FACULDADES SÃO JOSÉ
CURSO DE CIÊNCIAS CONTABÉIS

ALINE PLÁCIDA PITA

PRISCILA GOMES RAMOS DA SILVA

PLANO DE NEGÓCIO
PIZZARIA LA PITA

Rio de Janeiro

2017

ALINE PLÁCIDA PITA
PRISCILA GOMES RAMOS DA SILVA

PLANO DE NEGÓCIO
PIZZARIA LA PITA

Projeto de pesquisa apresentado para a Disciplina de TCC I, Plano de Negócio sob a orientação do Prof.ª Fernanda Araújo Miranda.

Rio de Janeiro
2017

SUMÁRIO

Página

1. INTRODUÇÃO..... 4

1.1 Objetivo Geral..... 5

1.2 Objetivo Específico..... 5

2. SUMÁRIO EXECUTIVO..... 6

2.1 Definição do negócio ou resumo dos principais pontos do plano de negócio..... 6

2.2 Logomarca..... 6

2.3 Dados dos empreendedores..... 6

2.4 Dados do empreendimento..... 7

2.5 Missão, visão e valores da empresa..... 7

2.6 Setor de atividade..... 7

2.8 Forma jurídica..... 7

2.8 Enquadramento tributário..... 8

2.9 Capital social..... 8

2.10 Fonte de recursos..... 8

2.11 Exigências legais..... 8

3. ANÁLISE DE MERCADO..... 12

3.1 Estudo dos clientes, área demográfica e renda per capita..... 12

3.2 Estudo dos concorrentes..... 13

3.3 Estudo dos fornecedores..... 14

4. PLANO DE MARKETING..... 15

4.1 Descrição dos produtos e serviços..... 15

4.2 Preço..... 15

4.3 Estratégias promocionais..... 18

4.4 Estrutura de comercialização 18

4.5 Localização do negócio..... 18

5. AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA..... 19

5.1 Análise SWOT ou matriz FOFA..... 19

6.CONSIDERAÇÕES PARCIAIS..... 20

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... 21

1. INTRODUÇÃO

Transformar uma ideia em negócios é o propósito de todo empreendedor. Como empreender e em que empreender é uma dúvida cruel para quem quer se inserir na economia na figura de empresário.

As opções de investimento da economia são inúmeras, contudo saber fazer a opção adequada de negócio para seu bolso e sonho não é uma tarefa fácil. A identificação do negócio ideal é comumente comentada por especialistas e por instituições de apoio à micro e pequenas empresas, como por exemplo, o SEBRAE.

Na orientação de novos negócios é sempre aconselhado a elaboração de um Plano de Negócio com o objetivo de construir um documento formal de planejamento da empresa conforme sua realidade e perspectivas.

A elaboração do Plano de Negócio requer a utilização de dados e informações fidedignas pois é a partir dele que o empreendedor poderá verificar a viabilidade técnica e financeira do negócio.

A viabilidade técnica e financeira de um negócio não está relacionada com situação financeira de um país ou localidade. Cada negócio tem sua viabilidade independentemente da situação econômica e/ou política e/ou histórica.

Ter um negócio viável e lucrativo é um desejo dos empreendedores. Mas essa tarefa exige uma postura técnica e profissional na escolha de cada passo a ser dado na execução do negócio.

Há diversas opções de negócios considerados rentáveis pela demanda inelástica (demanda independe do preço) e/ou modismo e/ou tendência. Nos ramos de alimentos, de beleza e de tecnologia há inúmeras opções.

No ramo alimentício destaca-se a pizzaria pois comercializa pizza que é considerada um *fast food* preferido no mundo todo. Essa preferência se dá pelo preço, facilidade de manuseio ao comer e combinar com outros alimentos.

As futuras empreendedoras, Alice Plácida Pita e Priscila Gomes Ramos da Silva, ciente do mercado promissor da Pizzaria decidiram elaborar um plano de negócios com o intuito de verificar se a tão sonhada “Pizzaria La Pita” é viável e rentável. Assim sendo, o presente projeto de pesquisa de Conclusão de Curso, Plano de Negócio – Pizzaria La Pita, será realizado com o intuito de ser um instrumento na tomada de decidir das futuras empreendedoras e dos demais que desejam abrir uma pizzaria em Guadalupe.

1.1 OBJETIVO GERAL

Avaliar a viabilidade econômica e financeira de abertura de uma pizzaria no bairro de Guadalupe.

1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Elaborar um plano de negócios conforme realidade econômica de Guadalupe;
- Disponibilizar para futuros empreendedores um plano de negócios de uma pizzaria localizada no bairro de Guadalupe;
- Identificar os principais fraquezas e pontos fortes no comércio de pizzaria;
- Estipular produtos e serviços ideais para o público alvo escolhido para a Pizzaria La Pita;
- Planejar para cinco anos as atividades comerciais da Pizzaria La Pita.

2. SUMÁRIO EXECUTIVO

2.1 Definição do negócio ou resumo dos principais pontos do plano de negócio

Será implantada uma pizzaria localizada no bairro de Guadalupe, na cidade do Rio de Janeiro – RJ, que venderá vários tipos de pizzas e sabores, com a finalidade de atender os clientes do bairro de classe B e C, na faixa etária de 14 a 60 anos. Tendo o seu investimento inicial de R$ 100.000, verificando a viabilidade do negócio, visando lucrar 100% com retorno de 5 anos.

2.2 Logomarca

Pizzaria La Pita

2.3 Dados dos empreendedores

Sendo Aline Plácida Pita, sócia, brasileira, solteira, residente e domiciliada na Rua Elisângela Rodrigues, 17 Guadalupe, Rio de Janeiro – RJ, contadora e administradora formada, com atribuições de gerência da área comercial, têm experiência na área administrativa e gestão de tesouraria, representando-a ativa e passivamente na tomada de decisões em todas as áreas pertinentes a empresa.

E, Priscila Gomes Ramos da Silva, sócia, brasileira, casa, residente e domiciliada na Rua Bombaim, 273 – Bangu, Rio de Janeiro – RJ, contadora formada, com experiência na parte administrativa e financeira, cobrança, faturamento e serviços burocráticos em geral.

As sócias irão atuar na pizzaria em dias intercalados aos do outro sócio, devido ao horário de atendimento ao público, que será de 16h00minhs as 00h00minhs de terça a domingo. Atendendo ao público pessoal e por telefone, administrando toda a pizzaria e entregas.

2.4 Dados do empreendimento

Nome da Empresa: Pizzaria La Pita Ltda.

CNPJ: 05.534.139/001-76.

2.5 Missão, visão e valores da empresa

Missão

Comercializar produtos e serviços no ramo alimentício de massas italianas (pizza) com qualidade, inovação, sabores diferenciados e especiais com preço compatível no mercado num ambiente familiar e aconchegante.

Visão

Ser uma pizzaria de referência, na região de Guadalupe, por prestar serviços e/ou comercializar produtos de qualidade, no ramo alimentício de massa (pizza) e ter o comprometimento num relacionamento de amabilidade nas relações comerciais dos clientes internos e externos.

Valores

1. Ética profissional na condução das atividades comerciais.
2. Eficácia no atendimento ao cliente.
3. Postura adequada nos ambientes de negócio.
4. Respeito mútuo entre os colaboradores.
5. Inovação como estratégia diferencial.

2.6 Setor de atividade

Comércio.

Pizzaria, de sabores e tipos variados, para o público da classe B e C.

2.7 Forma jurídica

Nesse comércio terá como forma jurídica a Sociedade Limitada.

2.8 Enquadramento tributário

No segmento de pizzaria, entendido como comércio varejista de produtos de restaurante e similares pela CNAE/IBGE (Classificação Nacional de Atividades Econômicas) 5611-2/01, optamos pelo SIMPLES NACIONAL.

2.9 Capital social

A sócia Aline Plácida Pita terá a cota de 50% de participação com valor de R$ 50.000,00 e a sócia Priscila Gomes Ramos com os outros 50% de participação de R$ 50.000, 00, totalizando R$ 100.000,00 em 100%.

2.10 Fonte de recursos

Será adotada de início a aplicação de todo o capital investido dos sócios, para a abertura da pizzaria, compra de maquinários, insumos e contratação de funcionários. Futuramente para expansão do negócio, utilizaremos recursos de terceiros como opção de financiamento junto a instituições financeiras.

2.11 Exigências Legais

É necessário contratar um contador profissional para obter registros, alvarás e fornecer informações legais sobre o negócio e seu segmento. Em relação à legislação Federal aplicável a este segmento de negócio destaca-se:

- A Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

- O Decreto n° 3.179/1999, que dispõe sobre a especificação das sanções aplicáveis às condutas e atividades lesivas ao meio ambiente, e dá outras providências.

- A Lei n°. 9610 de 19 de fevereiro de 1998, disponível no site da Presidência da República do Brasil, que altera, atualiza e consolida a legislação sobre direitos autorais. Os estabelecimentos que utilizam músicas em suas dependências estão obrigados a pagar direitos autorais ao ECAD (Escritório Central de Arrecadação), que representa os autores na cobrança de seus direitos.

- A Lei n° 2.136 de 11/05/1994 e o Decreto 12.922 de 19/05/1994, que regulamentam a existência de uma área específica para fumantes.
- A Portaria n° 1428/93 do Ministério da Saúde, que estabelece a obrigatoriedade para todos os estabelecimentos que manipulam produtos alimentícios implantarem o sistema PAS (antigo APACC). As Boas Práticas de Fabricação são pré-requisitos fundamentais.

- A Portaria n° 368/1997, do Ministério da Agricultura, que estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de elaboração de alimentos para o consumo humano.

- Resolução CFN n.º 218, de 25 de março de 1999, do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN. A manipulação e a montagem de cardápios alimentares devem ser realizadas por profissionais tecnicamente qualificados. Poderão ser encontrados nesta Resolução os critérios da Responsabilidade Técnica exercida pelo nutricionista, seu compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando à qualidade dos serviços prestados à sociedade.

Destaca-se a Resolução CFN n.º 378, de 28 de dezembro de 2005, também do Conselho Federal de Nutricionais – CFN, que dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

- O Conselho Federal de Administração, que delibera através da Lei n.º 4.769 de 09 de setembro de 1965 e do Decreto n.º 61.934 de 22 de dezembro de 1967 que toda empresa, cujo objetivo social se enquadre nas áreas de atuação privativas da

Administração é obrigada a se registrar no Conselho Regional de Administração conforme sua localização.
Recomenda-se consulta formal junto ao Conselho Regional de Administração, uma vez que o fornecimento de alimentos com mão-de-obra encontra-se sob o código D020, na relação das áreas de atuação privativas da Administração.

- Código de Defesa do Consumidor – Lei Federal n°. 8.078 de 11 de setembro de 1990 e Decreto Federal nº. 2.181, de 20 de março de 1997.

- É importante observar, também, que a Lei n.º 8.069, de 13 de julho de 1990, Estatuto da Criança e do Adolescente, disponível no site da Presidência da República Federativa do Brasil, proíbe a venda à criança ou ao adolescente de bebidas alcoólicas dentre outros itens.

Registro

a) registro da empresa nos seguintes órgãos:

- Junta Comercial;

- Secretaria da Receita Federal (CNPJ);

- Secretaria Estadual de Fazenda; - Prefeitura do Município para obter o alvará de funcionamento;

- Enquadramento na Entidade Sindical Patronal (a empresa ficará obrigada a recolher por ocasião da sua constituição e até o dia 31 de janeiro de cada ano, a Contribuição Sindical Patronal); - Cadastramento junto à Caixa Econômica Federal no sistema “Conectividade Social – INSS/FGTS”.
- Corpo de Bombeiros Militar.

b) Visita a prefeitura da cidade onde pretende montar o estabelecimento para fazer a consulta de local e obtenção do alvará de localização;

c) Obtenção do alvará de licença sanitária - adequar as instalações de acordo com o Código Sanitário (especificações legais sobre as condições físicas). No âmbito federal a fiscalização cabe a Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA que delega esta atribuição as Secretarias Estaduais e Municipais de Saúde respectivas.

d) O empreendedor deverá verificar junto aos órgãos Estaduais e Municipais de meio ambiente as exigências ambientais aplicáveis à atividade.

e) Cumprimento da Portaria CVS 6/99 do Centro de Vigilância Sanitária da ANVISA, que estabelece aos estabelecimentos que manipulam alimentos a existência de um profissional responsável pela implantação e manutenção de boas práticas de produção, que aplique as condutas e critérios desta portaria e que seja responsável pelo processo de produção. Essas responsabilidades podem estar a cargo do proprietário do estabelecimento ou de um funcionário capacitado que trabalhe efetivamente no local.

3 ANÁLISE DE MERCADO

3.1 Estudo dos clientes, área demográfica e renda per capita

Nesta análise iremos avaliar as condições que garantam o sucesso do negócio, no segmento alimento de pizzaria. Através da elaboração e pesquisa do público alvo, concorrentes e fornecedores. Conhecendo desejos e necessidades dos nossos clientes oferecendo um serviço de ótima categoria.

Clientes classe B e C (Faixa etária: de 14 a 60 anos), que vem aumentando o número de potenciais compradores no ramo alimentício, no que abrange aos consumidores que preferem uma alimentação mais rápida e prática. Sendo que o local onde se encontrará à pizzaria, há um grande número de residências e condomínios que ocasiona uma maior clientela em potencial que são público-alvo desse tipo de ramo.

São consumidores que preferem lanches ao invés de refeição, por falta de tempo ou buscam uma maior conveniência por ser preparado no próprio estabelecimento, e também optam pela qualidade de nossos serviços e produtos (pizzas), atendimento excelente, pontualidade na entrega (Delivery) e ambiente refrigerado e limpo.

Área de abrangência e renda per capita

Na região do bairro de Guadalupe tem 47.144 habitantes, composta por faixa etária de 14 anos 18,6% e de 15 a 64 anos de 65,8%, na área da zona norte com renda baixa de 22,7%, segundo dados do Censo Demográfico/2010.

Em 2011, foi inaugurado o Jardim Guadalupe Shopping, com 40.700m² de área bruta locável, complexo multiuso de bares, restaurantes, academias e universidades, visando a melhoria na procura de diversão, cultura e lazer da população do bairro, que vem crescendo a cada ano.

3.2 Estudos dos concorrentes

Empresa

No estabelecimento Pizzaria La Pita Ltda., nossa qualidade é ótima, o preço do produto (Pizza família com refrigerante de 2 l) custa R$ 36,00 e referente às condições de pagamento são em dinheiro e todos os cartões de crédito e débito. Localiza-se na Rua Leocádio Figueiredo s/n – Bairro de Guadalupe – Rio de Janeiro – RJ. Porém, nosso atendimento é presencial e delivery, em relação a serviços aos clientes é A La Carte, vendas por aplicativos, redes sociais e combos. Nossas garantias oferecidas ao consumidor que não estiver satisfeito como o nosso produto é isento de pagamento e, contudo, temos desconto de 10% para o cliente fidelidade (na compra de cinco pizzas, leva outra grátis).

Concorrente 1

No estabelecimento IZA Lanches e Pizzaria Ltda., sua qualidade é excelente, o preço de seu produto (pizza família sem refrigerante) custa R$ 35,00 e suas condições de pagamento são no dinheiro e todos os cartões de credito e débito. Localiza-se na Rua Leocádio Figueiredo, 590 – Loja 50 A – Bairro de Guadalupe – Rio de Janeiro. Seu atendimento é presencial e delivery em relação a serviços aos clientes é A La Carte e suas garantias oferecidas ao cliente caso não goste do produto não precisa pagar.

Concorrente 2

No estabelecimento Pizza Point de Guadalupe – Visorada Pizzaria Ltda., sua qualidade é boa, o preço de seu produto (Pizza família com refrigerante) custa R$ R$ 26,90 e suas condições de pagamento são no dinheiro e todos os cartões de credito e débito. Localiza-se na Av. Brasil, 22155 – Shopping Jardim Guadalupe – Bairro de Guadalupe – Rio de Janeiro. Seu atendimento é presencial, em relação a serviços aos clientes é A La Carte e website, suas garantias oferecidas ao cliente são caso não goste do produto não precisa pagar.

3.3 Estudo dos fornecedores

Os fornecedores serão em sua maioria da região do empreendimento para que seja mais rápida a reposição e com custo mais acessível na aquisição dos produtos e insumos, levando em conta a condição dos mesmos que irão ser usados para a produção de nossas pizzas.

Descrição dos itens a serem adquiridos	Nome do fornecedor	Condição de Pagamento	Prazo de Entrega	Localização
Banda Larga	Oi	30 dias	-	Rio de Janeiro
Bebidas	Atacadão	A vista	No ato	Guadalupe
Descartáveis	Atacadão	A vista	No ato	Guadalupe
Farináceos	Atacadão	A vista	No ato	Guadalupe
Laticínios	Perdigão/Seara	30 dias	10 dias	Rio de Janeiro
Máquina de cartão	Cielo	Débito c/c	-	Rio de Janeiro
Molhos em geral	Atacadão	A vista	No ato	Guadalupe
Ovos	Ceasa	A vista	No ato	Irajá
Temperos	Ceasa	A vista	No ato	Irajá
Vegetais	Ceasa	A vista	No ato	Irajá

4 PLANO DE MARKETING

4.1 Descrição dos produtos e serviços

Nossa pizzaria terá como produtos principais os diversos sabores de pizza salgadas como: alho, bacon, calabresa, champignon, frango com catupiry, margherita, muçarela, napolitana, palmito, pepperoni, portuguesa, vegetariana e doces: banana, chocolate, chocolate com morango, e o diferencial serão os sabores veganos como: abobrinha, mandioca, queijo vegano, calabresa vegana, carne de soja.

4.2 Preço

Os preços dos nossos produtos serão variados de acordo com o tamanho e sabor da pizza, conforme o cardápio abaixo, dos principais sabores:

Bacon- molho de tomate, muçarela e pedaços fatiados e crocantes de bacon e cebolas filetadas – R$ 38,00 tamanho família.

figura 1

Calabresa – molho de tomate, muçarela, calabresa, cebola e manjericão – R$ 38,00 tamanho família.

figura 2

Frango com catupiry – molho de tomate, muçarela, peito de frango desfiado e catupiry e azeitonas pretas – R$ 40,00 tamanho família.

figura 3

Muçarela – molho de tomate, muçarela e orégano – R$ 36,00 tamanho família.

figura 4

Banana – banana, canela e açúcar – R$ 20,00 tamanho médio.

figura 5

Chocolate com morango – chocolate meio amargo com pedaços de morangos – R$ 22,00 tamanho médio.

figura 6

Vegana de abobrinha – molho de tomate, abobrinhas marinadas, queijo vegano e orégano – R$ 45,00 tamanho família.

figura 7

4.3 Estratégias promocionais

A divulgação do projeto será através de propagandas em redes sociais, vendas por aplicativos, panfletos, participação em feiras gastronômicas, e o cliente fidelidade ainda conta com desconto.

4.4 Estrutura de comercialização

Estabelecimento montado com atendimento interno e serviço de entrega, disponibilizando para os clientes o pedido na mesa, por telefone, pela internet, contando ainda com serviços delivery e à La carte.

4.5 Localização do negócio

A pizzaria estará localizada na Rua Leocádio Figueiredo s/n – Guadalupe/RJ.

5 AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA

5.1 Análise SWOT ou matriz FOFA

FORÇAS (S) - Atendimento rápido. - Insumos de excelente procedência e qualidade. - Cardápio variado. - Massa de pizza inovadora no mercado.	**FRAQUEZAS (W)** - Rotatividade da mão de obra. - Falta de mão de obra qualificada. - Atualização de controle de estoque. - Desperdício no preparo das massas e recheios.
OPORTUNIDADES (O) - Favoritismo no *fast food*. - Localização comercial privilegiada. - Parcerias com sites de compra coletiva. - Participação em eventos culturais e ou corporativos.	**AMEAÇAS (T)** - Prática de alimentação saudável. - Violência Urbana. - Concorrência desleal. - Instabilidade nos preços dos insumos de fabricação das massas e recheios.

6. CONSIDERAÇÕES PARCIAIS

Pizzaria La Pita é um novo empreendimento que se pretende se instalar no bairro de Guadalupe. Para tal se faz necessária a elaboração completa de um Plano de Negócio.

Foram realizados alguns itens do Plano de Negócio com o intuito de se verificar a viabilidade técnica do referido negócio. Os dados e informações utilizados na elaboração dos itens preliminares são fidedignos e de fonte secundária de pesquisa.

Observa-se que a elaboração inicial norteia as decisões futuras do negócio. Assim sendo, no momento atual do plano de negócio, não é possível elaborar um parecer final da viabilidade do negócio.

Mas, vale ressaltar que caso a Pizzaria La Pita utilize na íntegra todo o planejamento proposto, o sucesso será garantido.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

MARCONDES, Luciana Passos; CAVALCANTI, Marly; FARAH, Osvaldo Elias. **Empreendedorismo: Estratégia de sobrevivência para pequenas empresas.** 10. Ed. Saraiva 2012.

OLIVEIRA, Jayr Figueiredo; PRADO, Jonas; SILVA, Edison Aurélio da. **Gestão de Negócios**. 10. Ed. Saraiva 2010.

Informação de Guadalupe, GUADALUPE, Disponível em http://www.populacao.net.br/populacao-guadalupe_riodejaneiro_rj.html, as 15h24minhs do dia 11/05/2017.

JARDIM GUADALUPE SHOPPING, Disponível em: http://www.shoppingjardimguadalupe.com.br/shopping.php.

Logomarca, https://www.freelogoservices.com/pt/notice/283076249, no dia 12/06/2017.

SEBRAE, Disponível em: https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/RJ/Anexos/Sebrae_INFREG_2014_CapitalRJ.pdf, Painel Regional Rio de Janeiro e Bairros, Observatório Sebrae/RJ 2015