



FACULDADE PITÁGORAS DE UBERLÂNDIA
FACULDADE DE CIÊNCIAS APLICADAS DE MINAS
Autorizada pela Portaria no 577/2000 – MEC, de 03/05/2000
BACHARELADO EM SISTEMAS DE INFORMAÇÃO

Grelhados & CIA

Adalberto Moraes Neto

Uberlândia

25/06/2014

1. Identificando oportunidade:

A área destinada a alimentação da Faculdade Pitágoras , possui um grande fluxo de rotatividade de pessoas e não oferece produtos com características saudáveis, ou seja, produtos naturais que rendam energia, baixo índice calórico e custo acessível.

2. Vantagem Competitiva

- ✓ Conceito Natural: a franquia tem o conceito de produtos saudáveis e ao contrario das outras empresas do gênero trabalhamos com baixo índice calórico, valor energético elevado.
- ✓ Preços competitivos: por ser um produto natural e diferenciado ainda sim possui preços equiparados ou mais baixos do que os concorrentes já existentes.
- ✓ Atendimento: Trabalha basicamente com peixe grelhado com diversos molhos, sucos naturais feitos da fruta em sua grande parte com receitas já existentes, o preparo é rápido e o sistema de atendimento adotado é eletrônico utilizando senhas facilitando o transito de compra e entrega dos produtos, os funcionários são altamente treinados para atender com eficiência e educação inclusive sugerindo a opção ou combinação do cardápio que atenda ao cliente.
- ✓ Facilidade para consumo as embalagens são orgânicas e biodegradáveis praticas de fácil manuseio, elevando ainda mais a apresentação de nossos produtos e o conscientização de respeito ao meio ambiente.
- ✓ Facilidade de Transporte: as embalagens de alta qualidade, biodegradáveis, térmicas composto por material orgânico de fácil manipulação, mantém a temperatura e a propriedade do produto por mais tempo
- ✓ Combinações exclusivas e patenteadas: proporciona a seus consumidores um produto com sabor diferenciado, que alimenta e coopera com a saúde e ainda auxiliando a vida saudável.
- ✓ Não temos concorrência direta no local, existe apenas uma loja no local porem trabalha com produtos “não naturais”.
- ✓ Será aceito todas as formas de pagamento adequadas ao segmento, vales refeição, cartões de diversas bandeiras ligadas a credito e debito.

3. Dados do Empreendimento:

Nome da Empresa: Grelhados & CIA

Investimento: R\$ 70.000,00*

Taxa franchising: R\$ 2500,00

Aluguel: R\$ 3.500,00

Tempo de retorno: 18 meses

Atividade: Venda de alimentos saudáveis e nutritivos: grelhados de peixes, sucos, vitaminas e saladas de frutas.

Consumidor: Pessoas com pouco tempo que procuram alimentação saudável

*Instalação inclusa nesse valor

4. Missão:

Ser Natural com responsabilidades sócio educativas.

Oferecer aos clientes uma alimentação natural e muito sabor, com máxima higiene no preparo e alta qualidade e eficiência.

5. Setor de Atividade

Setor: Alimentício / Prestação de Serviço

6. Implicações legais:

Para registrar sua empresa você precisa de um contador. Profissional legalmente habilitado para elaborar os atos constitutivos da empresa, auxiliá-lo na escolha da forma jurídica mais adequada para o seu projeto e preencher os formulários exigidos pelos órgãos públicos de inscrição de pessoas jurídicas. Além disso, ele é conhecedor da legislação tributária à qual está subordinada a sua produção e comercialização. Mas, na hora de escolher tal prestador de serviço, deve-se dar preferência a profissionais qualificados, que tenha boa reputação no mercado e melhor que seja indicado por alguém que já tenha estabelecido com ele uma relação de trabalho.

Inscrições necessárias: -

- ✓ Registro na Junta Comercial;
- ✓ Registro na Secretaria da Fazenda;
- ✓ Registro na Prefeitura do Município;
- ✓ Registro no INSS;
- ✓ Registro no Sindicato Patronal (empresa ficará obrigada a recolher por ocasião da constituição e até o dia 31 de janeiro de cada ano, a Contribuição Sindical Patronal);
- ✓ Registro na Prefeitura para obter o alvará de funcionamento; ✓ Cadastramento junto à Caixa Econômica Federal no sistema "Conectividade Social - INSS";
- ✓ Registro na Divisão da Vigilância Sanitária Estadual – a fim de obter o alvará de licença que deve ser renovado anualmente.

Você deve procurar a prefeitura da cidade onde pretende montar a sua lanchonete para fazer a consulta prévia de localização

As principais exigências legais aplicáveis a este segmento são:

Lei nº. 6.437, de 20.08.77 e o Decreto nº 77.052, de 19.01.76, Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 Configura infrações à legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas, e estabelecem a necessidade da responsabilidade técnica;

Lei nº.12.389 de 11 de Outubro de 2005 - Dispõe sobre a doação e reutilização de gêneros alimentícios e de sobras de alimentos e dá outras providências.

Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999 - Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos.

Resolução RDC nº 91, de 11 de maio de 2001 - Aprova o Regulamento Técnico: Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução

Portaria nº 326/97 - Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos

Portaria nº 1.428/93 -Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos

Essa legislação federal pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais (vide http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/secr_est.htm), distrital e municipais (vide http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/secr_mun.htm), visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.

Licença de Funcionamento

Em alguns Estados e Municípios os estabelecimentos que produzem e/ou manipulam alimentos, somente podem funcionar mediante licença de funcionamento e alvará expedido pela autoridade sanitária competente.

A vistoria no estabelecimento segue o código sanitário vigente e é feita pelos fiscais da prefeitura local.

Código de Defesa do Consumidor

As empresas que fornecem serviços e produtos no mercado de consumo devem observar as regras de proteção ao consumidor, estabelecidas pelo Código de Defesa do Consumidor (CDC). O CDC emitido em 11 de setembro de 1990, regula a relação de consumo em todo o território brasileiro, na busca de equilibrar a relação entre consumidores e fornecedores.

Destacamos que o CDC somente se aplica às operações comerciais em que estiver presente a relação de consumo, isto é, nos casos em que uma pessoa (física ou jurídica) adquire produtos ou serviços como destinatário final. Melhor dizendo, é necessário que em uma negociação estejam presentes o fornecedor e o consumidor, e que o produto ou serviço adquirido satisfaça as necessidades próprias do consumidor, na condição de destinatário final.

Portanto, operações não caracterizadas como relação de consumo não estão sob a proteção do CDC, como ocorre, por exemplo, nas compras de mercadorias para serem revendidas pela sua Lanchonete. Observe que nestas operações, as mercadorias adquiridas se destinam à revenda e não ao consumo de sua empresa. Tais negociações se regulam pelo Código Civil brasileiro e legislações comerciais específicas, e não pelo CDC.

A fim de cumprir as metas definidas pelo Código de Defesa do Consumidor -CDC você deverá conhecer bem algumas regras que sua empresa deverá atender, tais como: forma adequada de oferta e exposição dos produtos destinados à venda, fornecimento de orçamento prévio dos serviços a serem prestados, cláusulas contratuais consideradas abusivas, responsabilidade dos defeitos ou vícios dos produtos e serviços, os prazos mínimos de garantia, cautelas ao fazer cobranças de dívidas.

Portanto, fique atento ao CDC. Ele estabelece uma série de direitos e obrigações ao fornecedor e ao consumidor.

Em relação aos principais impostos e contribuições que devem ser recolhidos pela sua Lanchonete, vale uma consulta ao Contabilista de sua confiança sobre da Lei Geral da Micro e Pequena Empresa (disponível em <http://www.leigeral.com.br>), em vigor a partir de 01 de julho de 2007.

7. Proprietário

Diretor Geral (proprietário)	Valor (R\$)	% de participação	
Sócio 1	Adalberto Moraes neto	R\$ 100.000,00	100%
TOTAL		R\$ 100.000,00	100%

Currículos:

Nome	Adalberto Moraes Neto		
Endereço	Rua. Dimas Moreira de Sá, 2320 – Apto 201		
Cidade	Uberlândia	Estado:	MG
Telefone :	00 - 0000 - 0000		
Perfil (breve currículo)			
Cursando sistemas de informação 1º Período			
Trabalhou em grandes empresas do setor bancário.			

2. Mercado

Segundo um estudo sobre alimentos e bebidas ligados a saúde e bem-estar no Brasil, elaborado pelo Euromonitor, o mercado desse segmento no País saltou de US\$ 8,5 bilhões em 2004 para US\$ 15,5 bilhões em 2009, um crescimento total de 82% em cinco anos. O estudo analisa as vendas no varejo dos segmentos diet e light; alimentos funcionais fortificados; orgânicos; os naturalmente saudáveis; e produtos específicos para intolerância a alimentos.

8. Análise das conjecturas:

Verificamos que a faixa de idade entre 17 e 25 anos estão entre as pessoas que tem a maior preocupação em manter a forma física, a saúde além disso precisam manter a energia pois normalmente alimentam-se fora por quase 100% do tempo

As pessoas que transitam nesse local normalmente têm pouco tempo para se alimentar e dispensam qualquer produto ou local que cause demora para aquisição. Precisam também de embalagens práticas que não gere a necessidade de permanecer no local, pois normalmente estão de passagem.

Com a junção desses fatores optamos pela franquia Grelhados & Cia, pois suprem as necessidades descritas acima.

9. Aspectos Operacionais – Descrição da Localização

Faculdade Pitágoras Uberlândia – Avenida dos Vinhedos, 1200 - Morada da Colina
Através das avaliações efetuadas junto à empresa Grelhados & CIA, foi proposto a localização nesta Universidade acima. Optamos pelo local por enquadrar-se às exigências básicas da empresa e também diante dos dados positivos levantados para ambos os lados.

Será situado próximo à entrada do campus, a opção deve-se à visibilidade, fluxo de pessoas e acessibilidade.

Exigências básicas da Universidade:

- ✓ Disponibilidade de espaço – Contamos com uma área já disponível de 16 m²;
- ✓ Preços acessíveis – São competitivos com os demais quiosques;
- ✓ Boa estratégia de competitividade – Diferencial no rápido atendimento e foco em alimentos naturais;
- ✓ Qualidade certificada pela ANVISA nos produtos (alimentos) vendidos – A Suco Bagaço dispõe de todas as diretrizes e normas de higiene e fornece treinamento aos funcionários.
- ✓ Obedecer a padrões dimensionais – Utilizamos de pouco espaço para a instalação do quiosque, evitando problemas de locomoção.

Exigências básicas da empresa Grelhados & CIA:

- ✓ Edificação com infra estrutura suficiente para a instalação do quiosque, com energia elétrica, água encanada, gás e telefone;
- ✓ Ampla visibilidade e acessibilidade ao público local;
- ✓ Edificação que atenda as normas de segurança contra incêndio conforme Decreto Estadual 46.076 de 3 de Agosto de 2001;
- ✓ Possuir boa circulação de pessoas;
- ✓ Facilidade para contratação de funcionários na região;
- ✓ Distância mínima de outra franquia do mesmo produto;
- ✓ Visão inicial de competitividade avaliada através de pesquisa (relato do tipo de público que frequenta o local);
- ✓ Localização distante de quaisquer agentes que possam danificar o estabelecimento de alguma forma (esgotos, agrotóxico, excesso de umidade, etc.).

10. Informações da Franquia:

Grelhados & CIA é uma oportunidade para quem deseja investir e operar uma franquia na área de alimentação. Com um novo conceito e forte apelo junto ao público jovem formador de opinião.

Com alguns diferenciais, como, um projeto arquitetônico maravilhoso e desenvolvimento de receitas exclusivas o Grelhados & CIA prospecta um futuro muito promissor e lucrativo.