azeite 3 colheres	R\$ 21,00	
Cebola 1 und	R\$ 4,00	
Tomate 3 und	R\$ 5,00	

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Figura 29: Ficha Técnica pastel

Ficha Técnica

Código do Produto: 1006

Descrição do produto: Pastel

Rendimento de porção: 20 porções

Tempo de preparo: 40 mim



Item insumo / Qtde	Preço / kg /lt
Farinha de trigo 3 xícaras	R\$ 4,00
Margarina 150g	R\$ 12,00
Ovo 1 und	R\$ 12,00
Sal 1 colher de chá	R\$ 2,00
Vinagre 1 colher de chá	R\$ 2,00
Carne Moida	R\$ 18,00

Modo de Preparo

Em uma vasilha, misture a farinha, a margarina, o ovo, o sal e o vinagre. Amasse bem até a massa obter uma massa homogênea. Envolve a massa em papel filme ou saco plástico e leve à geladeira por 30 minutos. Abra a massa com o rolo em uma superfície plana e enfarinhada, corte-a em 20 pedaços, distribua o recheio, feche os pastéis e pincele com a gema. Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minuto.

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Figura 30: Ficha Técnica Hot Dog

Ficha Técnica

Código do Produto: 1007

Descrição do produto: Hot dog

Rendimento de porção: 10 porções

Tempo de preparo: 40 min



Item insumo / Qtde	Preço / kg
Salsicha 1kg	R\$ 10,00
Molho de tomate 400g	R\$ 5,00
Tomate 4 und	R\$ 5,00
Cebola 1 und	R\$ 4,00
Pimentão 1 und	R\$ 15,00
Alho 3 und	R\$ 15,00
Milho Verde 2 latas	R\$ 12,00
Óleo 3 colheres	R\$ 8,00
Sal 1 pitada	R\$ 2,00
Pão 1 und	R\$ 6,79

Modo de Preparo

Em uma panela com o óleo, refogue o alho e a cebola. Adicione o pimentão, os tomates, o sal e o cheiro-verde. Misture bem e deixe ferver por 5 minutos. Acrescente o molho de tomate, o milho e as salsichas inteiras ou picadas em rodelas. Deixe cozinhar por 10 minutos e sirva com pãezinhos.

Fonte: Os próprios autores, 2021.

4.4 NECESSIDADE DO PESSOAL

A necessidade do pessoal é uma área responsável por grande parte da gestão do quadro de colaboradores, informando-o o que será necessário para o funcionamento da empresa através do pessoal selecionado para fazer parte do empreendimento.

- a O processo de recrutamento de seleção será realizado pela própria empresa, uma vez que as vagas serão anunciadas nas redes sociais, através de anúncios, enunciados, folhetos, jornais.
- b O tempo empregado para a contratação é de no mínimo 39 dias depois do anunciado.
- c Os procedimentos admissionais serão oferecidos e recomendados de terceiros. Os documentos necessários serão identidades e carteira de trabalho.
- d O valor salarial na STRIKE PUB será o mínimo exigido pela função, com futuros reajustes ao decorrer do tempo.
- e Na STRIKE PUB haverá uniforme único para os funcionários, sendo ele a blusa, que será no modelo simples, para o cozinheiro o uniforme será branco com listras laranja dos lados, gola polo com o tecido poliéster. Os demais funcionários; usarão dos demais será o uniforme azul-escuro com listras laranjas nos lados e com a marca da empresa no lado esquerdo do peito apenas a parte de cima.

QUADRO 11: QUANTIDADE DE COLABORADORES E EXPERIÊNCIAS

Quantidade	Cargo/Função	Experiencia
1	Operador de computador	Experiência na utilização e manutenção de computadores.
1	Administrador	Experiência em implementar programas e projetos de modo a administrar e organizar a empresa.
1	Segurança	Saber abordar os clientes de maneira adequada para que não haja equívocos, ter curso de vigilante.
1	Garçom	Saber atender bem os clientes, ter fala fluente, ser paciente e educado.
1	Entregador	Carteira de habilitação A-B, saber lidar com troco.
1	Ajudante de Cozinha	Deve saber lidar com instrumentos de cozinha e auxiliar o

		Cozinheiro chefe em suas tarefas
1	Cozinheiro	Deve saber administrar a cozinha de modo que agilize os processos diários, experiência no preparo de pratos e no descongelamento de produtos.
1	Auxiliar de limpeza	Deve manter e preservar a limpeza do ambiente, saber manusear e combinar produtos de limpeza para melhor aproveitamento desses.

Fonte: mtecbo.gov, 2021.

5. PLANO FINANCEIRO

O plano financeiro é o sucesso do empreendimento e ele depende muito da capacidade de se administrar financeiramente o negócio. Basicamente organizar as suas finanças, controlar os seus gastos e computar os seus ganhos, para ter segurança em relação ao dinheiro.

Seu principal objetivo é melhorar a saúde financeira da empresa gerando, mas qualidade da mesma, ele é utilizado para iniciar os trabalhos de empreendimento como contas a pagar, contas a receber e ativos.

5.1 APRESENTAÇÃO DO PLANO FINANCEIRO

O plano financeiro é um processo de extrema importância dentro de um plano de negócio, ele ajuda a avaliar a viabilidade e probabilidade de sucesso/lucro. Nele reflete em números tudo o que foi inscrito nas demais seções do PN abaixo, sendo eles:

- Orçamento de investimento fixo;
- Orçamento de materiais e insumos;
- Orçamento de investimento pré-operacionais;
- Orçamento de folha de pagamento;
- Estrutura de Custos;
- Orçamento Empresarial.

1 Orçamento de investimento fixo: nesse orçamento, apresentam-se todos os ativos não circulantes imobilizados que far-se-ão necessários para a instalação física do negócio (desde a aquisição de móveis e utensílios até a reforma predial).

2 Orçamentos de materiais e insumos: nesse orçamento, apresentam-se o plano que especifica as quantidades de matéria prima, o tipo do material a ser adquirido, períodos, preços e unidades de negócios a serem atendidas.

3 Orçamentos de investimento pré-operacionais: nesse orçamento apresentam-se o cálculo que vai mensurar quanto custa as ações para que a sua empresa comece a funcionar como marketing, obras, divulgação e brindes

4 Orçamentos de folha de pagamento: nesse orçamento apresentam-se a folha que é constituída pela soma de todos os registros financeiros de um funcionário: salários, vencimentos, descontos e bônus. Nesse cálculo, devem entrar itens como as horas extras, os descontos de benefícios vale-transporte e alimentação, por exemplo-, e a incidência de impostos.

5 Estrutura de custos: nesse orçamento apresentam-se um dos aspectos que deve ser levantado quando se elabora o modelo de negócios de uma empresa (assim como os salários, aluguéis, e instalações de produção física)

6 Orçamentos empresarial: nesse orçamento o documento apresenta e detalha todas as despesas e receitas da empresa em um determinado período geralmente de um ano. A seguir, para uma melhor explanação da situação, apresenta-se o próximo tópico, onde é apresentado o Orçamento de Investimento Fixo.

5.2. O ORÇAMENTO DE INVESTIMENTOS

O orçamento de investimento físico é a base de cálculo para os investimentos iniciais para que a sua empresa possa funcionar normalmente, são investimentos em estrutura física. Exemplos: móveis, maquinário, veículos e tudo mais que envolva bens para que a sua empresa possa sair do papel, ele é de suma importância para o desenvolvimento da empresa. Na sequência, apresentar a planilha, com o orçamento calculado e se possível, detalhá-lo.

Orçamento de investimentos fixos

Nome do item	Fornecedor consultado	Setor de utilização	Valor Unitário (R\$)	Quantidade	Medida (Kg, MI, Unid)	Valor total (R\$)
Máquinas e equipamentos						
Geladeira/Refrigerador	Eletrolux	Cozinha	R\$ 1.799,00	1,00	Unid	R\$ 1.799,00
Fogão	Esmaltec	Cozinha	R\$ 512,05	1,00	Unid	R\$ 512,05
Forno elétrico	Philco	Cozinha	R\$ 259,90	1,00	Unid	R\$ 259,90
Liquidificador	Mondial	Cozinha	R\$ 139,90	1,00	Unid	R\$ 139,90
Batedeira	Mondial	Cozinha	R\$ 102,00	1,00	Unid	R\$ 102,00
Freezer Horizontal	Consul	Cozinha	R\$ 3.359,00	1,00	Unid	R\$ 3.359,00
Micro-ondas	Eletrolux	Cozinha	R\$ 423,90	1,00	Unid	R\$ 423,90
Roteador Kit	Wireless	Praça de alimentação	R\$ 350,00	1,00	Unid	R\$ 350,00
Maquininha de cartão	Point Pro 2	Recepção	R\$ 200,00	2,00	Unid	R\$ 400,00
Bolas de Boliche	Hammer	Sala de Máquinas	R\$ 150,00	6,00	Unid	R\$ 900,00
Ar condicionado	Philco	Praça de alimentação	R\$ 1.306,60	2,00	Unid	R\$ 2.613,20
TV LED 32"	Samsung Tizen	Praça de alimentação	R\$ 1.349,09	1,00	Unid	R\$ 1.349,09
Aparelho Celular	Motorola Moto E7	Recepção	R\$ 692,10	1,00	Unid	R\$ 692,10
Espremedor de Frutas	Mondial	Cozinha	R\$ 59,90	1,00	Unid	R\$ 59,90
Notebook	Acer Aspire	Recepção	R\$ 2.600,00	1,00	Unid	R\$ 2.600,00
						R\$ 15.560,04
Móveis e utensílios						
Mesa para escritório		Recepção	R\$ 297,00	1,00	Unid	R\$ 297,00
Conjunto utensílios cozinha		Cozinha	R\$ 139,90	1,00	Unid	R\$ 139,90
Porta guardanapo		Cozinha	R\$ 10,00	8,00	Unid	R\$ 80,00
Jogos de mesa 4 cadeiras		Praça de alimento	R\$ 221,57	5,00	Unid	R\$ 1.107,85
kits copos		Cozinha	R\$ 30,00	6,00	Unid	R\$ 180,00
Lixeira		Cozinha	R\$ 51,00	2,00	Unid	R\$ 102,00
Balcão de atendimento		Recepção	R\$ 1.080,00	1,00	Unid	R\$ 1.080,00
Forma de pão		Cozinha	R\$ 18,00	4,00	Unid	R\$ 72,00
Conjuntos de potes com tampas		Cozinha	R\$ 30,00	1,00		R\$ 30,00
						R\$ 3.088,75
Veículos						
Motocicleta	Honda	Atendimento domiciliar	R\$ 13.040,00	1,00	Unid	R\$ 13.040,00
TOTAL						R\$ 31.688,79

5.3. O ORÇAMENTO DE MATÉRIAS E INSUMOS

Esse orçamento se trata de um plano que explica as quantidades de matéria-prima, inclusive tipo do material a ser adquirido, períodos, preços e unidades de negócios a serem atendidas. Este orçamento é importante porque é o custo real da matéria-prima consumida, servindo de insumo para elaboração do próximo orçamento. Na sequência, apresentar a planilha, com o orçamento calculado e se possível, detalhá-lo.

Orçamento dos Materiais e dos Insumos

Nome do item	Fornecedor consultado	Setor de utilização	Valor Unitário (R\$)	Quantidade	Medida (kg, ml, unid)	Valor total (R\$)
Matérias-primas						
Carne Bovina	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 26,00	60	Kg	R\$ 1.560,00
Pão de Cachorro Quente	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 6,69	15	Unid	R\$ 100,35
Carne Suína	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 23,90	50	Kg	R\$ 1.195,00
Filé de Frango	Nutribem	Cozinha	R\$ 12,45	60	kg	R\$ 747,00
Apresentado	Sadia	Cozinha	R\$ 35,00	40	kg	R\$ 1.400,00
Bacon	Sadia	Cozinha	R\$ 26,00	10	kg	R\$ 260,00
linguiça calabresa	Sadia	Cozinha	R\$ 37,00	10	kg	R\$ 370,00
Muçarela	Sadia	Cozinha	R\$ 42,00	12	kg	R\$ 504,00
Salsicha	Seara	Cozinha	R\$ 10,70	10	kg	R\$ 107,00
Filé de Frango	Nutribem	Cozinha	R\$ 8,00	135	kg	R\$ 1.080,00
Hambúrguer	Perdigão	Cozinha	R\$ 0,85	100	Unid	R\$ 85,00
Ketchup	Dusul	Cozinha	R\$ 9,00	5	kg	R\$ 45,00
Maionese	Arisco	Cozinha	R\$ 2,80	20	kg	R\$ 56,00
Extrato de tomate	D'ajuda	Cozinha	R\$ 12,80	18	kg	R\$ 230,40
Óleo	soya	Cozinha	R\$ 7,99	50	Unid	R\$ 399,50
Sal	lebre	Cozinha	R\$ 0,90	10	kg	R\$ 9,00
Hambúrguer	Nacional	Cozinha	R\$ 30,00	2	Unid	R\$ 60,00
Margarina	Doriana	Cozinha	R\$ 6,79	12	kg	R\$ 81,48
Farinha de Trigo	Nita	Cozinha	R\$ 4,90	100	kg	R\$ 490,00
Ovos	Qualitá	Cozinha	R\$ 0,50	120	Unid	R\$ 60,00
Sacolas Plásticas	Casa do Plástico	Cozinha	R\$ 0,10	100	Unid	R\$ 10,00
Carne Moída	Friboi	Cozinha	R\$ 30,00	30	Unid	R\$ 900,00
Picanha	Friboi	Cozinha	R\$ 35,00	50	kg	R\$ 1.750,00
Batata palito	BemBrasil	Cozinha	R\$ 8,00	25	kg	R\$ 200,00
Touca Descartáveis	Descarpack	Cozinha	R\$ 0,15	100	Unid	R\$ 15,00
Água Mineral com/sem Gás	Cristal	Cozinha	R\$ 1,50	50	Unid	R\$ 75,00
Água Tônica	antártica	Cozinha	R\$ 1,80	50	Unid	R\$ 90,00
Coca Cola Lata	Bebidas Ikedas	Praça de Alimentação	R\$ 3,15	60	ml	R\$ 189,00
Fanta laranja lata	Bebidas Ikedas	Praça de Alimentação	R\$ 3,15	60	ml	R\$ 189,00
Fanta Uva lata	Bebidas Ikedas	Praça de Alimentação	R\$ 3,15	60	ml	R\$ 189,00
Cebola	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 2,50	5	kg	R\$ 12,50
Vinagre	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 2,00	15	Unid	R\$ 30,00
Manteiga	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 29,00	5	kg	R\$ 145,00
Mandioca	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 7,70	10	kg	R\$ 77,00
pão de hambúrguer	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 5,99	15	Unid	R\$ 89,85
Tomate	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 8,00	5	kg	R\$ 40,00
Alface	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 10,00	3	kg	R\$ 30,00
Azeite	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 18,00	5	Unid	R\$ 90,00
Pimenta	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 25,00	1	kg	R\$ 25,00
Cheiro verde	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 30,00	1	kg	R\$ 30,00
Leite	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 5,00	7	Unid	R\$ 35,00
Cebolinha	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 23,00	1	kg	R\$ 23,00
Pimentão	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 6,00	5	kg	R\$ 30,00
Milho Verde	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 14,00	5	kg	R\$ 70,00
Salsinha	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 30,00	1	kg	R\$ 30,00
Sachê de Ketchup	Tenda Atacadão	Praça de Alimentação	R\$ 0,17	2000	Unid	R\$ 340,00
Sachê de Maionese	Tenda Atacadão	Praça de Alimentação	R\$ 0,14	1000	Unid	R\$ 140,00
Sachê de Mostarda	Tenda Atacadão	Praça de Alimentação	R\$ 0,13	500	Unid	R\$ 65,00
Sachê de Barbecue	Tenda Atacadão	Praça de Alimentação	R\$ 0,21	500	Unid	R\$ 105,00
Laranja	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 4,00	10	kg	R\$ 40,00
Maracujá	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 8,00	8	kg	R\$ 64,00
Açúcar	Tenda Atacadão	Cozinha	R\$ 5,00	10	kg	R\$ 50,00
Insumos						
Embalagens para hambúrguer	Casa das embalagens	Cozinha	R\$ 0,40	100	Unid	R\$ 40,00
Caixinha embalagem	Casa das embalagens	Cozinha	R\$ 0,30	100	Unid	R\$ 30,00
Etiqueta	Casa das embalagens	Praça de Alimentação	R\$ 0,03	1000	Unid	R\$ 30,00
Saco de lixo para banheiro	Embalixo	Banheiro	R\$ 17,00	10	Unid	R\$ 170,00
Embalagem para hot dog	Casa das embalagens	Cozinha	R\$ 0,30	100	Unid	R\$ 30,00
Guardanapos	Mercado Livre	Praça de Alimentação	R\$ 0,04	1000	Unid	R\$ 40,00
Copo descartável 200 ml	Mercado Livre	Praça de Alimentação	R\$ 0,22	500	Unid	R\$ 109,50
Canudinho	Mercado Livre	Praça de Alimentação	R\$ 0,13	500	Unid	R\$ 63,55
Papel acoplado para lanche	Casa das embalagens	Praça de Alimentação	R\$ 0,08	1000	Unid	R\$ 80,00
Garfinho de madeira	Mercado Livre	Praça de Alimentação	R\$ 0,14	500	Unid	R\$ 70,00
TOTAL						R\$ 14.671,13

5.4. O ORÇAMENTO DE INVESTIMENTO PRÉ OPERACIONAIS

Investimento pré-operacional é o cálculo que vai mensurar quanto custa as ações para que a sua empresa comece a funcionar. E nele estão inseridos valores referentes à: marketing, incluindo criação da marca, do site, divulgação; registro da marca; aquisição de sistemas de gestão; custos mensais com escritório de contabilidade; legalização da empresa. Na sequência, apresentar a planilha, com o orçamento calculado e se possível, detalhá-lo.

Orçamento de Despesas Pré-Operacionais

Descrição	Fornecedor	Tipo (taxa, custeio)	Valor em R\$
Despesas de formalização			
Abertura de empresa - Contador		0	0 R\$ 200,00
Taxa Junta Comercial		0	0 R\$ 150,00
Alvará da Prefeitura		0	0 R\$ 200,00
Alvará do Corpo de Bombeiros		0	0 R\$ 100,00
Obras civis ou reformas			
Reforma do edifício para instalação da empresa			
Instalação de ar condicionado	LS Climatização	300 R\$	300,00
Instalação de internet	ASSIM	150 R\$	150,00
Identidade visual			
Adesivação	Gráfica	120 R\$	120,00
Sinalização			
Fachada			
Letreiros	Ênio Eaiart's	70 R\$	70,00
Uniformes da equipe	Malha mix	30 R\$	100,00
Marketing e Publicidade			
Site	STRIKE PUB	40 R\$	100,00
Redes sociais	Facebook, Instagram	30 R\$	100,00
Treinamento da equipe			
Cursos e capacitações		0	0 R\$ -
Outras despesas pré-operacionais			
TOTAL			R\$ 1.590,00

5.5. Síntese do Orçamento do Investimento Total

Nesta tabela foram pegos os valores obtidos por cálculos na tabela, orçamento empresarial onde se tem quatro valores sendo eles orçamento do investimento fixo, orçamento de materiais e insumos, orçamento de investimento pré-operacionais e a soma de todos esses valores.

Síntese do Orçamento do Investimento Total

Componentes do orçamento de investimento total	Valor em R\$
Orçamento de investimento fixo	R\$ 31.688,79
Orçamento de materiais e insumos	R\$ 14.671,13
Orçamento de Investimento Pré-operacional	R\$ 1.590,00
TOTAL	R\$ 47.949,92

Fonte: Os próprios autores 2021.

5.6. Orçamento da Folha de Pagamento

Uma política de gestão de pessoas bem estruturada traz inúmeros benefícios às empresas, inclusive, otimiza a tomada de decisões dos gestores. Além disso, os gestores têm autonomia para responder a algumas questões feitas por membros de sua equipe, aumentando o grau de confiança das pessoas em seu líder.

A folha de pagamento é importante para o empregador, pois possibilita a visualização de diversas informações. Também é por meio dela que são apurados todos os tributos relacionados à parte trabalhista da organização, para recolhimento posterior ao governo.

Figura 31: FOLHA DE PAGAMENTO

Função	DEPARTAMENTO	SALÁRIO BRUTO	VALE TRANSPORTE	INSS	IRPF	TOTAL DESCONTOS	SALÁRIO LÍQUIDO
Operador de Computador	TI	R\$ 1.610,00	R\$ 32,20	R\$ 128,80	R\$ (31,71)	R\$ 129,29	R\$ 1.480,71
Administrador	Financeiro	R\$ 2.100,00	R\$ 42,00	R\$ 189,00	R\$ 0,52	R\$ 231,53	R\$ 1.868,48
Segurança	Serviço	R\$ 1.689,00	R\$ 33,78	R\$ 135,12	R\$ (26,26)	R\$ 142,64	R\$ 1.546,36
Garçom	Serviço	R\$ 1.351,00	R\$ 27,02	R\$ 108,08	R\$ (49,58)	R\$ 85,52	R\$ 1.265,48
Entregador	Entrega	R\$ 1.562,00	R\$ 31,24	R\$ 124,96	R\$ (35,02)	R\$ 121,18	R\$ 1.440,82
Ajudante de cozinha	Cozinha	R\$ 1.478,00	R\$ 29,56	R\$ 118,24	R\$ (40,82)	R\$ 106,98	R\$ 1.371,02
Cozinheiro	Cozinha	R\$ 1.900,00	R\$ 38,00	R\$ 171,00	R\$ (13,13)	R\$ 195,88	R\$ 1.704,13
Auxiliar de limpeza	Serviço	R\$ 1.212,00	R\$ 24,24	R\$ 96,96	R\$ (59,17)	R\$ 62,03	R\$ 1.149,97
			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
			R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Total		R\$ 12.902,00	R\$ 258,04	R\$ 1.072,16	R\$ (255,16)	R\$ 1.075,04	R\$ 11.826,96

Fonte: Os próprios autores

QUADRO 12: FOLHA DE PAGAMENTO NO PERÍODO DE 12 MESES

Funcionário	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	13° Salario
Segurança	1689	1689	1689	1689	1689	1689	1689	1689	1689	1689	1689	1689	1559,16

Fonte: Os próprios autores, 2021.

5.7. Estrutura de custos da empresa

A Estrutura de Custo é o componente de um Modelo de Negócios. Ela reúne os custos mais importantes envolvidos em toda a operação, desde o início. Trata-se do bloco final, exatamente porque precisamos ter todos os componentes anteriores já definidos para podermos estimar os custos de cada um. Custeio por absorção é um método para melhor entender os custos da produção a grande diferença dessa estratégia para as outras é que ela leva em conta todos os custos: diretos, indiretos, fixos e variáveis. Como oferece um panorama mais amplo do cenário de custos na sua empresa.

Foi escolhidos os produtos mais votados em nossa pesquisa de negocio, elaborada no inicio do curso, de modo que foi visto produtos mais rentáveis a serem vendidos em nossa cidade.

Tabela 2: Custeamento do produto calabresa com cebola

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Calabresa com cebola	Linguiça calabresa	<i>Fatias</i>
		<i>Gás</i>
		<i>Papel absorvente</i>
	Cebola	<i>Fatias</i>
		<i>Fritar</i>
	Vinagre	<i>1 colher de chá</i>
	Serviço	<i>Travessa</i>
		<i>Garfinho descartável para porções</i>
		<i>Guardanapos</i>

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 3: Custeamento do produto picanha na chapa

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Picanha na Chapa	Picanha	<i>Pedaço cortados de picanha</i>
		<i>Sal</i>
		<i>Óleo</i>
		<i>Manteiga</i>
		<i>Cobrir com Mussarela ao final</i>
	Mandioca	<i>Sal</i>
		<i>Óleo</i>
		<i>Papel Absorvente</i>
	Serviço	<i>Travessa</i>
		<i>Garfinho descartável para porções</i>
		<i>Guardanapos</i>

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 4: Custeamento do produto hambúrguer

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Hambúrguer	Pão	<i>Pão de Hambúrguer</i>
	Hambúrguer	<i>Carne moída</i>
		<i>Ovo</i>
		<i>Farinha de trigo</i>
		<i>Óleo</i>
		<i>Sal</i>
	Complementos	<i>Tomate</i>
		<i>Alface</i>
		<i>Mussarela</i>
	Embalagem	<i>Guardanapo</i>
		<i>Saco Plástico para lanche</i>
	Sachês de Molhos	<i>Sachê de catchup</i>
		<i>Sachê de Maionese</i>
		<i>Sachê de Mostarda</i>
<i>Sachê de Barbecue</i>		

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 5: Custeamento do produto Esfirra

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Esfirra	Massa	<i>Carne de patinho moída</i>
		<i>Azeite</i>
		<i>Sal</i>
		<i>Leite</i>
		<i>Farinha de Trigo</i>
		<i>Óleo</i>
		<i>Fermento</i>
	Complementos	<i>Tomate</i>
		<i>Pimenta</i>
		<i>Cheiro Verde</i>
		<i>Cebola</i>
	Serviço	<i>Travessa</i>
		<i>Guardanapos</i>
	Sachês de Molhos	<i>Sachê de catchup</i>
		<i>Sachê de Maionese</i>
<i>Sachê de Mostarda</i>		
<i>Sachê de Barbecue</i>		

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 6: Custeamento do produto pastel

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Pastel	Massa	<i>farinha de trigo</i>
		<i>ovo</i>
		<i>Sal</i>
		<i>Margarina</i>
		<i>Vinagre</i>
	Recheios	<i>Carne moída</i>
		<i>Frango desfiado</i>
		<i>Cebolinha</i>
		<i>Cebola</i>
		<i>Travessa</i>
	Serviço	<i>Guardanapos</i>
	Sachês de Molhos	<i>Sachê de catchup</i>
		<i>Sachê de Maionese</i>
		<i>Sachê de Mostarda</i>
		<i>Sachê de Barbecue</i>

Fonte: Os próprios autores,2021.

Tabela 7: Custeamento do produto Hot Dog

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Hot Dog	Pão	<i>Pão de cachorro quente</i>
	Complemento	<i>Salsicha</i>
		<i>Tomate</i>
		<i>Cebola</i>
		<i>Pimentão</i>
		<i>Milho verde</i>
	Embalagem	<i>Alface</i>
		<i>Guardanapo</i>
	Sachês de Molhos	<i>Saco Plástico para lanche</i>
		<i>Sachê de catchup</i>
		<i>Sachê de Maionese</i>
<i>Sachê de Mostarda</i>		
	<i>Sachê de Barbecue</i>	

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 8: Custeamento do produto coxinha

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Coxinha	Massa	<i>Farinha de trigo</i>
		<i>Leite</i>
		<i>Manteiga</i>
		<i>Óleo</i>
	Recheios	<i>Carne moída</i>
		<i>Frango desfiado</i>
		<i>Cebolinha</i>
		<i>Cebola</i>
		<i>Tomate</i>
	Serviço	<i>Travessa</i>
		<i>Guardanapos</i>
	Sachês de Molhos	<i>Sachê de catchup</i>
		<i>Sachê de Maionese</i>
		<i>Sachê de Mostarda</i>
		<i>Sachê de Barbecue</i>

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 9: Estrutura do produto rissole

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Risole	Massa	<i>Farinha de trigo</i>
		<i>Leite</i>
		<i>Manteiga</i>
		<i>Sal</i>
	Recheios	<i>Carne moída</i>
		<i>Frango desfiado</i>
		<i>Tomate</i>
		<i>Salsinha</i>
	Serviço	<i>Travessa</i>
		<i>Guardanapos</i>
	Sachês de Molhos	<i>Sachê de catchup</i>
		<i>Sachê de Maionese</i>
		<i>Sachê de Mostarda</i>
		<i>Sachê de Barbecue</i>

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 10: Estrutura do produto suco de laranja

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Suco Laranja	Laranja	<i>Polpa da laranja</i>
	Água	<i>Açúcar</i>
	Embalagem	<i>Copo</i> <i>Canudinho</i>

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 11: Estrutura do produto suco de maracujá

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Suco Maracujá	Maracujá	<i>Polpa de Maracujá</i>
	Água	<i>Açúcar</i>
	Embalagem	<i>Copo</i> <i>Canudinho</i>

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 12: Estrutura do produto refrigerante

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Refrigerante	Refrigerante	
	Embalagem	<i>Copo</i> <i>Canudinho</i>

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 13: Estrutura do produto cerveja

ESTRUTURA DO PRODUTO - BOM (BILL OF MATERIAL)		
Nível 0	Nível 1	Nível 2
<i>Produto ou serviço final especificado</i>	<i>Conjuntos básicos que formam o produto ou serviço final</i>	<i>Subconjuntos que formam os conjuntos básicos</i>
Cerveja	Cerveja	<i>Sal</i>
	Embalagem	<i>Copo</i>

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 14: Custeamento calabresa com cebola

Custeamento da estrutura de produto							
Produto/Material	Dados da estrutura do produto				Dados de custos		
	Especificação	Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida	Custo unitário	Custo total
Calabresa com cebola	TIPO 1 (CARNE SUÍNA)	1	Fabricado				
<i>Linguiça calabresa</i>	<i>Linguiça calabresa</i>	2	Comprado	200	gramas	R\$ 0,02	R\$ 3,60
<i>Óleo</i>	<i>Óleo de soja lisa</i>	2	Comprado	40	ml	R\$ 0,01	R\$ 0,40
COMPLEMENTOS	Combinação	2	Fabricado				
<i>Cebola</i>	<i>Cebola kg</i>	2	Comprado	100	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,25
<i>vinagre</i>	<i>Vinagre de Álcool</i>	2	Comprado	100	ml	R\$ 0,00	R\$ 0,20
SUBTOTAL 1							R\$ 4,45
EMBALAGEM	Tipo 1	2	Fabricado				
<i>Guardanapo</i>	<i>Guardanapo de Papel Folha Simples Snob 24cm x 22cm Pacote 50</i>	2	Comprado	2	Unidade	R\$ 0,04	R\$ 0,08
<i>Garfo</i>	<i>Garfinho de madeira</i>	2	Comprado	3	unidade	R\$ 0,14	R\$ 0,42
SUBTOTAL 2							R\$ 0,50
TOTAL GERAL							R\$ 4,95

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 15: Custeamento picanha na chapa

Custeamento da estrutura de produto							
Produto/Material	Dados da estrutura do produto				Dados de custos		
	Especificação	Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida	Custo unitário	Custo total
Picanha na chapa	TIPO 1 (CARNE BOVINA)	1	Fabricado				
<i>Picanha</i>	<i>pedaços de picanha</i>	2	Comprado	200	gramas	R\$ 0,03	R\$ 5,00
<i>Óleo</i>	<i>Óleo de soja lisa</i>	2	Comprado	40	ml	R\$ 0,01	R\$ 0,40
<i>Manteiga</i>	<i>Manteiga com Sal bloco 5kg - Coyote</i>	2	Comprado	20	gramas	R\$ 0,03	R\$ 0,58
COMPLEMENTOS	Combinação	2	Fabricado				
<i>Mandioca</i>	<i>Mandioca congelada 1kg - Arrico</i>	2	Comprado	100	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,77
<i>Sal</i>	<i>Sal Refinado Cisne</i>	2	Comprado	5	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,02
<i>Mussarela</i>	<i>Queijo Mussarela peça por Kg - HM</i>	2	Comprado	80	gramas	R\$ 0,02	R\$ 1,92
SUBTOTAL 1							R\$ 8,69
EMBALAGEM	Tipo 1	2	Fabricado				
<i>Guardanapo</i>	<i>Guardanapo de Papel Folha Simples Snob 24cm x 22cm Pacote 50</i>	2	Comprado	2	Unidade	R\$ 0,04	R\$ 0,08
<i>Garfo</i>	<i>Garfinho de madeira</i>	2	Comprado	3	unidade	R\$ 0,14	R\$ 0,42
SUBTOTAL 2							R\$ 0,50
TOTAL GERAL							R\$ 9,19

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 16: Custeamento hambúrguer

Produto/Material	Custeamento da estrutura de produto						Dados de custos	
	Dados da estrutura do produto						Custo unitário	Custo total
	Especificação	Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida			
Hambúrguer	TIPO 1 (CARNE BOVINA)	1	Fabricado					
<i>PAO</i>	Tipo hambúrguer 2 faces	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,20	R\$ 0,20	
<i>HAMBÚRGUER</i>	<i>Carne moída</i>	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,03	R\$ 1,50	
<i>Ovo</i>	Ovo de Galinha	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,50	R\$ 0,50	
<i>Farinha de trigo</i>	Farinha de trigo dona benta	2	Comprado	10	gramas	R\$ 0,04	R\$ 0,40	
<i>Óleo</i>	Óleo de soja lisa	2	Comprado	10	ml	R\$ 0,01	R\$ 0,10	
<i>Sal</i>	Sal Refinado Cisne	2	Comprado	3	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,01	
COMPLEMENTOS	Combinação	2	Fabricado					
<i>Tomate</i>	Tomate kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,40	
<i>Alface</i>	Alface kg	2	Comprado	10	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,10	
<i>Mussarela</i>	Mussarela peça kg	2	Comprado	5	gramas	R\$ 0,03	R\$ 0,13	
SUBTOTAL 1							R\$ 3,33	
EMBALAGEM	Tipo 1	2	Fabricado					
<i>Papel acoplado para lanche</i>	Acoplado 30X28 estilizado	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,08	R\$ 0,08	
<i>Saco Plástico para lanche</i>	Saquinhos Plásticos P/ Lanche 25 X 18 X 07	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,08	R\$ 0,08	
<i>Etiqueta</i>	Lacre de segurança estilizado	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,03	R\$ 0,03	
<i>Guardanapo</i>	Guardanapo de Papel Folha Simples Snob 24cm x 22cm Pacote 50	2	Comprado	2	Unidade	R\$ 0,04	R\$ 0,08	
SACHÊS DE MOLHOS	Tipo 1	2	Comprado					
<i>Sachê de Ketchup</i>	Sachê de Ketchup Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,17	R\$ 0,17	
<i>Sachê de Maionese</i>	Sachê de Maionese Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,14	R\$ 0,14	
<i>Sachê de Mostarda</i>	Sachê de Mostarda Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,13	R\$ 0,13	
<i>Sachê de Barbecue</i>	Sachê de Barbecue Hemmer	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,21	R\$ 0,21	
SUBTOTAL 2							R\$ 0,92	
TOTAL GERAL							R\$ 4,25	

Fonte: Os próprios autores

Tabela 17: Custeamento Esfirra

Custeamento da estrutura de produto							
Produto/Material	Dados da estrutura do produto				Dados de custos		
	Especificação	Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida	Custo unitário	Custo total
Esfirra	TIPO 1 (CARNE BOVINA)	1	Fabricado				
Carne	Carne de patinho moída	2	Comprado	100	gramas	R\$ 0,03	R\$ 3,12
Sal	Sal Refinado Cisne	2	Comprado	5	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,02
Leite	litro do leite	2	Comprado	100	ml	R\$ 0,01	R\$ 0,50
Farinha de trigo	Farinha de trigo dona benta	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,20
Óleo	Óleo de soja lisa	2	Comprado	50	ml	R\$ 0,01	R\$ 0,50
Azeite	Azeite de oliva tradicional	2	Comprado	20	ml	R\$ 0,03	R\$ 0,60
COMPLEMENTOS	Combinação	2	Fabricado				
Tomate	Tomate kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,40
Cebola	Cebola kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,13
Pimenta	Pimenta Biquinho conserva	2	Comprado	15	gramas	R\$ 0,03	R\$ 0,38
Cheiro Verde	Cheiro verde pacote	2	Comprado	5	gramas	R\$ 0,03	R\$ 0,15
SUBTOTAL 1							R\$ 5,99
SERVIÇO	Tipo 1	2	Fabricado				
Guardanapo	Guardanapo de Papel Folha Simples Snob 24cm x 22cm Pacote 50	2	Comprado	2	Unidade	R\$ 0,04	R\$ 0,08
SACHÊS DE MOLHOS	Tipo 1	2	Comprado				
Sachê de Ketchup	Sachê de Ketchup Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,17	R\$ 0,17
Sachê de Maionese	Sachê de Maionese Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,14	R\$ 0,14
Sachê de Mostarda	Sachê de Mostarda Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,13	R\$ 0,13
Sachê de Barbecue	Sachê de Barbecue Hemmer	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,21	R\$ 0,21
SUBTOTAL 2							R\$ 0,73
TOTAL GERAL							R\$ 6,72

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 18: Custeamento Pastel

Custeamento da estrutura de produto							
Produto/Material	Especificação	Dados da estrutura do produto				Dados de custos	
		Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida	Custo unitário	Custo total
Pastel	TIPO 1 (CARNE)	1	Fabricado				
Carne	Carne moída	2	Comprado	100	gramas	R\$ 0,03	R\$ 3,12
Carne	Tulipa de Frango Congelado	2	comprado	150	gramas	R\$ 0,01	R\$ 1,95
Sal	Sal Refinado Cisne	2	Comprado	5	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,02
Leite	litro do leite	2	Comprado	100	ml	R\$ 0,01	R\$ 0,50
Farinha de trigo	Farinha de trigo dona benta	2	Comprado	30	gramas	R\$ 0,04	R\$ 1,20
Manteiga	Manteiga com Sal bloco 5kg - Coyote	2	Comprado	20	gramas	R\$ 0,03	R\$ 0,58
Vinagre	Vinagre de Álcool	2	Comprado	100	ml	R\$ 0,002	R\$ 0,20
Ovo	Ovo de Galinha	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,50	R\$ 0,50
COMPLEMENTOS	Combinação	2	Fabricado				
Tomate	Tomate kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,40
Cebola	Cebola kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,13
Cebolinha	Cebolinha pacote	2	Comprado	25	gramas	R\$ 0,02	R\$ 0,58
SUBTOTAL 1							R\$ 9,17
SERVIÇO	Tipo 1	2	Fabricado				
Guardanapo	Guardanapo de Papel Folha Simples Snob 24cm x 22cm Pacote 50	2	Comprado	2	Unidade	R\$ 0,04	R\$ 0,08
SACHÊS DE MOLHOS	Tipo 1	2	Comprado				
Sachê de Ketchup	Sachê de Ketchup Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,17	R\$ 0,17
Sachê de Maionese	Sachê de Maionese Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,14	R\$ 0,14
Sachê de Mostarda	Sachê de Mostarda Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,13	R\$ 0,13
Sachê de Barbecue	Sachê de Barbecue Hemmer	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,21	R\$ 0,21
SUBTOTAL 2							R\$ 0,73
TOTAL GERAL							R\$ 9,90

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 19: Custeamento Hot Dog

Produto/Material	Custeamento da estrutura de produto						
	Dados da estrutura do produto				Dados de custos		
	Especificação	Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida	Custo unitário	Custo total
Hot dog	TIPO 1 (CARNE BOVINA)	1	Fabricado				
<i>PAO</i>	Tipo hot dog	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,70	R\$ 0,70
<i>Salsicha</i>	<i>Salsicha Congelada por kg</i>	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 1,10	R\$ 1,10
<i>Óleo</i>	Óleo de soja lisa	2	Comprado	10	ml	R\$ 0,01	R\$ 0,10
COMPLEMENTOS	Combinação	2	Fabricado				
<i>Tomate</i>	Tomate kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,40
<i>Alface</i>	Alface kg	2	Comprado	10	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,10
<i>Cebola</i>	Cebola kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,13
<i>Pimentão</i>	Pimentão kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,30
<i>Milho verde</i>	Milho Verde em Conserva kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,70
SUBTOTAL 1							R\$ 3,53
EMBALAGEM	Tipo 1	2	Fabricado				
<i>Papel acoplado para lanche</i>	Acoplado 30X28 estilizado	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,08	R\$ 0,08
<i>Saco Plástico para lanche</i>	Saquinhas Plásticas P/ Lanche 25 X 18 X 07	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,08	R\$ 0,08
<i>Etiqueta</i>	Lacre de segurança estilizado	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,03	R\$ 0,03
<i>Guardanapo</i>	Guardanapo de Papel Folha Simples Snob 24cm x 22cm Pacote 50	2	Comprado	2	Unidade	R\$ 0,04	R\$ 0,08
SACHÊS DE MOLHOS	Tipo 1	2	Comprado				
<i>Sachê de Ketchup</i>	Sachê de Ketchup Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,17	R\$ 0,17
<i>Sachê de Maionese</i>	Sachê de Maionese Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,14	R\$ 0,14
<i>Sachê de Mostarda</i>	Sachê de Mostarda Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,13	R\$ 0,13
<i>Sachê de Barbecue</i>	Sachê de Barbecue Hemmer	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,21	R\$ 0,21
SUBTOTAL 2							R\$ 0,92
TOTAL GERAL							R\$ 4,44

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 20: Custeamento Coxinha

Custeamento da estrutura de produto							
Produto/Material	Dados da estrutura do produto				Dados de custos		
	Especificação	Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida	Custo unitário	Custo total
Coxinha	TIPO 1 (CARNE)	1	Fabricado				
Carne	Carne moída	2	Comprado	100	gramas	R\$ 0,03	R\$ 3,12
Carne	Tulipa de Frango Congelado	2	comprado	150	gramas	R\$ 0,01	R\$ 1,95
Sal	Sal Refinado Cisne	2	Comprado	5	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,02
Leite	litro do leite	2	Comprado	100	ml	R\$ 0,01	R\$ 0,50
Farinha de trigo	Farinha de trigo dona benta	2	Comprado	30	gramas	R\$ 0,04	R\$ 1,20
Manteiga	Manteiga com Sal bloco 5kg	2	Comprado	20	gramas	R\$ 0,03	R\$ 0,58
Óleo	Óleo de soja lisa	2	Comprado	50	ml	R\$ 0,01	R\$ 0,50
COMPLEMENTOS	Combinação	2	Fabricado				
Tomate	Tomate kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,40
Cebola	Cebola kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,13
Cebolinha	Cebolinha pacote	2	Comprado	25	gramas	R\$ 0,02	R\$ 0,58
SUBTOTAL 1							R\$ 8,97
SERVIÇO	Tipo 1	2	Fabricado				
Guardanapo	Guardanapo de Papel Folha Simples Snob 24cm x 22cm Pacote 50	2	Comprado	2	Unidade	R\$ 0,04	R\$ 0,08
SACHÊS DE MOLHOS	Tipo 1	2	Comprado				
Sachê de Ketchup	Sachê de Ketchup Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,17	R\$ 0,17
Sachê de Maionese	Sachê de Maionese Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,14	R\$ 0,14
Sachê de Mostarda	Sachê de Mostarda Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,13	R\$ 0,13
Sachê de Barbecue	Sachê de Barbecue Hemmer	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,21	R\$ 0,21
SUBTOTAL 2							R\$ 0,73
TOTAL GERAL							R\$ 9,70

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 21: Custeamento risole

Custeamento da estrutura de produto							
Produto/Material	Dados da estrutura do produto				Dados de custos		
	Especificação	Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida	Custo unitário	Custo total
Risole	TIPO 1 (CARNE)	1	Fabricado				
Carne	Carne moída	2	Comprado	100	gramas	R\$ 0,03	R\$ 3,12
Carne	Tulipa de Frango Congelado	2	comprado	150	gramas	R\$ 0,01	R\$ 1,95
Sal	Sal Refinado Cisne	2	Comprado	5	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,02
Leite	litro do leite	2	Comprado	100	ml	R\$ 0,01	R\$ 0,50
Farinha de trigo	Farinha de trigo dona benta	2	Comprado	30	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,12
Manteiga	Manteiga com Sal bloco 5kg	2	Comprado	20	gramas	R\$ 0,03	R\$ 0,58
Óleo	Óleo de soja lisa	2	Comprado	50	ml	R\$ 0,01	R\$ 0,50
COMPLEMENTOS	Combinação	2	Fabricado				
Tomate	Tomate kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,40
Cebola	Cebola kg	2	Comprado	50	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,13
Salsinha	Salsinha	2	Comprado	30	gramas	R\$ 0,03	R\$ 0,90
SUBTOTAL 1							R\$ 8,21
SERVIÇO	Tipo 1	2	Fabricado				
Guardanapo	Guardanapo de Papel Folha Simples Snob 24cm x 22cm Pacote 50	2	Comprado	2	Unidade	R\$ 0,04	R\$ 0,08
SACHÊS DE MOLHOS	Tipo 1	2	Comprado				
Sachê de Ketchup	Sachê de Ketchup Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,17	R\$ 0,17
Sachê de Maionese	Sachê de Maionese Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,14	R\$ 0,14
Sachê de Mostarda	Sachê de Mostarda Heinz	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,13	R\$ 0,13
Sachê de Barbecue	Sachê de Barbecue Hemmer	2	Comprado	1	Unidade	R\$ 0,21	R\$ 0,21
SUBTOTAL 2							R\$ 0,73
TOTAL GERAL							R\$ 8,94

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 22: Custeamento Suco de Laranja

Custeamento da estrutura de produto							
Produto/Material	Dados da estrutura do produto					Dados de custos	
	Especificação	Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida	Custo unitário	Custo total
Suco de Laranja	TIPO	1	Fabricado				
Laranja	Polpa da laranja	2	comprado	150	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,60
Açúcar	Açúcar união	2	comprado	50	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,25
COMPLEMENTOS	Combinação	2	comprado				
Copo	Copo descartável 200 ml	2	comprado	1	Und	R\$ 0,22	R\$ 0,22
Canudinho	Canudo descartável	2	comprado	1	Und	R\$ 0,13	R\$ 0,13
TOTAL							R\$ 1,20

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 23: Custeamento Suco de Maracujá

Custeamento da estrutura de produto							
Produto/Material	Dados da estrutura do produto					Dados de custos	
	Especificação	Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida	Custo unitário	Custo total
Suco de Maracujá	TIPO	1	Fabricado				
Maracujá	Polpa da maracujá	2	comprado	150	gramas	R\$ 0,01	R\$ 1,20
Açúcar	Açúcar união	2	comprado	50	gramas	R\$ 0,01	R\$ 0,25
COMPLEMENTOS	Combinação	2	comprado				
Copo	Copo descartável 200 ml	2	comprado	1	Und	R\$ 0,22	R\$ 0,22
Canudinho	Canudo descartável	2	comprado	1	Und	R\$ 0,13	R\$ 0,13
TOTAL							R\$ 1,80

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 24: Custeamento Refrigerante

Custeamento da estrutura de produto							
Produto/Material	Dados da estrutura do produto					Dados de custos	
	Especificação	Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida	Custo unitário	Custo total
Refrigerante	TIPO	1	Comprado				
Refrigerante	Refrigerante coca cola	1	comprado	1	und	R\$ 2,50	R\$ 2,50
COMPLEMENTOS	Combinação	2	comprado				
Copo	Copo descartável 200 ml	2	comprado	1	Und	R\$ 0,22	R\$ 0,22
Canudinho	Canudo descartável	2	comprado	1	Und	R\$ 0,13	R\$ 0,13
TOTAL							R\$ 2,85

Fonte: Os próprios autores, 2021.

Tabela 25: Custeamento Cerveja

Custeamento da estrutura de produto							
Produto/Material	Dados da estrutura do produto					Dados de custos	
	Especificação	Nível da estrutura	Origem	Quantidade	Unidade de medida	Custo unitário	Custo total
Cerveja	TIPO	1	comprado				
Cerveja	Cerveja skol	1	comprado	1	und	R\$ 2,10	R\$ 2,10
Sal	Sal Refinado Cisne	2	Comprado	5	gramas	R\$ 0,00	R\$ 0,02
COMPLEMENTOS	Combinação	2	comprado				
Copo	Copo descartável 200 ml	2	comprado	1	Und	R\$ 0,22	R\$ 0,22
TOTAL							R\$ 2,33

Fonte: Os próprios autores, 2021.

5.8 Orçamento Empresarial

Orçamento Empresarial é uma metodologia focada no planejamento, execução e controle das operações organizacionais. O objetivo é estabelecer valores financeiros (Receitas e Gastos) para todos os processos administrativos. É essa ferramenta que vai garantir que você tenha as finanças da empresa bem registradas, podendo planejar o futuro. Além disso, com a organização empresarial, é possível perceber erros, e assim, solucioná-los, de modo a evitar problemas maiores, como uma grande crise financeira.

Orçamento Primeiro Ano

PREVISÃO DE VENDAS		Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	TOTAL	
Hambúrguer															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	100	100	100	105	105	105	105	105	1225	
	Incremento do volume de vendas				5%										
	Preço Unitário	R\$ 11,49	R\$ 11,49	R\$ 11,49	R\$ 11,49	R\$ 11,49	R\$ 11,49	R\$ 11,49	R\$ 11,49	R\$ 12,06	R\$ 12,06	R\$ 12,06	R\$ 12,06		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total A	R\$ 1.149,00	R\$ 1.149,00	R\$ 1.149,00	R\$ 1.149,00	R\$ 1.149,00	R\$ 1.149,00	R\$ 1.149,00	R\$ 1.206,45	R\$ 1.266,77	R\$ 1.266,77	R\$ 1.266,77	R\$ 1.266,77	R\$ 14.316,54	
Hot dog															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	100	100	100	105	105	105	105	105	1225	
	Incremento do volume de vendas				5%										
	Preço Unitário	R\$ 9,69	R\$ 9,69	R\$ 9,69	R\$ 9,69	R\$ 9,69	R\$ 9,69	R\$ 9,69	R\$ 9,69	R\$ 10,17	R\$ 10,17	R\$ 10,17	R\$ 10,17		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total B	R\$ 969,00	R\$ 969,00	R\$ 969,00	R\$ 969,00	R\$ 969,00	R\$ 969,00	R\$ 969,00	R\$ 1.017,45	R\$ 1.068,32	R\$ 1.068,32	R\$ 1.068,32	R\$ 1.068,32	R\$ 12.073,74	
Rissole															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	100	100	100	100	100	110	110	110	1230	
	Incremento do volume de vendas				5%						10%				
	Preço Unitário	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total C	R\$ 1.834,00	R\$ 1.834,00	R\$ 1.834,00	R\$ 1.834,00	R\$ 1.834,00	R\$ 1.834,00	R\$ 1.834,00	R\$ 1.834,00	R\$ 1.834,00	R\$ 2.017,40	R\$ 2.017,40	R\$ 2.017,40	R\$ 22.558,20	
Esfirra															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	105	105	105	105	105	115,5	115,5	115,5	1272	
	Incremento do volume de vendas				5%						10%				
	Preço Unitário	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total D	R\$ 1.620,00	R\$ 1.620,00	R\$ 1.620,00	R\$ 1.620,00	R\$ 1.701,00	R\$ 1.701,00	R\$ 1.701,00	R\$ 1.701,00	R\$ 1.701,00	R\$ 1.871,10	R\$ 1.871,10	R\$ 1.871,10	R\$ 20.598,30	
Pastel															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	105	105	105	105	105	116	116	116	1272	
	Incremento do volume de vendas				5%						10%				
	Preço Unitário	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total E	R\$ 2.012,00	R\$ 2.012,00	R\$ 2.012,00	R\$ 2.012,00	R\$ 2.112,60	R\$ 2.112,60	R\$ 2.112,60	R\$ 2.112,60	R\$ 2.112,60	R\$ 2.323,86	R\$ 2.323,86	R\$ 2.323,86	R\$ 25.582,58	
Coxinha															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	105	105	105	105	105	116	116	116	1272	
	Incremento do volume de vendas				5%						10%				
	Preço Unitário	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total F	R\$ 2.012,00	R\$ 2.012,00	R\$ 2.012,00	R\$ 2.012,00	R\$ 2.112,60	R\$ 2.112,60	R\$ 2.112,60	R\$ 2.112,60	R\$ 2.112,60	R\$ 2.323,86	R\$ 2.323,86	R\$ 2.323,86	R\$ 25.582,58	
Picanha na Chapa															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	105	105	105	105	105	116	116	116	1272	
	Incremento do volume de vendas				5%						10%				
	Preço Unitário	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total G	R\$ 1.412,00	R\$ 1.412,00	R\$ 1.412,00	R\$ 1.412,00	R\$ 1.482,60	R\$ 1.482,60	R\$ 1.482,60	R\$ 1.482,60	R\$ 1.482,60	R\$ 1.630,86	R\$ 1.630,86	R\$ 1.630,86	R\$ 17.953,58	
Calabresa com cebola															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	105	105	105	105	105	116	116	116	1272	
	Incremento do volume de vendas				5%						10%				
	Preço Unitário	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total H	R\$ 968,00	R\$ 968,00	R\$ 968,00	R\$ 968,00	R\$ 1.016,40	R\$ 1.016,40	R\$ 1.016,40	R\$ 1.016,40	R\$ 1.016,40	R\$ 1.118,04	R\$ 1.118,04	R\$ 1.118,04	R\$ 12.308,12	
Cerveja															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	105	105	105	105	105	116	116	116	1272	
	Incremento do volume de vendas				5%						10%				
	Preço Unitário	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total I	R\$ 530,00	R\$ 530,00	R\$ 530,00	R\$ 530,00	R\$ 556,50	R\$ 556,50	R\$ 556,50	R\$ 556,50	R\$ 556,50	R\$ 556,50	R\$ 612,15	R\$ 612,15	R\$ 612,15	R\$ 6.738,95
Refrigerante															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	105	105	105	105	105	116	116	116	1272	
	Incremento do volume de vendas				5%						10%				
	Preço Unitário	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total J	R\$ 530,00	R\$ 530,00	R\$ 530,00	R\$ 530,00	R\$ 556,50	R\$ 556,50	R\$ 556,50	R\$ 556,50	R\$ 556,50	R\$ 612,15	R\$ 612,15	R\$ 612,15	R\$ 6.738,95	
Suco de Maracujá															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	105	105	105	105	105	116	116	116	1272	
	Incremento do volume de vendas				5%						10%				
	Preço Unitário	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total K	R\$ 376,00	R\$ 376,00	R\$ 376,00	R\$ 376,00	R\$ 394,80	R\$ 394,80	R\$ 394,80	R\$ 394,80	R\$ 394,80	R\$ 434,28	R\$ 434,28	R\$ 434,28	R\$ 4.780,84	
Suco de Laranja															
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	100	100	100	100	105	105	105	105	105	116	116	116	1272	
	Incremento do volume de vendas				5%						10%				
	Preço Unitário	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56		
	Reajuste de preço de produtos				5%										
	Total K	R\$ 256,00	R\$ 256,00	R\$ 256,00	R\$ 256,00	R\$ 268,80	R\$ 268,80	R\$ 268,80	R\$ 268,80	R\$ 268,80	R\$ 295,68	R\$ 295,68	R\$ 295,68	R\$ 3.255,04	
RECEITA BRUTA DE VENDAS		R\$ 13.668,00	R\$ 13.668,00	R\$ 13.668,00	R\$ 13.668,00	R\$ 14.153,80	R\$ 14.153,80	R\$ 14.153,80	R\$ 14.259,70	R\$ 14.370,90	R\$ 15.574,48	R\$ 15.574,48	R\$ 15.574,48	R\$ 172.487,42	

Política comercial da empresa																
% venda à vista		45%	45%	45%	45%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	50%	
Receita Bruta de vendas à vista	R\$	6.150,60	R\$ 6.150,60	R\$ 6.150,60	R\$ 6.150,60	R\$ 7.076,90	R\$ 7.076,90	R\$ 7.076,90	R\$ 7.129,85	R\$ 7.185,45	R\$ 7.787,24	R\$ 7.787,24	R\$ 7.787,24	R\$ 7.787,24	R\$ 83.510,11	
% venda à prazo		55%	55%	55%	55%	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%		
Receita Bruta de vendas à prazo	R\$	7.517,40	R\$ 7.517,40	R\$ 7.517,40	R\$ 7.517,40	R\$ 8.492,28	R\$ 8.492,28	R\$ 8.492,28	R\$ 8.555,82	R\$ 8.622,54	R\$ 9.344,69	R\$ 9.344,69	R\$ 9.344,69	R\$ 9.344,69	R\$ 100.758,85	
(-) DEDUÇÕES DE VENDAS																
Descontos concedidos - Estratégia de vendas 1 - Desconto à vista		5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%	5%		
(-) Valor do Desconto concedido calculado	R\$	307,53	R\$ 307,53	R\$ 307,53	R\$ 307,53	R\$ 353,85	R\$ 353,85	R\$ 353,85	R\$ 356,49	R\$ 359,27	R\$ 389,36	R\$ 389,36	R\$ 389,36	R\$ 389,36	R\$ 4.175,51	
Vendas à vista - pagamento à vista - PIX		540	540	540	540	623	623	623	628	628	680	680	680	680	7322	
Custo do pagamento à vista - PIX	R\$	1,90	R\$ 1,90	R\$ 1,90	R\$ 1,90	R\$ 1,90	R\$ 1,90	R\$ 1,90	R\$ 1,90	R\$ 1,90	R\$ 1,90	R\$ 1,90	R\$ 1,90	R\$ 1,90		
(-) Custo da venda à vista - via PIX	R\$	1.026,00	R\$ 1.026,00	R\$ 1.026,00	R\$ 1.026,00	R\$ 1.182,75	R\$ 1.182,75	R\$ 1.182,75	R\$ 1.192,25	R\$ 1.192,25	R\$ 1.291,53	R\$ 1.291,53	R\$ 1.291,53	R\$ 1.291,53	R\$ 13.911,33	
Vendas à vista - pagamento à vista - Cartão de Crédito	R\$	6.150,60	R\$ 6.150,60	R\$ 6.150,60	R\$ 6.150,60	R\$ 7.076,90	R\$ 7.076,90	R\$ 7.076,90	R\$ 7.129,85	R\$ 7.185,45	R\$ 7.787,24	R\$ 7.787,24	R\$ 7.787,24	R\$ 7.787,24	R\$ 83.510,11	
Taxa de administração da maquininha		1,99%	1,99%	1,99%	1,99%	1,99%	1,99%	1,99%	1,99%	1,99%	1,99%	1,99%	1,99%	1,99%		
(-) Custo da venda à vista - Cartão de Débito	R\$	122,40	R\$ 122,40	R\$ 122,40	R\$ 122,40	R\$ 140,83	R\$ 140,83	R\$ 140,83	R\$ 141,88	R\$ 142,99	R\$ 154,97	R\$ 154,97	R\$ 154,97	R\$ 154,97	R\$ 1.661,85	
Vendas à prazo - pagamento à vista - Cartão de Crédito	R\$	7.517,40	R\$ 7.517,40	R\$ 7.517,40	R\$ 7.517,40	R\$ 8.492,28	R\$ 8.492,28	R\$ 8.492,28	R\$ 8.555,82	R\$ 8.622,54	R\$ 9.344,69	R\$ 9.344,69	R\$ 9.344,69	R\$ 9.344,69	R\$ 100.758,85	
% vendas à prazo - Cartão de Crédito - à vista		20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%	20%		
R\$ vendas à prazo - Cartão de Crédito - à vista	R\$	1.503,48	R\$ 1.503,48	R\$ 1.503,48	R\$ 1.503,48	R\$ 1.698,46	R\$ 1.698,46	R\$ 1.698,46	R\$ 1.711,16	R\$ 1.724,51	R\$ 1.868,94	R\$ 1.868,94	R\$ 1.868,94	R\$ 1.868,94	R\$ 20.151,77	
Taxa de administração da maquininha		4,99%	4,99%	4,99%	4,99%	4,99%	4,99%	4,99%	4,99%	4,99%	4,99%	4,99%	4,99%	4,99%		
(-) Custo da venda à prazo - Cartão de Crédito - à vista	R\$	75,02	R\$ 75,02	R\$ 75,02	R\$ 75,02	R\$ 84,75	R\$ 84,75	R\$ 84,75	R\$ 85,39	R\$ 86,05	R\$ 93,26	R\$ 93,26	R\$ 93,26	R\$ 93,26	R\$ 1.005,57	
% vendas à prazo - Cartão de Crédito - 14 dias		30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%	30%		
R\$ vendas à prazo - Cartão de Crédito - 14 dias	R\$	2.255,22	R\$ 2.255,22	R\$ 2.255,22	R\$ 2.255,22	R\$ 2.547,68	R\$ 2.547,68	R\$ 2.547,68	R\$ 2.566,75	R\$ 2.586,76	R\$ 2.803,41	R\$ 2.803,41	R\$ 2.803,41	R\$ 2.803,41	R\$ 30.227,66	
Taxa de administração da maquininha		3,99%	3,99%	3,99%	3,99%	3,99%	3,99%	3,99%	3,99%	3,99%	3,99%	3,99%	3,99%	3,99%		
(-) Custo da venda à prazo - Cartão de Crédito - 14 dias	R\$	89,98	R\$ 89,98	R\$ 89,98	R\$ 89,98	R\$ 101,65	R\$ 101,65	R\$ 101,65	R\$ 102,41	R\$ 103,21	R\$ 111,86	R\$ 111,86	R\$ 111,86	R\$ 111,86	R\$ 1.206,08	
% vendas à prazo - Cartão de Crédito - 30 dias		70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%	70%		
R\$ vendas à prazo - Cartão de Crédito - 30 dias	R\$	5.262,18	R\$ 5.262,18	R\$ 5.262,18	R\$ 5.262,18	R\$ 5.944,60	R\$ 5.944,60	R\$ 5.944,60	R\$ 5.989,07	R\$ 6.035,78	R\$ 6.541,28	R\$ 6.541,28	R\$ 6.541,28	R\$ 6.541,28	R\$ 70.531,20	
Taxa de administração da maquininha		3,19%	3,19%	3,19%	3,19%	3,19%	3,19%	3,19%	3,19%	3,19%	3,19%	3,19%	3,19%	3,19%		
(-) Custo da venda à prazo - Cartão de Crédito - 30 dias	R\$	167,86	R\$ 167,86	R\$ 167,86	R\$ 167,86	R\$ 189,63	R\$ 189,63	R\$ 189,63	R\$ 191,05	R\$ 192,54	R\$ 208,67	R\$ 208,67	R\$ 208,67	R\$ 208,67	R\$ 2.249,95	
Perdas																
Taxa de perda		2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%	2%		
(-) Perdas em R\$	R\$	273,36	R\$ 273,36	R\$ 273,36	R\$ 273,36	R\$ 283,08	R\$ 283,08	R\$ 283,08	R\$ 285,19	R\$ 287,42	R\$ 311,49	R\$ 311,49	R\$ 311,49	R\$ 311,49	R\$ 3.449,75	
(-) TOTAL DE DEDUÇÕES DE VENDAS	R\$	2.062,16	R\$ 2.062,16	R\$ 2.062,16	R\$ 2.062,16	R\$ 2.336,54	R\$ 2.336,54	R\$ 2.336,54	R\$ 2.354,67	R\$ 2.363,74	R\$ 2.561,13	R\$ 2.561,13	R\$ 2.561,13	R\$ 2.561,13	R\$ 27.660,03	
(=) RECEITA LÍQUIDA	R\$	11.605,84	R\$ 11.605,84	R\$ 11.605,84	R\$ 11.605,84	R\$ 11.817,26	R\$ 11.817,26	R\$ 11.817,26	R\$ 11.905,03	R\$ 12.007,16	R\$ 13.013,35	R\$ 13.013,35	R\$ 13.013,35	R\$ 13.013,35	R\$ 144.827,39	

CUSTO DE MERCADORIAS VENDIDAS																	
% Alíquota do Simples Nacional		7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	
R\$ Valor Bruto - Simples Nacional	R\$	997,76	R\$ 997,76	R\$ 997,76	R\$ 997,76	R\$ 997,76	R\$ 997,76	R\$ 1.033,23	R\$ 1.033,23	R\$ 1.033,23	R\$ 1.040,96	R\$ 1.049,08	R\$ 1.136,94	R\$ 1.136,94	R\$ 1.136,94	R\$ 1.136,94	R\$ 12.591,58
Dedução tributária - Cesta Simples Nacional	R\$	495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 5.940,00
(-) R\$ Valor líquido à pagar - Simples Nacional	R\$	502,76	R\$ 502,76	R\$ 502,76	R\$ 502,76	R\$ 502,76	R\$ 502,76	R\$ 538,23	R\$ 538,23	R\$ 538,23	R\$ 545,96	R\$ 554,08	R\$ 641,94	R\$ 641,94	R\$ 641,94	R\$ 641,94	R\$ 6.651,58
Quantidade de colaboradores - MOD (COZ)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
R\$ Folha de pagamento MOD - Líquida	R\$	8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 96.000,00
% Cesta de encargos trabalhistas e previdenc	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	
(-) R\$ Valor total da Folha de Pagamento -	R\$	14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 96.000,00
Custo Unitário da Matéria-Prima – Suco de L	R\$	1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima – Suco de L</i>	<i>R\$</i>	<i>120,00</i>	<i>R\$ 120,00</i>	<i>R\$ 120,00</i>	<i>R\$ 120,00</i>	<i>R\$ 120,00</i>	<i>R\$ 126,00</i>	<i>R\$ 126,00</i>	<i>R\$ 126,00</i>	<i>R\$ 126,00</i>	<i>R\$ 126,00</i>	<i>R\$ 126,00</i>	<i>R\$ 138,60</i>	<i>R\$ 138,60</i>	<i>R\$ 138,60</i>	<i>R\$ 138,60</i>	<i>R\$ 1.525,80</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Suco de M	R\$	1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima - Suco de M</i>	<i>R\$</i>	<i>180,00</i>	<i>R\$ 180,00</i>	<i>R\$ 180,00</i>	<i>R\$ 180,00</i>	<i>R\$ 180,00</i>	<i>R\$ 189,00</i>	<i>R\$ 189,00</i>	<i>R\$ 189,00</i>	<i>R\$ 189,00</i>	<i>R\$ 189,00</i>	<i>R\$ 189,00</i>	<i>R\$ 207,90</i>	<i>R\$ 207,90</i>	<i>R\$ 207,90</i>	<i>R\$ 207,90</i>	<i>R\$ 2.288,70</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Cerveja	R\$	2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima – Cerveja</i>	<i>R\$</i>	<i>233,00</i>	<i>R\$ 233,00</i>	<i>R\$ 233,00</i>	<i>R\$ 233,00</i>	<i>R\$ 233,00</i>	<i>R\$ 244,65</i>	<i>R\$ 244,65</i>	<i>R\$ 244,65</i>	<i>R\$ 244,65</i>	<i>R\$ 244,65</i>	<i>R\$ 244,65</i>	<i>R\$ 269,12</i>	<i>R\$ 269,12</i>	<i>R\$ 269,12</i>	<i>R\$ 269,12</i>	<i>R\$ 2.962,60</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Refrigerar	R\$	2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima – Refrigerera</i>	<i>R\$</i>	<i>285,00</i>	<i>R\$ 285,00</i>	<i>R\$ 285,00</i>	<i>R\$ 285,00</i>	<i>R\$ 285,00</i>	<i>R\$ 299,25</i>	<i>R\$ 299,25</i>	<i>R\$ 299,25</i>	<i>R\$ 299,25</i>	<i>R\$ 299,25</i>	<i>R\$ 299,25</i>	<i>R\$ 329,18</i>	<i>R\$ 329,18</i>	<i>R\$ 329,18</i>	<i>R\$ 329,18</i>	<i>R\$ 3.623,78</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Hambúrgu	R\$	4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima – Hambúrgu</i>	<i>R\$</i>	<i>425,00</i>	<i>R\$ 425,00</i>	<i>R\$ 425,00</i>	<i>R\$ 425,00</i>	<i>R\$ 425,00</i>	<i>R\$ 425,00</i>	<i>R\$ 425,00</i>	<i>R\$ 425,00</i>	<i>R\$ 425,00</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 5.206,25</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Hot dog	R\$	4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima – Hot dog</i>	<i>R\$</i>	<i>444,00</i>	<i>R\$ 444,00</i>	<i>R\$ 444,00</i>	<i>R\$ 444,00</i>	<i>R\$ 444,00</i>	<i>R\$ 444,00</i>	<i>R\$ 444,00</i>	<i>R\$ 444,00</i>	<i>R\$ 444,00</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 5.439,00</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Calabresa	R\$	4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima – Calabres</i>	<i>R\$</i>	<i>495,00</i>	<i>R\$ 495,00</i>	<i>R\$ 495,00</i>	<i>R\$ 495,00</i>	<i>R\$ 495,00</i>	<i>R\$ 519,75</i>	<i>R\$ 519,75</i>	<i>R\$ 519,75</i>	<i>R\$ 519,75</i>	<i>R\$ 519,75</i>	<i>R\$ 519,75</i>	<i>R\$ 571,73</i>	<i>R\$ 571,73</i>	<i>R\$ 571,73</i>	<i>R\$ 571,73</i>	<i>R\$ 6.293,93</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Esfirra	R\$	6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima – Esfirra</i>	<i>R\$</i>	<i>672,00</i>	<i>R\$ 672,00</i>	<i>R\$ 672,00</i>	<i>R\$ 672,00</i>	<i>R\$ 672,00</i>	<i>R\$ 705,60</i>	<i>R\$ 705,60</i>	<i>R\$ 705,60</i>	<i>R\$ 705,60</i>	<i>R\$ 705,60</i>	<i>R\$ 705,60</i>	<i>R\$ 776,16</i>	<i>R\$ 776,16</i>	<i>R\$ 776,16</i>	<i>R\$ 776,16</i>	<i>R\$ 8.544,48</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Rissole	R\$	8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima – Rissole</i>	<i>R\$</i>	<i>894,00</i>	<i>R\$ 894,00</i>	<i>R\$ 894,00</i>	<i>R\$ 894,00</i>	<i>R\$ 894,00</i>	<i>R\$ 894,00</i>	<i>R\$ 894,00</i>	<i>R\$ 894,00</i>	<i>R\$ 894,00</i>	<i>R\$ 894,00</i>	<i>R\$ 894,00</i>	<i>R\$ 983,40</i>	<i>R\$ 983,40</i>	<i>R\$ 983,40</i>	<i>R\$ 983,40</i>	<i>R\$ 10.996,20</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Picanha n	R\$	9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima – Picanha</i>	<i>R\$</i>	<i>919,00</i>	<i>R\$ 919,00</i>	<i>R\$ 919,00</i>	<i>R\$ 919,00</i>	<i>R\$ 919,00</i>	<i>R\$ 964,95</i>	<i>R\$ 964,95</i>	<i>R\$ 964,95</i>	<i>R\$ 964,95</i>	<i>R\$ 964,95</i>	<i>R\$ 964,95</i>	<i>R\$ 1.061,45</i>	<i>R\$ 1.061,45</i>	<i>R\$ 1.061,45</i>	<i>R\$ 1.061,45</i>	<i>R\$ 11.685,09</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Coxinha	R\$	9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima – Coxinha</i>	<i>R\$</i>	<i>970,00</i>	<i>R\$ 970,00</i>	<i>R\$ 970,00</i>	<i>R\$ 970,00</i>	<i>R\$ 970,00</i>	<i>R\$ 1.018,50</i>	<i>R\$ 1.018,50</i>	<i>R\$ 1.018,50</i>	<i>R\$ 1.018,50</i>	<i>R\$ 1.018,50</i>	<i>R\$ 1.018,50</i>	<i>R\$ 1.120,35</i>	<i>R\$ 1.120,35</i>	<i>R\$ 1.120,35</i>	<i>R\$ 1.120,35</i>	<i>R\$ 12.333,55</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Pastel	R\$	9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	
<i>R\$ Custo Total da Matéria-Prima – Pastel</i>	<i>R\$</i>	<i>990,00</i>	<i>R\$ 990,00</i>	<i>R\$ 990,00</i>	<i>R\$ 990,00</i>	<i>R\$ 990,00</i>	<i>R\$ 1.039,50</i>	<i>R\$ 1.039,50</i>	<i>R\$ 1.039,50</i>	<i>R\$ 1.039,50</i>	<i>R\$ 1.039,50</i>	<i>R\$ 1.039,50</i>	<i>R\$ 1.143,45</i>	<i>R\$ 1.143,45</i>	<i>R\$ 1.143,45</i>	<i>R\$ 1.143,45</i>	<i>R\$ 12.587,85</i>
(-) R\$ Estoque de Matérias-primas	R\$	6.627,00	R\$ 6.627,00	R\$ 6.627,00	R\$ 6.627,00	R\$ 6.627,00	R\$ 6.870,20	R\$ 6.870,20	R\$ 6.870,20	R\$ 6.870,20	R\$ 6.913,65	R\$ 6.913,65	R\$ 7.513,77	R\$ 7.513,77	R\$ 7.513,77	R\$ 7.513,77	R\$ 83.487,21
Custo Unitário dos Insumos – Suco de Laran	R\$	3,55	R\$ 3,57	R\$ 3,59	R\$ 3,61	R\$ 3,63	R\$ 3,65	R\$ 3,67	R\$ 3,69	R\$ 3,71	R\$ 3,73	R\$ 3,75	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Suco de Laran</i>	<i>R\$</i>	<i>355,00</i>	<i>R\$ 357,00</i>	<i>R\$ 359,00</i>	<i>R\$ 361,00</i>	<i>R\$ 381,15</i>	<i>R\$ 383,25</i>	<i>R\$ 385,35</i>	<i>R\$ 387,45</i>	<i>R\$ 389,55</i>	<i>R\$ 430,82</i>	<i>R\$ 433,13</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 4.658,13</i>
Custo Unitário dos Insumos- Suco de marac	R\$	3,55	R\$ 3,57	R\$ 3,59	R\$ 3,61	R\$ 3,63	R\$ 3,65	R\$ 3,67	R\$ 3,69	R\$ 3,71	R\$ 3,73	R\$ 3,75	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Suco de marac</i>	<i>R\$</i>	<i>355,00</i>	<i>R\$ 357,00</i>	<i>R\$ 359,00</i>	<i>R\$ 361,00</i>	<i>R\$ 381,15</i>	<i>R\$ 383,25</i>	<i>R\$ 385,35</i>	<i>R\$ 387,45</i>	<i>R\$ 389,55</i>	<i>R\$ 430,82</i>	<i>R\$ 433,13</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 4.658,13</i>
Custo Unitário dos Insumos- Cerveja	R\$	3,55	R\$ 3,57	R\$ 3,59	R\$ 3,61	R\$ 3,63	R\$ 3,65	R\$ 3,67	R\$ 3,69	R\$ 3,71	R\$ 3,73	R\$ 3,75	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos- Cerveja</i>	<i>R\$</i>	<i>355,00</i>	<i>R\$ 357,00</i>	<i>R\$ 359,00</i>	<i>R\$ 361,00</i>	<i>R\$ 381,15</i>	<i>R\$ 383,25</i>	<i>R\$ 385,35</i>	<i>R\$ 387,45</i>	<i>R\$ 389,55</i>	<i>R\$ 430,82</i>	<i>R\$ 433,13</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 4.658,13</i>
Custo Unitário dos Insumos – Refrigerante	R\$	3,55	R\$ 3,57	R\$ 3,59	R\$ 3,61	R\$ 3,63	R\$ 3,65	R\$ 3,67	R\$ 3,69	R\$ 3,71	R\$ 3,73	R\$ 3,75	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Refrigerante</i>	<i>R\$</i>	<i>355,00</i>	<i>R\$ 357,00</i>	<i>R\$ 359,00</i>	<i>R\$ 361,00</i>	<i>R\$ 381,15</i>	<i>R\$ 383,25</i>	<i>R\$ 385,35</i>	<i>R\$ 387,45</i>	<i>R\$ 389,55</i>	<i>R\$ 430,82</i>	<i>R\$ 433,13</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 435,44</i>	<i>R\$ 4.658,13</i>
Custo Unitário dos Insumos – Hambúrguer	R\$	3,55	R\$ 3,57	R\$ 3,59	R\$ 3,61	R\$ 3,63	R\$ 3,65	R\$ 3,67	R\$ 3,69	R\$ 3,71	R\$ 3,73	R\$ 3,75	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Hambúrguer</i>	<i>R\$</i>	<i>355,00</i>	<i>R\$ 357,00</i>	<i>R\$ 359,00</i>	<i>R\$ 361,00</i>	<i>R\$ 363,00</i>	<i>R\$ 365,00</i>	<i>R\$ 367,00</i>	<i>R\$ 387,45</i>	<i>R\$ 389,55</i>	<i>R\$ 391,65</i>	<i>R\$ 393,75</i>	<i>R\$ 395,85</i>	<i>R\$ 395,85</i>	<i>R\$ 395,85</i>	<i>R\$ 395,85</i>	<i>R\$ 4.485,25</i>
Custo Unitário dos Insumos – Hot dog	R\$	3,55	R\$ 3,57	R\$ 3,59	R\$ 3,61	R\$ 3,63	R\$ 3,65	R\$ 3,67	R\$ 3,69	R\$ 3,71	R\$ 3,73	R\$ 3,75	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	R\$ 3,77	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Hot dog</i>	<i>R\$</i>	<i>355,00</i>	<i>R\$ 357,00</i>	<i>R\$ 359,00</i>	<i>R\$ 361,00</i>	<i>R\$ 363,00</i>	<i>R\$ 365,00</i>	<i>R\$ 367,00</i>	<i>R\$ 387,45</i>	<i>R\$ 389,55</i>	<i>R\$ 391,65</i>	<i>R\$ 393,75</i>	<i>R\$ 395,85</i>	<i>R\$ 395,85</i>	<i>R\$ 395,85</i>	<i>R\$ 395,85</i>	<i>R\$ 4.485,25</i>
Custo Unitário dos Insumos – Calabresa com	R\$	3,55	R\$ 3,57	R\$ 3,59	R\$ 3,61	R\$ 3,63	R\$ 3,65	R\$ 3,67	R\$ 3,69	R\$ 3,71	R\$ 3						

DESPESAS OPERACIONAIS																				
Despesas com vendas																				
	R\$ Publicidade- Facebook	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	2.400,00
	R\$ Publicidade - Instagram	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	2.400,00
	R\$ Publicidade - Impressos	R\$	600,00	R\$	600,00	R\$	600,00	R\$	600,00	R\$	600,00	R\$	600,00	R\$	600,00	R\$	600,00	R\$	600,00	7.200,00
	R\$ Publicidade - Carro de Som	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	2.400,00
	Conta Comercial do Whatsapp	R\$	99,00	R\$	99,00	R\$	99,00	R\$	99,00	R\$	99,00	R\$	99,00	R\$	99,00	R\$	99,00	R\$	99,00	1.188,00
	(-) Total de Despesas com Vendas	R\$	1.299,00	R\$	1.299,00	R\$	1.299,00	R\$	1.299,00	R\$	1.299,00	R\$	1.299,00	R\$	1.299,00	R\$	1.299,00	R\$	1.299,00	15.588,00
Despesas Administrativas																				
	Materiais de Escritório	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	1.200,00
	Copa (café, açúcar, balinhas)	R\$	50,00	R\$	50,00	R\$	50,00	R\$	50,00	R\$	50,00	R\$	50,00	R\$	50,00	R\$	50,00	R\$	50,00	600,00
	Pessoal Administrativo	R\$	2.100,00	R\$	2.101,00	R\$	2.102,00	R\$	2.103,00	R\$	2.104,00	R\$	2.105,00	R\$	2.106,00	R\$	2.107,00	R\$	2.108,00	25.266,00
	Pró-Labore	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	-
	Água	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	1.200,00
	Energia	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	2.400,00
	Materiais de Limpeza	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	1.200,00
	Telefone	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	1.200,00
	Internet	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	1.200,00
	(-) Total de Despesas Administrativas	R\$	2.850,00	R\$	2.851,00	R\$	2.852,00	R\$	2.853,00	R\$	2.854,00	R\$	2.855,00	R\$	2.856,00	R\$	2.857,00	R\$	2.858,00	34.266,00
Despesas de Produção e Serviços																				
	Mão-de-obra indireta (Zelador, Segurança)	R\$	2.901,00	R\$	2.902,00	R\$	2.903,00	R\$	2.904,00	R\$	2.905,00	R\$	2.906,00	R\$	2.907,00	R\$	2.908,00	R\$	2.909,00	34.878,00
	Mão-de-obra terceirizada (entregadores)	R\$	1.562,00	R\$	1.563,00	R\$	1.564,00	R\$	1.565,00	R\$	1.566,00	R\$	1.567,00	R\$	1.568,00	R\$	1.569,00	R\$	1.570,00	18.810,00
	Água	R\$	200,00	R\$	201,00	R\$	202,00	R\$	203,00	R\$	204,00	R\$	205,00	R\$	206,00	R\$	207,00	R\$	208,00	2.466,00
	Energia	R\$	500,00	R\$	501,00	R\$	502,00	R\$	503,00	R\$	504,00	R\$	505,00	R\$	506,00	R\$	507,00	R\$	508,00	6.066,00
	Materiais de Limpeza	R\$	400,00	R\$	400,00	R\$	400,00	R\$	400,00	R\$	400,00	R\$	400,00	R\$	400,00	R\$	400,00	R\$	400,00	4.800,00
	Telefone	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	1.200,00
	Internet	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	R\$	100,00	1.200,00
	Manutenção de equipamentos	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	R\$	200,00	2.400,00
	(-) Total de Despesas de Produção e Serviços	R\$	5.963,00	R\$	5.967,00	R\$	5.971,00	R\$	5.975,00	R\$	5.979,00	R\$	5.983,00	R\$	5.987,00	R\$	5.991,00	R\$	5.995,00	71.820,00
Outras Despesas																				
	Uniforme da equipe	R\$	300,00	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	900,00
	Crachás	R\$	150,00	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	450,00
	Contador	R\$	1.101,95	R\$	1.101,95	R\$	1.101,95	R\$	1.101,95	R\$	1.101,95	R\$	1.101,95	R\$	1.101,95	R\$	1.101,95	R\$	1.101,95	13.223,40
	Taxas e emolumentos - Corpo de Bombeiros	R\$	150,00	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	150,00
	Taxas e emolumentos - Prefeitura	R\$	200,00	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	200,00
	Sinalização de Segurança e extintores (02 pó e 06 e	R\$	500,00	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	500,00
	Limpeza da Caixa de gordura	R\$	360,00	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	1.080,00
	Limpeza da Caixa d'água	R\$	950,00	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	2.850,00
	Limpeza do ar condicionado	R\$	800,00	R\$	-	R\$	800,00	R\$	-	R\$	800,00	R\$	-	R\$	800,00	R\$	-	R\$	800,00	4.800,00
	Dedetização	R\$	550,00	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	1.650,00
	(-) Total de Outras Despesas Operacionais	R\$	5.061,95	R\$	1.101,95	R\$	1.901,95	R\$	1.101,95	R\$	1.901,95	R\$	3.411,95	R\$	1.901,95	R\$	1.101,95	R\$	1.901,95	25.803,40
	(=) TOTAL DE DESPESAS OPERACIONAIS	R\$	15.173,95	R\$	11.218,95	R\$	12.023,95	R\$	11.228,95	R\$	12.033,95	R\$	13.548,95	R\$	12.043,95	R\$	11.248,95	R\$	12.053,95	147.477,40
	(=) RESULTADO OPERACIONAL ANTES DAS RECEITAS E DESPESAS FINANCEIRAS	-R\$	29.357,87	-R\$	25.426,87	-R\$	26.255,87	-R\$	25.484,87	-R\$	26.544,47	-R\$	28.084,37	-R\$	26.604,27	-R\$	25.834,48	-R\$	26.570,57	320.986,93
RECEITAS FINANCEIRAS																				
	(+) Receitas Financeiras (MULTAS E JUROS PAGOS	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	-
DESPESAS FINANCEIRAS																				
	(-) Despesas Financeiras (Tarifas Bancárias)	R\$	54,95	R\$	54,95	R\$	54,95	R\$	54,95	R\$	54,95	R\$	54,95	R\$	54,95	R\$	54,95	R\$	54,95	659,40
	(=) TOTAL DAS RECEITAS E DESPESAS FINANCEIRAS	-R\$	54,95	-R\$	54,95	-R\$	54,95	-R\$	54,95	-R\$	54,95	-R\$	54,95	-R\$	54,95	-R\$	54,95	-R\$	54,95	659,40
	(=) RESULTADO OPERACIONAL ANTES DO IMPOSTO DE RENDA E CSLL	-R\$	29.412,82	-R\$	25.481,82	-R\$	26.310,82	-R\$	25.539,82	-R\$	26.599,42	-R\$	28.139,32	-R\$	26.659,22	-R\$	25.889,43	-R\$	26.625,52	321.646,33
IMPOSTO DE RENDA E CSLL																				
	%Imposto de Renda sobre o Lucro		15%		15%		15%		15%		15%		15%		15%		15%		15%	
	R\$ Imposto de Renda sobre o Lucro a pagar	-R\$	4.411,92	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	4.411,92
	% Contribuição Social sobre o Lucro		9%		9%		9%		9%		9%		9%		9%		9%		9%	
	R\$ Contribuição Social sobre o Lucro a Pagar	-R\$	2.647,15	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	2.647,15
	(=) PROVISÃO PARA IRPJ E CSLL	-R\$	7.059,08	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	7.059,08
	(=) RESULTADO OPERACIONAL APÓS O IR E CSLL	-R\$	22.353,74	-R\$	25.481,82	-R\$	26.310,82	-R\$	25.539,82	-R\$	26.599,42	-R\$	28.139,32	-R\$	26.659,22	-R\$	25.889,43	-R\$	26.625,52	314.587,25
PARTICIPAÇÕES E CONTRIBUIÇÕES																				
	% Sócios		5%		5%		5%		5%		5%		5%		5%		5%		5%	
	R\$ Sócios	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	-
	% Empregados		1%		1%		1%		1%		1%		1%		1%		1%		1%	
	R\$ Empregados	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	-
	% Sociedade		3%		3%		3%		3%		3%		3%		3%		3%		3%	
	R\$ Sociedade	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	-
	(=) TOTAL DE PARTICIPAÇÕES E CONTRIBUIÇÕES	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	R\$	-	-
	(=) RESULTADO OPERACIONAL DO EXERCÍCIO	-R\$	22.353,74	-R\$	25.481,82	-R\$	26.310,82	-R\$	25.539,82	-R\$	26.599,42	-R\$	28.139,32	-R\$	26.659,22	-R\$	25.889,43	-R\$	26.625,52	314.587,25

Orçamento Segundo Ano

PREVISÃO DE VENDAS		Mês 13	Mês 14	Mês 15	Mês 16	Mês 17	Mês 18	Mês 19	Mês 20	Mês 21	Mês 22	Mês 23	Mês 24	TOTAL
Hambúrguer														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	105	105	105	105	105	105	105	115,5	115,5	115,5	115,5	115,5	1312,5
	Incremento do volume de vendas							10%						
	Preço Unitário	R\$ 12,06	R\$ 12,06	R\$ 12,06	R\$ 12,06	R\$ 12,06	R\$ 12,06	R\$ 12,06	R\$ 12,06	R\$ 13,03	R\$ 13,03	R\$ 13,03	R\$ 13,03	
	Reajuste de preço de produtos								8%					
	Total A	R\$ 1.266,77	R\$ 1.266,77	R\$ 1.266,77	R\$ 1.266,77	R\$ 1.266,77	R\$ 1.266,77	R\$ 1.266,77	R\$ 1.393,45	R\$ 1.504,93	R\$ 1.504,93	R\$ 1.504,93	R\$ 1.504,93	R\$ 16.280,56
Hot dog														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	105	105	105	105	105	105	105	115,5	115,5	115,5	115,5	115,5	1312,5
	Incremento do volume de vendas								10%					
	Preço Unitário	R\$ 10,17	R\$ 10,17	R\$ 10,17	R\$ 10,17	R\$ 10,17	R\$ 10,17	R\$ 10,17	R\$ 10,17	R\$ 10,99	R\$ 10,99	R\$ 10,99	R\$ 10,99	
	Reajuste de preço de produtos									8%				
	Total B	R\$ 1.068,32	R\$ 1.068,32	R\$ 1.068,32	R\$ 1.068,32	R\$ 1.068,32	R\$ 1.068,32	R\$ 1.068,32	R\$ 1.175,15	R\$ 1.269,17	R\$ 1.269,17	R\$ 1.269,17	R\$ 1.269,17	R\$ 13.730,08
Rissole														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	110	110	110	110	115,5	115,5	115,5	115,5	115,5	127,05	127,05	127,05	1399
	Incremento do volume de vendas					5%					10%			
	Preço Unitário	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	R\$ 18,34	
	Reajuste de preço de produtos					5%								
	Total C	R\$ 2.017,40	R\$ 2.017,40	R\$ 2.017,40	R\$ 2.017,40	R\$ 2.118,27	R\$ 2.118,27	R\$ 2.118,27	R\$ 2.118,27	R\$ 2.118,27	R\$ 2.330,10	R\$ 2.330,10	R\$ 2.330,10	R\$ 25.651,24
Esfirra														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	115,5	115,5	115,5	115,5	121,275	121,275	121,275	121,275	121,275	133,4025	133,4025	133,4025	1469
	Incremento do volume de vendas					5%					10%			
	Preço Unitário	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 16,20	R\$ 17,01	R\$ 17,01	R\$ 17,01	R\$ 17,01	R\$ 17,01	R\$ 17,01	R\$ 17,01	R\$ 17,01	
	Reajuste de preço de produtos					5%								
	Total D	R\$ 1.871,10	R\$ 1.871,10	R\$ 1.871,10	R\$ 1.871,10	R\$ 2.062,89	R\$ 2.062,89	R\$ 2.062,89	R\$ 2.062,89	R\$ 2.062,89	R\$ 2.269,18	R\$ 2.269,18	R\$ 2.269,18	R\$ 24.606,37
Pastel														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	116	116	116	116	121	121	121	121	121	133	133	133	1469
	Incremento do volume de vendas					5%					10%			
	Preço Unitário	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	
	Reajuste de preço de produtos					5%								
	Total E	R\$ 2.323,86	R\$ 2.323,86	R\$ 2.323,86	R\$ 2.323,86	R\$ 2.562,06	R\$ 2.562,06	R\$ 2.562,06	R\$ 2.562,06	R\$ 2.562,06	R\$ 2.818,26	R\$ 2.818,26	R\$ 2.818,26	R\$ 30.560,50
Coxinha														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	116	116	116	116	121,275	121,275	121,275	121,275	121,275	133	133	133	1469
	Incremento do volume de vendas					5%					10%			
	Preço Unitário	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 20,12	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	R\$ 21,13	
	Reajuste de preço de produtos					5%								
	Total F	R\$ 2.323,86	R\$ 2.323,86	R\$ 2.323,86	R\$ 2.323,86	R\$ 2.562,06	R\$ 2.562,06	R\$ 2.562,06	R\$ 2.562,06	R\$ 2.562,06	R\$ 2.818,26	R\$ 2.818,26	R\$ 2.818,26	R\$ 30.560,50
Picanha na Chapa														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	116	116	116	116	121,275	121,275	121,275	121,275	121,275	133	133	133	1469
	Incremento do volume de vendas					5%					10%			
	Preço Unitário	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,12	R\$ 14,83	R\$ 14,83	R\$ 14,83	R\$ 14,83	R\$ 14,83	R\$ 14,83	R\$ 14,83	R\$ 14,83	
	Reajuste de preço de produtos					5%								
	Total G	R\$ 1.630,86	R\$ 1.630,86	R\$ 1.630,86	R\$ 1.630,86	R\$ 1.798,02	R\$ 1.798,02	R\$ 1.798,02	R\$ 1.798,02	R\$ 1.798,02	R\$ 1.977,83	R\$ 1.977,83	R\$ 1.977,83	R\$ 21.447,03
Calabresa com cebola														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	116	116	116	116	121,275	121,275	121,275	121,275	121,275	133	133	133	1469
	Incremento do volume de vendas					5%					10%			
	Preço Unitário	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 9,68	R\$ 10,16	R\$ 10,16	R\$ 10,16	R\$ 10,16	R\$ 10,16	R\$ 10,16	R\$ 10,16	R\$ 10,16	
	Reajuste de preço de produtos					5%								
	Total H	R\$ 1.118,04	R\$ 1.118,04	R\$ 1.118,04	R\$ 1.118,04	R\$ 1.232,64	R\$ 1.232,64	R\$ 1.232,64	R\$ 1.232,64	R\$ 1.232,64	R\$ 1.355,90	R\$ 1.355,90	R\$ 1.355,90	R\$ 14.703,06
Cerveja														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	116	116	116	116	121,275	121,275	121,275	121,275	121,275	133	133	133	1469
	Incremento do volume de vendas					5%					10%			
	Preço Unitário	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	
	Reajuste de preço de produtos					5%								
	Total I	R\$ 612,15	R\$ 612,15	R\$ 612,15	R\$ 612,15	R\$ 674,90	R\$ 674,90	R\$ 674,90	R\$ 674,90	R\$ 674,90	R\$ 674,90	R\$ 742,38	R\$ 742,38	R\$ 8.050,23
Refrigerante														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	116	116	116	116	121,275	121,275	121,275	121,275	121,275	133	133	133	1469
	Incremento do volume de vendas					5%					10%			
	Preço Unitário	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,30	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	R\$ 5,57	
	Reajuste de preço de produtos					5%								
	Total J	R\$ 612,15	R\$ 612,15	R\$ 612,15	R\$ 612,15	R\$ 674,90	R\$ 674,90	R\$ 674,90	R\$ 674,90	R\$ 674,90	R\$ 742,38	R\$ 742,38	R\$ 742,38	R\$ 8.050,23
Suco de Maracujá														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	116	116	116	116	121,275	121,275	121,275	121,275	121,275	133	133	133	1469
	Incremento do volume de vendas					5%					10%			
	Preço Unitário	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,76	R\$ 3,95	R\$ 3,95	R\$ 3,95	R\$ 3,95	R\$ 3,95	R\$ 3,95	R\$ 3,95	R\$ 3,95	
	Reajuste de preço de produtos					5%								
	Total K	R\$ 434,28	R\$ 434,28	R\$ 434,28	R\$ 434,28	R\$ 478,79	R\$ 478,79	R\$ 478,79	R\$ 478,79	R\$ 478,79	R\$ 526,67	R\$ 526,67	R\$ 526,67	R\$ 5.711,11
Suco de Laranja														
	Quantidade a ser vendida (ponto de equilíbrio = 5,0)	116	116	116	116	121,275	121,275	121,275	121,275	121,275	133	133	133	1469
	Incremento do volume de vendas					5%					10%			
	Preço Unitário	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,56	R\$ 2,69	R\$ 2,69	R\$ 2,69	R\$ 2,69	R\$ 2,69	R\$ 2,69	R\$ 2,69	R\$ 2,69	
	Reajuste de preço de produtos					5%								
	Total K	R\$ 295,68	R\$ 295,68	R\$ 295,68	R\$ 295,68	R\$ 325,68	R\$ 325,68	R\$ 325,68	R\$ 325,68	R\$ 325,68	R\$ 358,59	R\$ 358,59	R\$ 358,59	R\$ 3.888,41
RECEITA BRUTA DE VENDAS		R\$ 15.574,48	R\$ 15.574,48	R\$ 15.574,48	R\$ 15.574,48	R\$ 16.825,60	R\$ 16.825,60	R\$ 16.825,60	R\$ 17.059,11	R\$ 17.264,60	R\$ 18.713,65	R\$ 18.713,65	R\$ 18.713,65	R\$ 203.239,34

CUSTO DE MERCADORIAS VENDIDAS																
% Aliquota do Simples Nacional		7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	7,30%	
R\$ Valor Bruto - Simples Nacional	R\$	1.136,94	R\$ 1.136,94	R\$ 1.136,94	R\$ 1.136,94	R\$ 1.228,27	R\$ 1.228,27	R\$ 1.228,27	R\$ 1.245,31	R\$ 1.260,32	R\$ 1.366,10	R\$ 1.366,10	R\$ 1.366,10	R\$ 1.366,10	R\$ 1.366,10	R\$ 14.836,47
Dedução tributária - Cesta Simples Nacional	R\$	495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 495,00	R\$ 5.940,00
(-) R\$ Valor líquido à pagar - Simples Nacional	R\$	641,94	R\$ 641,94	R\$ 641,94	R\$ 641,94	R\$ 733,27	R\$ 733,27	R\$ 733,27	R\$ 750,31	R\$ 765,32	R\$ 871,10	R\$ 871,10	R\$ 871,10	R\$ 871,10	R\$ 871,10	R\$ 8.896,47
Quantidade de colaboradores - MOD (COZ)		5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		
R\$ Folha de pagamento MOD - Líquida	R\$	8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 96.000,00
% Cesta de encargos trabalhistas e previdenc		80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%	80%		
(-) R\$ Valor total da Folha de Pagamento -	R\$	14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 14.400,00	R\$ 96.000,00
Custo Unitário da Matéria-Prima – Suco de L	R\$	1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	R\$ 1,20	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima – Suco de L</i>	<i>R\$</i>	<i>138,60</i>	<i>R\$ 138,60</i>	<i>R\$ 138,60</i>	<i>R\$ 138,60</i>	<i>R\$ 145,53</i>	<i>R\$ 145,53</i>	<i>R\$ 145,53</i>	<i>R\$ 145,53</i>	<i>R\$ 145,53</i>	<i>R\$ 160,08</i>	<i>R\$ 160,08</i>	<i>R\$ 160,08</i>	<i>R\$ 160,08</i>	<i>R\$ 160,08</i>	<i>R\$ 1.762,30</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Suco de M	R\$	1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	R\$ 1,80	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima - Suco de M</i>	<i>R\$</i>	<i>207,90</i>	<i>R\$ 207,90</i>	<i>R\$ 207,90</i>	<i>R\$ 207,90</i>	<i>R\$ 218,30</i>	<i>R\$ 218,30</i>	<i>R\$ 218,30</i>	<i>R\$ 218,30</i>	<i>R\$ 218,30</i>	<i>R\$ 240,12</i>	<i>R\$ 240,12</i>	<i>R\$ 240,12</i>	<i>R\$ 240,12</i>	<i>R\$ 240,12</i>	<i>R\$ 2.643,45</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Cerveja	R\$	2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	R\$ 2,33	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima – Cerveja</i>	<i>R\$</i>	<i>269,12</i>	<i>R\$ 269,12</i>	<i>R\$ 269,12</i>	<i>R\$ 269,12</i>	<i>R\$ 282,57</i>	<i>R\$ 282,57</i>	<i>R\$ 282,57</i>	<i>R\$ 282,57</i>	<i>R\$ 282,57</i>	<i>R\$ 310,83</i>	<i>R\$ 310,83</i>	<i>R\$ 310,83</i>	<i>R\$ 310,83</i>	<i>R\$ 310,83</i>	<i>R\$ 3.421,80</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Refrigerar	R\$	2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	R\$ 2,85	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima – Refrigerera</i>	<i>R\$</i>	<i>329,18</i>	<i>R\$ 329,18</i>	<i>R\$ 329,18</i>	<i>R\$ 329,18</i>	<i>R\$ 345,63</i>	<i>R\$ 345,63</i>	<i>R\$ 345,63</i>	<i>R\$ 345,63</i>	<i>R\$ 345,63</i>	<i>R\$ 380,20</i>	<i>R\$ 380,20</i>	<i>R\$ 380,20</i>	<i>R\$ 380,20</i>	<i>R\$ 380,20</i>	<i>R\$ 4.185,46</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Hambúrgu	R\$	4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima – Hambúrgu</i>	<i>R\$</i>	<i>446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 446,25</i>	<i>R\$ 490,88</i>	<i>R\$ 490,88</i>	<i>R\$ 490,88</i>	<i>R\$ 490,88</i>	<i>R\$ 490,88</i>	<i>R\$ 490,88</i>	<i>R\$ 5.578,13</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Hot dog	R\$	4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	R\$ 4,44	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima – Hot dog</i>	<i>R\$</i>	<i>466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 466,20</i>	<i>R\$ 512,82</i>	<i>R\$ 512,82</i>	<i>R\$ 512,82</i>	<i>R\$ 512,82</i>	<i>R\$ 512,82</i>	<i>R\$ 512,82</i>	<i>R\$ 5.827,50</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Calabresa	R\$	4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	R\$ 4,95	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima – Calabres</i>	<i>R\$</i>	<i>571,73</i>	<i>R\$ 571,73</i>	<i>R\$ 571,73</i>	<i>R\$ 571,73</i>	<i>R\$ 600,31</i>	<i>R\$ 600,31</i>	<i>R\$ 600,31</i>	<i>R\$ 600,31</i>	<i>R\$ 600,31</i>	<i>R\$ 660,34</i>	<i>R\$ 660,34</i>	<i>R\$ 660,34</i>	<i>R\$ 660,34</i>	<i>R\$ 660,34</i>	<i>R\$ 7.269,48</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Esfirra	R\$	6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	R\$ 6,72	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima – Esfirra</i>	<i>R\$</i>	<i>776,16</i>	<i>R\$ 776,16</i>	<i>R\$ 776,16</i>	<i>R\$ 776,16</i>	<i>R\$ 814,97</i>	<i>R\$ 814,97</i>	<i>R\$ 814,97</i>	<i>R\$ 814,97</i>	<i>R\$ 814,97</i>	<i>R\$ 896,46</i>	<i>R\$ 896,46</i>	<i>R\$ 896,46</i>	<i>R\$ 896,46</i>	<i>R\$ 896,46</i>	<i>R\$ 9.868,87</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Rissole	R\$	8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	R\$ 8,94	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima – Rissole</i>	<i>R\$</i>	<i>983,40</i>	<i>R\$ 983,40</i>	<i>R\$ 983,40</i>	<i>R\$ 983,40</i>	<i>R\$ 1.032,57</i>	<i>R\$ 1.032,57</i>	<i>R\$ 1.032,57</i>	<i>R\$ 1.032,57</i>	<i>R\$ 1.032,57</i>	<i>R\$ 1.135,83</i>	<i>R\$ 1.135,83</i>	<i>R\$ 1.135,83</i>	<i>R\$ 1.135,83</i>	<i>R\$ 1.135,83</i>	<i>R\$ 12.503,93</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Picanha n	R\$	9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	R\$ 9,19	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima – Picanha</i>	<i>R\$</i>	<i>1.061,45</i>	<i>R\$ 1.061,45</i>	<i>R\$ 1.061,45</i>	<i>R\$ 1.061,45</i>	<i>R\$ 1.114,52</i>	<i>R\$ 1.114,52</i>	<i>R\$ 1.114,52</i>	<i>R\$ 1.114,52</i>	<i>R\$ 1.114,52</i>	<i>R\$ 1.225,97</i>	<i>R\$ 1.225,97</i>	<i>R\$ 1.225,97</i>	<i>R\$ 1.225,97</i>	<i>R\$ 1.225,97</i>	<i>R\$ 13.496,27</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Coxinha	R\$	9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	R\$ 9,70	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima – Coxinha</i>	<i>R\$</i>	<i>1.120,35</i>	<i>R\$ 1.120,35</i>	<i>R\$ 1.120,35</i>	<i>R\$ 1.120,35</i>	<i>R\$ 1.176,37</i>	<i>R\$ 1.176,37</i>	<i>R\$ 1.176,37</i>	<i>R\$ 1.176,37</i>	<i>R\$ 1.176,37</i>	<i>R\$ 1.294,00</i>	<i>R\$ 1.294,00</i>	<i>R\$ 1.294,00</i>	<i>R\$ 1.294,00</i>	<i>R\$ 1.294,00</i>	<i>R\$ 14.245,25</i>
Custo Unitário da Matéria-Prima – Pastel	R\$	9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	R\$ 9,90	
<i>R\$ Custo Total da Matéria Prima – Pastel</i>	<i>R\$</i>	<i>1.143,45</i>	<i>R\$ 1.143,45</i>	<i>R\$ 1.143,45</i>	<i>R\$ 1.143,45</i>	<i>R\$ 1.200,62</i>	<i>R\$ 1.200,62</i>	<i>R\$ 1.200,62</i>	<i>R\$ 1.200,62</i>	<i>R\$ 1.200,62</i>	<i>R\$ 1.320,68</i>	<i>R\$ 1.320,68</i>	<i>R\$ 1.320,68</i>	<i>R\$ 1.320,68</i>	<i>R\$ 1.320,68</i>	<i>R\$ 14.538,97</i>
(-) R\$ Estoque de Matérias-primas	R\$	7.513,77	R\$ 7.513,77	R\$ 7.513,77	R\$ 7.513,77	R\$ 7.843,84	R\$ 7.843,84	R\$ 7.843,84	R\$ 7.843,84	R\$ 7.935,08	R\$ 7.935,08	R\$ 8.628,22	R\$ 8.628,22	R\$ 8.628,22	R\$ 8.628,22	R\$ 95.341,41
Custo Unitário dos Insumos – Suco de Laran	R\$	3,77	R\$ 3,79	R\$ 3,81	R\$ 3,83	R\$ 3,85	R\$ 3,87	R\$ 3,89	R\$ 3,91	R\$ 3,93	R\$ 3,95	R\$ 3,97	R\$ 3,99	R\$ 3,99	R\$ 3,99	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Suco de Laran</i>	<i>R\$</i>	<i>435,44</i>	<i>R\$ 437,75</i>	<i>R\$ 440,06</i>	<i>R\$ 442,37</i>	<i>R\$ 466,91</i>	<i>R\$ 469,33</i>	<i>R\$ 471,76</i>	<i>R\$ 474,19</i>	<i>R\$ 476,61</i>	<i>R\$ 526,94</i>	<i>R\$ 529,61</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 5.703,22</i>
Custo Unitário dos Insumos- Suco de marac	R\$	3,77	R\$ 3,79	R\$ 3,81	R\$ 3,83	R\$ 3,85	R\$ 3,87	R\$ 3,89	R\$ 3,91	R\$ 3,93	R\$ 3,95	R\$ 3,97	R\$ 3,99	R\$ 3,99	R\$ 3,99	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Suco de marac</i>	<i>R\$</i>	<i>435,44</i>	<i>R\$ 437,75</i>	<i>R\$ 440,06</i>	<i>R\$ 442,37</i>	<i>R\$ 466,91</i>	<i>R\$ 469,33</i>	<i>R\$ 471,76</i>	<i>R\$ 474,19</i>	<i>R\$ 476,61</i>	<i>R\$ 526,94</i>	<i>R\$ 529,61</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 5.703,22</i>
Custo Unitário dos Insumos- Cerveja	R\$	3,77	R\$ 3,79	R\$ 3,81	R\$ 3,83	R\$ 3,85	R\$ 3,87	R\$ 3,89	R\$ 3,91	R\$ 3,93	R\$ 3,95	R\$ 3,97	R\$ 3,99	R\$ 3,99	R\$ 3,99	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos- Cerveja</i>	<i>R\$</i>	<i>435,44</i>	<i>R\$ 437,75</i>	<i>R\$ 440,06</i>	<i>R\$ 442,37</i>	<i>R\$ 466,91</i>	<i>R\$ 469,33</i>	<i>R\$ 471,76</i>	<i>R\$ 474,19</i>	<i>R\$ 476,61</i>	<i>R\$ 526,94</i>	<i>R\$ 529,61</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 5.703,22</i>
Custo Unitário dos Insumos – Refrigerante	R\$	3,77	R\$ 3,79	R\$ 3,81	R\$ 3,83	R\$ 3,85	R\$ 3,87	R\$ 3,89	R\$ 3,91	R\$ 3,93	R\$ 3,95	R\$ 3,97	R\$ 3,99	R\$ 3,99	R\$ 3,99	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Refrigerante</i>	<i>R\$</i>	<i>435,44</i>	<i>R\$ 437,75</i>	<i>R\$ 440,06</i>	<i>R\$ 442,37</i>	<i>R\$ 466,91</i>	<i>R\$ 469,33</i>	<i>R\$ 471,76</i>	<i>R\$ 474,19</i>	<i>R\$ 476,61</i>	<i>R\$ 526,94</i>	<i>R\$ 529,61</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 5.703,22</i>
Custo Unitário dos Insumos – Hambúrguer	R\$	3,77	R\$ 3,79	R\$ 3,81	R\$ 3,83	R\$ 3,85	R\$ 3,87	R\$ 3,89	R\$ 3,91	R\$ 3,93	R\$ 3,95	R\$ 3,97	R\$ 3,99	R\$ 3,99	R\$ 3,99	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Hambúrguer</i>	<i>R\$</i>	<i>395,85</i>	<i>R\$ 397,95</i>	<i>R\$ 400,05</i>	<i>R\$ 402,15</i>	<i>R\$ 404,25</i>	<i>R\$ 406,35</i>	<i>R\$ 408,45</i>	<i>R\$ 451,61</i>	<i>R\$ 453,92</i>	<i>R\$ 456,23</i>	<i>R\$ 458,54</i>	<i>R\$ 460,85</i>	<i>R\$ 460,85</i>	<i>R\$ 460,85</i>	<i>R\$ 5.096,18</i>
Custo Unitário dos Insumos – Hot dog	R\$	3,77	R\$ 3,79	R\$ 3,81	R\$ 3,83	R\$ 3,85	R\$ 3,87	R\$ 3,89	R\$ 3,91	R\$ 3,93	R\$ 3,95	R\$ 3,97	R\$ 3,99	R\$ 3,99	R\$ 3,99	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Hot dog</i>	<i>R\$</i>	<i>395,85</i>	<i>R\$ 397,95</i>	<i>R\$ 400,05</i>	<i>R\$ 402,15</i>	<i>R\$ 404,25</i>	<i>R\$ 406,35</i>	<i>R\$ 408,45</i>	<i>R\$ 451,61</i>	<i>R\$ 453,92</i>	<i>R\$ 456,23</i>	<i>R\$ 458,54</i>	<i>R\$ 460,85</i>	<i>R\$ 460,85</i>	<i>R\$ 460,85</i>	<i>R\$ 5.096,18</i>
Custo Unitário dos Insumos – Calabresa com	R\$	3,77	R\$ 3,79	R\$ 3,81	R\$ 3,83	R\$ 3,85	R\$ 3,87	R\$ 3,89	R\$ 3,91	R\$ 3,93	R\$ 3,95	R\$ 3,97	R\$ 3,99	R\$ 3,99	R\$ 3,99	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Calabresa con</i>	<i>R\$</i>	<i>435,44</i>	<i>R\$ 437,75</i>	<i>R\$ 440,06</i>	<i>R\$ 442,37</i>	<i>R\$ 466,91</i>	<i>R\$ 469,33</i>	<i>R\$ 471,76</i>	<i>R\$ 474,19</i>	<i>R\$ 476,61</i>	<i>R\$ 526,94</i>	<i>R\$ 529,61</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 532,28</i>	<i>R\$ 5.703,22</i>
Custo Unitário dos Insumos – Esfirra	R\$	3,77	R\$ 3,79	R\$ 3,81	R\$ 3,83	R\$ 3,85	R\$ 3,87	R\$ 3,89	R\$ 3,91	R\$ 3,93	R\$ 3,95	R\$ 3,97	R\$ 3,99	R\$ 3,99	R\$ 3,99	
<i>R\$ Custo Total dos Insumos – Esfirra</i>	<i>R\$</i>	<i>435,44</i>	<i>R\$ 437,75</i>	<i>R</i>												

5.9 Necessidade de Capital de Giro

O capital de giro é o dinheiro em caixa para pagar os compromissos da empresa de modo cobrir imprevistos ajudando o empreendedor no pagamento de suas dívidas e contas.

NCG	Receita bruta/ Prazo	Estoque matéria prima	Estoque in- sumos	Receita bruta de ven- das
R\$ 4736,40	R\$ 7.517,40	R\$ 6.627,00	R\$ 4.260,00	R\$ 13.668,00

$$(NCG) \underline{R\$ 4736,40} = R\$ 7.517,40 + R\$ 6.627,00 + R\$ 4.260,00 - R\$ 13.668,00$$

Se o NCG for positivo, a empresa tem superávit de capital de giro. Se for negativo, ela precisa alavancar.

5.10 Análise de Viabilidade Econômica

A viabilidade econômica baseia análises do mercado visando se um investimento em qualquer negócio será rentável ou não, estimando sempre benefícios que superem os custos dos investimentos previstos na projeção.

- TIR - A Taxa Interna de Retorno é uma métrica utilizada em orçamento de capital para estimar a lucratividade de projetos e investimentos. Ela possui este nome pois é necessário apenas o fluxo de caixa do investimento/projeto para a mesma ser calculada, não dependendo de nenhuma taxa externa.
- VPL - O valor presente líquido, também conhecido como valor líquido atual, é um instrumento que traz para a data zero os fluxos de caixa (positivos e negativos) de um projeto de investimento. Soma-se, então, o valor investido inicial, com a taxa mínima de atratividade (TMA).
- PAYBACK - É uma métrica que indica o tempo de retorno de um determinado investimento feito. Ele é bastante utilizado pelos donos de negócio que querem avaliar se um projeto vale a pena e se trará o retorno dentro do período de tempo desejado.

TABELA – Síntese de Viabilidade Econômica do Projeto

Indicador	Resultado obtido	Resultado da Análise
TIR		
VPL		
PAYBACK		

Fonte: Os próprios autores, 2021.

5.11 Análise do Plano Financeiro

		Cenário provável		Cenário pessimista		Cenário otimista	
Quadro	Descrição	Valor(R\$)	(%)	Valor (R\$)	(%)	Valor (R\$)	(%)
5.5	1.Receita total com vendas	R\$ 172.487,42	0,00%	R\$ 163.863,05	-5,00%	R\$ 181.111,79	5,00%
	2.Custo variáveis totais	R\$ 147.477,40	0,00%	R\$ 140.103,53	-5,00%	R\$ 154.851,27	5,00%
5.8	(-) Custo com materiais diretos e ou CMV	R\$ 318.336,92	0,00%	R\$ 302.420,07	-5,00%	R\$ 334.253,77	5,00%
5.8 (Subtotal 1)	(-) Imposto sobre vendas	R\$ 27.660,03	0,00%	R\$ 26.277,03	-5,00%	R\$ 29.043,03	5,00%
5.7 (Subtotal1 2)	(-) Gastos com vendas	R\$ 100.758,85	0,00%	R\$ 95.720,91	-5,00%	R\$ 105.796,79	5,00%
	Subtotal 2	R\$ 83.510,11	0,00%	R\$ 79.334,60	-5,00%	R\$ 87.685,62	5,00%
	3. Margem de contribuição (1-2)	R\$ 144.827,39	0,00%	R\$ 137.586,02	-5,00%	R\$ 152.068,76	5,00%
5.11.	0		0,00%		-5,00%		5,00%
	5. Lucro / Prejuízo Operacional (3-4)	-R\$ 173.509,53	0,00%	-R\$ 164.834,05	-5,00%	-R\$ 182.185,01	5,00%

7.1 – Análise da matriz F.O.F.A

	Fatores internos (controláveis)	Fatores externos (incontroláveis)
Pontos fortes	<p>Forças</p> <p>Logo após as pesquisas de mercado realizadas a STRIKE PUB apresentará sempre um local limpo e higienizado e dando confortos aos nossos clientes, em contar que é moderno.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ambiente organizado e acolhedor • Empreendimento inovador • Ótima higiene e limpeza • Localização acessível 	<p>Oportunidade</p> <p>Identificamos que existem duas boas oportunidades de posicionamento. Uma delas e as promoções que haverá constantemente e a outra a demanda pelo estabelecimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demanda pelo estabelecimento • Promoções
Pontos fracos	<p>Fraquezas</p> <p>Falta de publico na cidade que esteja sempre receptivo a tomar como lazer nosso estabelecimento tanto como praça de alimentação como entretenimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta de experiência na área do boliche na parte dos sócios • Limitação de estoque 	<p>Ameaças</p> <p>Como todos estamos vivenciando e vendo a crise atual no nosso país, isto gera grandes preocupações em relação ao abrir um negócio. Também percebemos o tamanho do local que não será possível ter estabelecimento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Instabilidade Econômica • Políticas Governamentais • Falta de estacionamento • Crise econômica

8. AVALIAÇÃO DO PLANO DE NEGÓCIOS

Com relação a nosso plano de negócios foi avaliado que nesse momento do cenário econômico mundial fica inviável a abertura de nosso estabelecimento, mas avaliando a longo prazo podemos observar novas hipóteses e reajustes tais como um reajuste de preços de fornecedores para podermos obter matéria-prima barata, a princípio adquirir eletrodomésticos e veículo usados visando uma economia inicial, diminuir o número de funcionários, dessa forma podemos obter um retorno mais adequado em nossa empresa, e iniciando nosso ramo de atuação na cidade de Presidente Epitácio.

REFERÊNCIAS

[Referência bibliográfica: Hoffman, K.D; Bateson, J.E.G. Processo de Prestação de serviços. In.: _____. Princípios de Marketing de Serviços: Conceitos, Estratégias e Casos. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2006.

[Referência Bibliográfica: GLOBO. Métodos de Formação de Preço. In.: _____. Cursos Profissionais Globo – Marketing. São Paulo: Editora Globo, 1990. v. 1. p. 295-300).

Marketing de Conteúdo: o que é, benefícios e como fazer(n.d.). Rock Content - BR. <https://rockcontent.com/br/blog/marketing-de-conteudo/>

Pistas de Boliche Oficiais e Personalizadas. (n.d.). ImPLY Group. <https://www.imply.com/pt/bolich-e-entretenimento/>

Produtos eletrônicos. (2021). Magazine Luiza | Pra você é Magalu! <http://www.magazineluiza.com.br>

Bahia, C.(2021). *Eleto-Eletronicos*.<https://www.casasbahia.com.br/eletrodomesticos/>. <https://www.casasbahia.com.br/eletrodomesticos/?filtro=C13&nid=201449>

Atacadao, T.(2021,agostode). *Produtos*.<https://www.atacado.com.br>. <https://www.atacado.com.br>

Citrus, C.(2021,outubro). *Produção eComérciodeCitrus*. Alfacitrus. <https://www.alfacitrus.com.br>

Layout de arranjo físico, 23 set. 2019. Arranjo Físico. Disponível em: <https://brainly.com.br/tarefa/21872813> . Acesso em: 06 set. 2021.

Seleção, R. (2021, outubro de). *Tempo de Recrutamento e Selecao*. Blog da Revelo. <https://blog.revelo.com.br/tempo-de-recrutamento-e-selecao-descubra-como-acelerar-o-processo/>

A, T. (2021, agosto de). *Produtos em atacado*. Tenda Atacadão. <https://www.tendaatacado.com.br>

Gostoso, T. (2021, setembro de). *Onde nascem todas as receitas*. TudoGostoso. <https://www.tudogostoso.com.br>

Cargos e Salários do Mercado de Trabalho. (2021.). Salario.com.br - Pesquise Salários, Mercado de Trabalho e Média Salarial. <https://www.salario.com.br>

Lucid, V. (2021, outubro de). *Organogramas*. Lucidchart. <https://www.lucidchart.com/pages/pt>

CBO. (2021, outubro de). *Informações sobre funções trabalhistas*. Classificação Brasileira de Ocupações. <http://www.mtecbo.gov.br/cbsite/pages/home.jsf>

IF, SP. (2021, fevereiro de). *Informações sobre TCC*. IFSP Presidente Epitácio. <https://pep.ifsp.edu.br/index.php/cursos-tecnicos-concomitante-subsequente/administracao>

Arcade, C. (2020, 28 de agosto). *Detector de plagio*. Plagiarismdetector.net. <https://plagiarismdetector.net/pt>

N, A. (2021, outubro de). *Calculo do consumo de eletricidade*. CalculatorEletric. <https://www.calculat.org/pt/energia/consumo-de-eletricidade.html>

Negocio, M. (2020, agosto de). *Como montar um boliche*. Ideias de Negócios para Montar. <https://www.montarumnegocio.com/como-montar-um-boliche/>

Trabalhista, S. (2021, novembro de). *Sindicato dos Trabalhadores de Presidente Prudente*. SINTEE-PP. <http://www.sinteepp.com.br>

Planalto. (2021, 22 de novembro). PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm#:~:text=3%20Fornecedor%20é%20toda,produtos%20ou%20prestação%20de%20serviços

Orçamento empresarial - Artigo. (2021.11.). Portal Educação.
<https://siteantigo.portaleducacao.com.br/conteudo/artigos/contabilidade/o-que-e-orcamento-empresarial/54855>

Orçamento empresarial - Artigo. (2021.11.-a). Contabilidade LJ.
<https://contabilidadelj.com.br/orcamento-empresarial-o-que-e/>

Custeio Por Absorção. (2021.10). Blog BomControle.
<https://blog.bomcontrole.com.br/custeio-por-absorcao/>

Folha de pagamento. (2021.11.). Anubis. <https://www.anubisseguros.com.br/saiba-o-que-e-folha-de-pagamento/>

História. (2021, dezembro de). Prefeitura de Presidente Epitácio.
<https://www.presidenteepitacio.sp.gov.br/portal/servicos/1001/historia/>