

**FACULDADES SÃO JOSÉ
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS**

GISELLI ANDRADE DE SOUZA FERREIRA
NATACIANE DE PAULA PRUDENCIO
PAMELLA SANTOS SILVEIRA

NAPAGI PIZZARIA LTDA

Rio de Janeiro

2018

GISELLI ANDRADE DE SOUZA FERREIRA
NATACIANE DE PAULA PRUDENCIO
PAMELLA SANTOS SILVEIRA

NAPAGI PIZZARIA LTDA

Projeto de pesquisa apresentado para a
Disciplina de TCC II, Plano de Negócio sob
a orientação do prof. Rafael Perpétuo.

Rio de Janeiro
2018

RESUMO

Este trabalho apresenta um Plano de Negócios para abertura da pizzaria Napagi, localizada no bairro do Recreio, próximo à Avenida das Américas município do Rio de Janeiro. O objetivo é analisar a viabilidade econômico-financeira da abertura do empreendimento. Foi realizada uma pesquisa sobre a dificuldade de implantações de pizzas variadas e que atendem a todos os tipos de consumidores que não encontram a diversidade em outros concorrentes do ramo específico de pizza. Após pesquisa exploratória para levantamento de dados necessários a elaboração do plano de negócios, foi concluído que o empreendimento é viável.

Palavras-chave: Pizzaria, ramo de pizzaria, plano de negócios.

ABSTRACT

This work presents a Business Plan for the opening of the Napagi pizzeria, located in the Recreio neighborhood, near the Avenida das Américas, a municipality in Rio de Janeiro. The objective is to analyze the economic-financial viability of the opening of the enterprise. A survey was conducted on the difficulty of deployments of varied pizzas that cater to all types of consumers who do not find the diversity in other competitors of the specific pizza branch. After exploratory research to collect data needed to prepare the business plan, it was concluded that the venture is feasible.

Key-words: Pizzeria, branch of pizzeria, business plan.

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	08
2. SUMÁRIO EXECUTIVO	09
3. ANÁLISE DE MERCADO	14
4. PLANO DE MARKETING	17
5. PLANO OPERACIONAL	21
6. PLANO FINANCEIRO.....	25
7. CONSTRUÇÃO DE CENÁRIO	45
8. AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA	46
9. CONSIDERAÇÃO FINAL	47
10. REFERÊNCIA BIBLIOGRAFICA.....	48

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	08
2. SUMÁRIO EXECUTIVO	09
2.1 Resumo dos Principais Pontos do Plano de Negócio.....	09
2.2 Descrição do Negócio	09
2.3 Natureza do Negócio.....	10
2.4 Logomarca	10
2.5 Dados dos Empreendedores.....	11
2.6 Dados do Empreendimento.....	12
2.7 Missão, Visão e Valores	12
2.7.1 Missão	12
2.7.2 Visão	12
2.7.3 Valores	12
2.8 Setores de Atividade	13
2.9 Forma Jurídica	13
2.10 Enquadramento Tributário.....	13
2.11 Capital Social	13
2.12 Fonte de Recursos	14
3. ANÁLISE DE MERCADO	14
3.1 Público Alvo.....	14
3.1.1 Comportamento do Cliente.....	14
3.1.2 Área de Abrangência.....	15
3.2 Análise dos Concorrentes	15
3.3 Análise dos Fornecedores.....	17
4. PLANO DE MARKETING	17
4.1 Descrição dos Principais Produtos e Serviços	18
4.2 Preço	19
4.3 Estratégias Promocionais.....	20
4.4 Estrutura de Comercialização	21
4.5 Localização do Negócio	21
5. PLANO OPERACIONAL	21
5.1 Layout.....	22
5.2 Capacidade Produtiva	22

5.3 Processos Operacionais.....	23
6. PLANO FINANCEIRO.....	25
6.1 Investimento Inicial.....	25
6.2 Estimativa de Capital de Giro.....	28
6.3 Investimentos Pré Operacionais.....	31
6.4 Investimento Total.....	31
6.5 Estimativa do Faturamento Mensal da Empresa.....	32
6.6 Estimativa de Custo Unitário de Materia Prima, Materiais Diretos.....	33
6.7 Estimativa dos Custos de Comercialização.....	39
6.8 Apuração dos Custos das Mercadorias Vendidas.....	40
6.9 Estimativa dos Custos com Mão de Obra.....	41
6.10 Estimativa do Custo com Depreciação.....	41
6.11 Estimativa de Custo Fixos Operacionais Mensais.....	42
6.12 Demonstrativo de Resultado.....	43
6.13 Indicadores de Viabilidade.....	43
6.13.1 Ponto de Equilibrio.....	43
6.13.2 Lucratividade.....	44
6.13.3 Rentabilidade.....	44
6.13.4 Prazo de Retorno.....	44
7. CONSTRUÇÃO DE CENÁRIO.....	45
8. AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA.....	46
8.1 Analise Swot.....	46
9. CONSIDERAÇÃO FINAL.....	47
10. REFERÊNCIA BIBLIOGRAFICA.....	48

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho pretende esboçar e estruturar um plano de negócios, que tem como ideia central a implantação de uma pizzaria, nominada “Napagi Pizzaria” onde os seus sócios gestores serão levados a pensar bem sobre os vários fatores de desenvolvimento que envolve o seu negócio, realizando um planejamento bem detalhado para poder dar início às suas atividades.

Desse modo o plano de negócios entra como uma peça fundamental na gestão. Por meio deste método, os sócios poderão medir as incertezas e riscos que irão enfrentar, fazendo previsões, projeções e identificando as melhores oportunidades para saber como aproveitá-las.

A criação de um negócio e o ideal de todo empreendedor é de obter prosperidade e lucratividade, com isso a concretização de seus sonhos. Mas além de todo um entusiasmo e determinação envolvidos para que o sucesso e a prosperidade ocorram, é necessário saber como será o planejamento, o desenvolvimento e a prática desse empreendimento, passo a passo, para que haja um entendimento completo e dinâmico analisando assim sua viabilidade.

Inicialmente tendo como objetivo geral mostrar informações contábeis, administrativas econômicas para a implantação de uma pizzaria, qualificando o gerenciamento e desenvolvimento do negócio, seguindo os objetivos específicos, também a metodologia utilizada levando assim a um sucesso da empresa, prevenindo falhas e prejuízos.

2. SUMÁRIO EXECUTIVO

2.1 – Resumo dos Principais Pontos do Plano de Negócios

A Napagi Pizzaria tem como objetivo principal a venda de pizzas diversas. Contudo existe um diferencial, se tratando dos produtos, como por exemplo, pizzas leves com mussarela de qualidade, molho de tomate e orégano sendo acompanhantes principais das pizzas salgadas. O atendimento ocorrerá não somente presencialmente, mas também através do disk entregas Napagi. A divulgação será feita através das redes sociais e carros de som, aumentando assim nossa clientela.

2.2 – Descrição do Negócio

A pizzaria tem como foco principal todos os amantes de pizzas, pois no nosso cardápio se encontram diversos tipos e sabores, não focamos somente no tradicional, mas também teremos opção de pizzas integrais, vegetarianas e veganas, para quem não consuma nenhum tipo de produto de origem animal (a massa não contém ovos, leite, gordura animal ou qualquer outro dessa classe. Uma excelente opção para quem adota essa dieta, ou quem é intolerante à lactose). Opção de pizzas doces dos mais variados sabores, atendendo assim, todos os tipos de gostos.

Pizzas proporcionais para nosso público infantil, pois são também nossos principais consumidores. Ofereceremos pizzas saudáveis, que além de ser muito saborosa, são coloridas e atrativas. Nela apresentará molho de tomate natural, eliminando conservantes e substâncias contraindicadas para uma dieta saudável, também trazendo ingredientes ricos em nutrientes.

Oferecemos também um ótimo conforto, tanto para adultos, quanto para crianças, com espaço para lazer e playground. Decorações e iluminações na qual mantenha sempre o cliente à vontade.

2.3 – Natureza do Negócio

A ideia do negócio foi a partir da observação de uma falta de pizzarias com modelos iguais ao proposto. Pizzas na qual o cliente pudesse escolher, dos mais variados sabores a cardápios. Qualidade e preço acessíveis a todos os tipos de classes. Sabor e comodidade que não existe em qualquer ambiente, e principalmente, agradando todos os gostos.

2.4 – Logomarca



2.5 – Dados dos Empreendedores, Experiência Profissional e Atribuições

Sócio 1 – Empreendedor

Sendo Giselli Andrade de Souza Ferreira, Sócia, Brasileira, Solteira, Residente e Domiciliado na Rua Marinho Rêgo, 492 Jabour, Rio de Janeiro - RJ, Trabalhou na empresa JN TECH durante 2 anos, onde durante os 2 anos foram dedicados a parte administrativa da empresa. Formando em ciências contábeis e responsável pela contratação de funcionários, atuando no RH e Departamento Pessoal da pizzaria Napagi.

Sócio 2 – Empreendedor

Sendo Nataciane de Paula Prudencio, Sócia, Brasileira, Solteira, Residente e Domiciliado na Rua Castanheiro, 341 Magalhães Bastos, Rio de Janeiro - RJ, Trabalhou na empresa EMBRATEL durante 3 anos, onde durante os 3 anos foram dedicados a parte administrativa e financeira da empresa. Formando em ciências contábeis e responsável pela fiscalização da produção e qualidade dos produtos, supervisionando a todos os processos.

Sócio 3 – Empreendedor

Sendo Pamella Santos Silveira, Sócia, Brasileira, Solteira, Residente e Domiciliado na Rua Carumbé, 418 Realengo, Rio de Janeiro - RJ, Trabalhou na empresa VIVA O VERDE durante 5 anos, onde durante os 5 anos foram dedicados a parte financeira da empresa. Formando em ciências contábeis e responsável pelo setor de compras, fazendo aquisições de produtos e supervisionando os técnicos especializados até o consumidor final.

2.6 – Dados do empreendimento

NAPAGI Pizzaria LTDA

17.127.015/0001-95

2.7. – Missão, Visão e Valores

2.7.1 – Missão

Tendo como Missão, a venda de pizzas com qualidade e preços acessíveis. Ótima entrega e com rapidez, servindo ao público com inovação, fazendo com que a experiência de experimentar a pizza Napagi se torne inesquecível.

2.7.2 – Visão

Consolidar-se como empresa referência no segmento, comprometida com a superação, inovação diária visando máxima qualidade no produto servido e no atendimento ao cliente, fazendo valer a pena ter escolhido o nosso produto, ganhando assim respeito pelos nossos consumidores.

2.7.3 – Valores

- Satisfação do cliente;
- Ética;

- Responsabilidade social, cultural e ambiental;
- Criatividade e inovação;
- Comprometimento e excelência.

2.8 – Setores de Atividade

Setor de Comercialização.

2.9 – Forma Jurídica

Sociedade Limitada.

2.10 – Enquadramento Tributário

Simple Nacional.

2.11 – Capital Social

O Capital Social será de R\$ 450.000,00 (quatrocentos e cinquenta mil reais) que todos os sócios qualificados no preâmbulo deste instrumento o subscrevem de acordo com a seguinte distribuição:

Sócios	Percentuais	Cotas	Valores em R\$
Giselli Andrade de Souza Ferreira	33,33%	150.000	R\$ 150.000,00
Nataciane de Paula Prudencio	33,33%	150.000	R\$ 150.000,00
Pamella Santos Silveira	33,34%	150.000	R\$ 150.000,00
Total	100%	450.000	R\$ 450.000,00

2.12 – Fonte de Recursos

Recursos Próprios.

3. ANÁLISE DE MERCADO

A análise do mercado é o ponto que se deve colocar tudo em ordem. O estudo da abertura da Pizzaria Napagi mostra todas as informações importantes até o momento. Analisando os pontos que afetam e influenciam na abertura da mesma.

Apresentando os pontos principais para manter a empresa sempre em movimento e com qualidade, observando o mercado proposto e a concorrência.

3.1 – Público Alvo

O alvo principal da nossa empresa são todos os tipos de consumidores, tais como crianças, jovens, adultos, idosos e famílias. O mercado é propício, pois disponibiliza de facilidade para a distribuição de materiais e produtos necessários para o funcionamento da pizzaria.

3.1.1 – Comportamento do Cliente

O mercado de pizzarias aumentou, tanto como clientes consumidores. Um estudo destacou que a maioria dos consumidores tem idade entre 20 e 30 anos representando 40%, os demais entre 31 e 50 anos, representando 33%, outros entre 16 e 19 anos, o equivalente a 20% e aqueles com mais de 50 anos representam 7% dos consumidores.

Como destaque e com estudos sobre o ramo de Pizzas, a Pizzaria Napagi vem com o intuito de ter uma crescente clientela, agregando as pizzas com produtos diferentes, destacando a culinária cultural e uma variedade gastronômica.

PESQUISA:

É evidente que o hábito de comer pizzas se tornou popular. Com o surgimento em Nápoles, Itália, por volta do século 18, a pizza foi se moldando, quanto ao formato, como aos sabores.

“Uma referência ao consumo de Pizza em uma pesquisa desenvolvida pelo SEBRAE/SP (2006) aponta que o Brasil é o segundo maior mercado consumidor de pizza do mundo, só superado pelos Estados Unidos. Entre as cidades, somente na região metropolitana de São Paulo-SP, estima-se um universo de 6 mil estabelecimentos e um consumo em torno de 43 milhões de pizzas/mês, movimentando cerca de R\$ 10 bilhões/ano, sendo a segunda cidade no mundo com o maior consumo de pizzas, atrás apenas de Nova York, nos Estados Unidos. ”.

3.1.2 – Área de Abrangência

A Pizzaria Napagi tem como clientes aqueles residentes no Recreio (local na qual se localiza) e áreas afins disponibilizando também do serviço de delivery.

3.2 – Análise dos Concorrentes

Na Região do Recreio existem fortes concorrentes, tais como o Domino's Pizza e a Patroni Pizza, atuantes no mercado a bastante tempo, tem uma enorme demanda, porém não se iguala a qualidade da Pizzaria Napagi, que vem com os melhores produtos/preço atendendo todos os tipos de clientes, deixando assim os mesmos confortáveis

Empresa	Pizzaria Napagi	Domino's Pizza	Patroni Pizza
----------------	-----------------	----------------	---------------

Localidade	Avenida das Américas	Avenida das Américas	Avenida das Américas
Condições de Pagamento	Dinheiro e Cartão	Dinheiro e Cartão	Dinheiro e Cartão
Atendimento	Atendimento a loja física, telefônico, aplicativo e delivery.	Atendimento a loja física, telefônico, aplicativo e delivery.	Atendimento a loja física, telefônico e delivery.
Qualidade	Qualidade nos produtos para todos os tipos de clientes, até intolerantes a lactose.	Produtos de padrão normal e alto custo.	Produtos de padrão normal.

Conforme nossos concorrentes, temos produtos com alta qualidade, podendo implicar no valor. Mas nossos padrões de qualidade são elevados trazendo o melhor sabor.

3.3 – Análise dos Fornecedores

Para melhor servir nossos clientes, nós procuramos fornecedores com alta qualidade nos seus produtos, que entreguem com perfeição e com prazo estabelecido.

A Pizzaria Napagi trabalha com os principais fornecedores:

NOGMIX DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA CNPJ 20.028.150/0001-10			
Atividade Econômica Principal Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral CNAE 4639701			
Endereço Rua João de Paula Fonseca, 103 Jardim América – 21240-140 Rio de Janeiro - RJ			
Telefone: (21) 2584-2673			
Produtos	Marca	Peso	Preço
Ketchup, Maionese e Mostarda Galão	Heinz	3,5 KG	R\$ 53,59 UN
Ketchup, Maionese e Mostarda Sachê	Heinz	7 G	R\$ 14,53 CX 197 UN
Farinha de Trigo	Suprema	25 KG	R\$ 49,90
Açúcar	Delta	21 KG	R\$ 36,90
Óleo	Soja	900 ML	R\$ 2,59 UN
Fermento Biológico	Dr. Oetker	10 g	R\$ 0,51 UN

ZAMBONI COMERCIAL LTDA CNPJ 05.103.939/0001-03			
Atividade Econômica Principal Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral CNAE 4639701			
Endereço Avenida Franklin Roosevelt, 115, 10º andar Salas 1001 a 1006 Centro – 20021-120 Rio de Janeiro - RJ			
Telefone: (21) 2220-4254			
Produtos	Marca	Peso	Preço
Ketchup, Maionese e Mostarda Galão	Heinz	3,5 KG	R\$ 51,59 UN
Ketchup, Maionese e Mostarda Sachê	Heinz	7 G	R\$ 13,55 CX 197 UN
Farinha de Trigo	Suprema	25 KG	R\$ 48,95
Açúcar	Delta	21 KG	R\$ 34,92
Óleo	Soja	900 ML	R\$ 2,43 UN
Fermento Biológico	Dr. Oetker	10 g	R\$ 0,49 UN

4. PLANO DE MARKETING

O Plano de marketing vem com o principal objetivo de analisar as forças, fraquezas, ameaças e oportunidades que o mercado proporciona à empresa. Para a Pizzaria Napagi, o plano de marketing tem como fortificação, analisar os concorrentes para que a pizzaria se torne melhor para seus clientes e mais competitiva em relação a outras pizzarias, se tornando assim líder.

4.1 – Descrição dos Principais Produtos e Serviços

A pizzaria vai oferecer produtos para os mais diversos tipos de clientes. As pizzas de seleção vegana e vegetariana (Sem nenhum tipo de produto de origem animal), obterão maior rigor em relação aos produtos, que serão de preferência produtos de origem orgânica, sem adição de produtos químicos e de agrotóxicos.

Item	Descrição
	<p align="center">Pizza de Calabresa</p> <p>Massa Tradicional, Queijo Mussarela, Calabresa com Cebola e Orégano;</p>
	<p align="center">Pizza de Frango</p> <p>Massa Tradicional ou Integral, Molho, Queijo Mussarela, Frango com Catupiry e Orégano;</p>
	<p align="center">Pizza de Marguerita</p> <p>Massa Tradicional ou Integral, Molho, Queijo Mussarela, Tomate com folhas de Manjericão e Orégano;</p>
	<p align="center">Pizza Veggie (Vegana)</p> <p>Massa Integral, Molho, Pasta de Tofu, Tomate Cereja, Cogumelos, Azeitona Preta e Orégano;</p>
	<p align="center">Pizza Napagi</p> <p>Massa Tradicional, Borda de Catupiry, Molho, Queijo Mussarela, Bacon, Ovo Cozido, Presunto, Azeitona Preta, Cebola e Orégano;</p>
	<p align="center">Pizza de Chocolate com Morango</p> <p>Massa Tradicional ou Integral, Queijo Mussarela, Chocolate picado com pedaços de Morango;</p>



Pizza de Banana

Massa Tradicional ou Integral, Queijo Mussarela, Banana com Canela e calda de Leite Condensado;

A maioria das pizzas tem um rigor nutritivo, para que o consumidor além de estar apreciando uma pizza com bastante sabor, também aprecie uma pizza com benefícios a saúde e sem glúten.

Pizzas com massas Integrais, a Pizzaria Napagi tem o intuito de melhorar a qualidade de vida do usuário oferecendo também sucos da fruta. Já para os amantes de pizzas tradicionais, não deixaremos de atendê-los.

4.2 – Preço

O valor de venda das pizzas foi baseado nos custos fixos e variáveis e também levando em conta o sabor de cada pizza e preço dos demais itens foi considerado o valor de mercado. Segue abaixo a tabela com os produtos e seus respectivos valores.

Produtos	Preço
4 Queijos	R\$ 40,00
Frango com Catupiry	R\$ 35,00
Calabresa	R\$ 35,00
Mussarela	R\$ 35,00
Marguerita	R\$ 35,00
Alho	R\$ 35,00
Presunto	R\$ 35,00
Napolitana	R\$ 35,00
Veggie	R\$ 45,00
Portuguesa	R\$ 35,00
Carne Seca com Catupiry	R\$ 35,00

Napagi	R\$ 45,00
Banana com Canela	R\$ 30,00
Chocolate com Morango	R\$ 30,00
Romeu e Julieta	R\$ 30,00
Suco da Fruta	R\$ 8,90
Lata de Suco	R\$ 6,50
Lata de Refrigerante	R\$ 6,90
Lata de Cerveja	R\$ 8,90
Garrafa de água com gás	R\$ 3,50
Garrafa de água sem gás	R\$ 3,00

Adicionais	Preço
Borda de Cheddar	R\$ 5,00
Borda de Catupiry	R\$ 5,00
Borda de Cream Cheese	R\$ 8,00
Outros Adicionais (cada)	R\$ 5,00

4.3 – Estratégias Promocionais

Utilizando as novas tecnologias, a Pizzaria Napagi estará sendo divulgada por redes sociais, pelo site e até carros de som. Também contará com divulgações por meio de cartazes e panfletagem, tanto nas ruas quanto em estabelecimentos parceiros fazendo com que o alcance seja ainda maior.

Com o intuito de atrair públicos diferentes, nossa cartela de sabores será variada e com opções de massas integrais, veganas e sem glúten.

Para os amantes de promoções teremos o programa fidelidade, onde o cliente efetuará seu cadastro e a cada compra feita ele acumulará pontos, pontos esses que permitirão que o cliente troque por produtos oferecidos pelo estabelecimento, motivando sempre o seu retorno.

4.4 – Estrutura de Comercialização

A empresa será constituída de três sócios, o investimento inicial será de R\$ 450.000,00, para compra de móveis, louças, materiais, contratação dos funcionários, locação de equipamentos entre outros utensílios necessários, pagamento de fornecedores, esses de qualidade e confiança e serão preferencialmente da região para que consigam atender a demanda de pedidos.

4.5 – Localização do Negócio

A pizzeria será montada em local próprio, localizada no bairro do Recreio, Rio de Janeiro, próximo à Avenida das Américas que é a mais famosa e movimentada Avenida da Barra da Tijuca, e uma das maiores e mais famosas Avenidas do Rio de Janeiro. Corta os bairros da Barra da Tijuca, do Recreio dos Bandeirantes, Guaratiba e Santa Cruz, zona oeste do Rio, onde há um bom fluxo de pessoas, entre elas, famílias e pessoas que trabalham nos comércios locais e que passam por ali diariamente. Encontrarão ali um local escolhedor e para descontraír. Aberta de 17h00min/h à 00h00min/h, de terças a domingos.

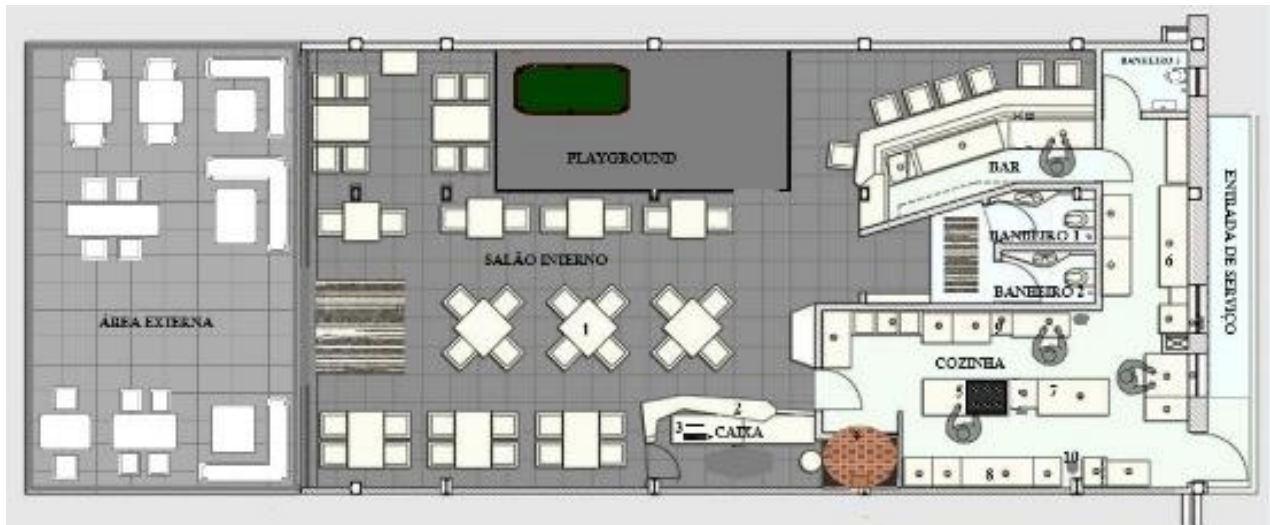
5. PLANO OPERACIONAL

O Plano Operacional tem como objetivo indicar aspectos inerentes à administração da empresa, as seções que a empresa está planejando em seu sistema produtivo, os procedimentos que a empresa terá, assim como a definição de recursos humanos, com necessidade de pessoal e cronograma.

5.1 – Layout

Através do layout ou arranjo físico do empreendimento que partirá a definição de como será feita a distribuição dos setores da empresa, de alguns produtos e recursos (local de

trabalho, matérias de uso, produtos acabados, utensílios, balcões, prateleiras, equipamentos, móveis) e distribuição do ambiente onde haverá circulação de funcionários e clientes.



- | | |
|---------------------|-----------------------|
| 1. Mesas | 6. Freezer Horizontal |
| 2. Balcão Caixa | 7. Balcão de Cozinha |
| 3. Computador | 8. Pia |
| 4. Forno a lenha | 9. Maseira |
| 5- Fogão Industrial | 10. Lixeira |

5.2 – Capacidade Produtiva

A capacidade de produtiva está diretamente relacionada a pesquisa de potenciais clientes que se pretende atingir juntamente com a capacidade que se pode produzir.

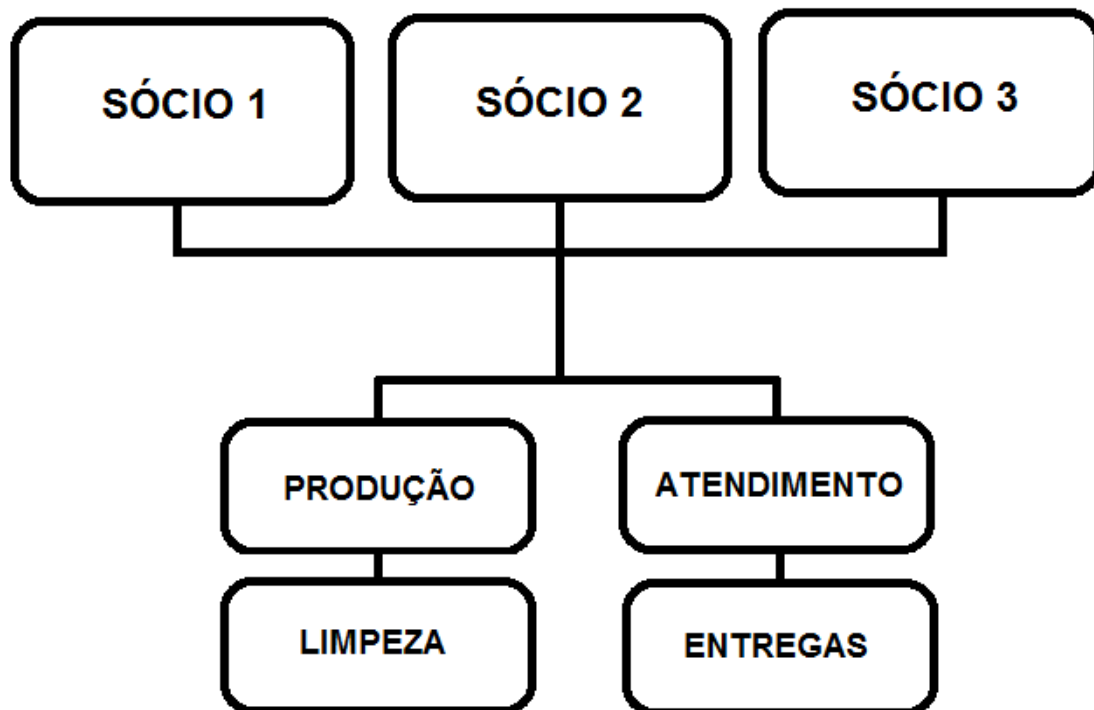
5.3 – Processos Operacionais

É a definição dos registros, formulários e demais burocracias que farão a empresa funcionar, como será feita as várias atividades, descrevendo, etapa por etapa, as rotinas administrativas, como será a fabricação do produto, a venda das mercadorias.

Estrutura Funcional:

A administração das atividades da empresa terá estrutura simples. O controle será feito pelas sócias proprietárias do empreendimento que atuarão na gestão e administração do negócio, dois garçons para recepcionar e atender ao cliente, um pizzaiolo e um auxiliar de cozinha para atuarem na área de criação e montagem das pizzas, um caixa para administrar os pagamentos dos produtos consumidos e computar os pedidos feitos no estabelecimento e também através do delivery, uma pessoa responsável pela limpeza da pizzaria e dois motoboys para realizarem as entregas.

Organograma da empresa:



Administração - Sócios

A Gestão administrativa será sempre planejada de forma antecipada. Composta por três sócias onde cada uma tem suas principais funcionalidades na gestão do empreendimento, onde o sócio um ficará encarregado por cuidar do departamento de pessoal, RH. Este ficará responsável pela contratação e gestão do trabalho e bem estar dos funcionários. O sócio dois atuará no setor de compras e qualidade dos produtos adquiridos para consumo e comercialização do estabelecimento. O sócio três ficará responsável pela supervisão dos profissionais técnicos especializados e a segurança do trabalho assegurando para que o ambiente de trabalho esteja limpo, seguro, ventilado, com o fornecimento dos equipamentos de segurança, EPI (que podem ser de uso coletivo ou individual).

Produção – Pizzaiolo e Auxiliar de Cozinha

Na produção ficarão dois pizzaiolos responsáveis pela produção das massas, recheios e aperitivos das pizzas, conforme a ordem dos pedidos dos clientes. Será um auxiliar de cozinha, onde este ficará responsável na ajuda do preparo, higienização, organização e pequenas produções de alimentos. É responsável por lavar, descascar, cortar os alimentos e utensílios.

Atendimento - Garçon e Atendente/Caixa

No atendimento teremos dois garçons e uma atendente, onde a atendente ficará responsável por recepcionar cada cliente que comparecer na pizzaria, direcionando-os para as mesas que estiverem disponíveis, atendimento por telefone, anotando cada pedido, recebendo o pagamento dos clientes, fidelizando nossos clientes através do bom atendimento. Os garçons ficarão responsáveis em anotar os pedidos, servi-los e após a saída do cliente, organizar as mesas, limpá-la, de modo que outra pessoa possa ocupa-la.

Limpeza – Auxiliar de Limpeza

Será uma auxiliar de limpeza, onde ficará responsável pela higiene do empreendimento, manutenção do local com foco em mantê-lo sempre limpo, organização e conservado.

Entrega – Motoboy

Teremos dois motoboys responsáveis pelas entregas dos pedidos dos clientes, garantindo a integridade, uma entrega rápida e um excelente serviço prestado aos nossos consumidores.

6. PLANO FINANCEIRO

Para um bom plano financeiro, deve-se analisar o custo de produção, já que cada pizza e a qualidade do produto tem seu preço. Existem gastos com produtos, funcionários e aparelhos. Na sequência, apresentam-se os cálculos desde a implantação da pizzeria, bem como a apuração de custos com funcionários.

6.1 – Investimento Inicial

Conforme o quadro abaixo, apresenta-se a descrição do investimento inicial para a implantação da pizzeria. Lembrando que na aquisição do imóvel já veio incluso instalação, pisos e iluminação.

A- Máquinas e Equipamentos

Descrição	Quant.	Valor Unitário	Total
Aparelho Telefônico	02 un	R\$ 30,00	R\$ 60,00
Exaustor Industrial 50cm	05 un	R\$ 178,00	R\$ 890,00
Fogão Industrial 6 bocas	01 un	R\$ 1.049,00	R\$ 1.049,00
Forno a Lenha Industrial 138L	01 un	R\$ 2.638,90	R\$ 2.638,90
Freezer Horizontal 439L	02	R\$ 1.757,41	R\$ 3.514,82
Geladeira Expositora 300L	03	R\$ 2.900,00	R\$ 8.700,00
Masseira 15L	01	R\$ 2.649,00	R\$ 2.649,00
Impressora	01	R\$ 120,00	R\$ 120,00
Computador	01	R\$ 1.019,00	R\$ 1.019,00
SUBTOTAL			R\$ 20.640,72

B- Móveis e utensílios

Descrição	Quant.	Valor unitário	Total
Balcão Caixa	01	R\$ 898,00	R\$ 898,00
Balcão de Cozinha	05	R\$ 180,00	R\$ 900,00
Talheres Kit c/140 peças	03	R\$ 520,00	R\$ 1.560,00
Baú para entrega	02	R\$ 170,00	R\$ 340,00
Cadeiras Bistrô kit c/8unidades	01	R\$ 388,00	R\$ 388,00
Cadeiras Refeição de Bebê	05	R\$ 130,00	R\$ 650,00
Colheres de Madeira	30	R\$ 19,90	R\$ 597,00
Copos de vidro kit c/12unidades	30	R\$ 68,40	R\$ 2.052,00
Cortador de Pizza	05	R\$ 58,00	R\$ 290,00
Espelhos Banheiro	02	R\$ 45,00	R\$ 90,00
Estantes de Aço	05	R\$ 249,00	R\$ 1.245,00

Jogos de Panela Industrial	03	R\$ 242,60	R\$ 727,80
Letreiro 10x6m	01	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
Lixeiras Inox	08	R\$ 140,00	R\$ 1.120,00
Mesa de Sinuca	01	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00
Mesas c/ 2 Cadeiras	20	R\$ 220,00	R\$ 4.400,00
Mesas c/ 4 Cadeiras	15	R\$ 530,00	R\$ 7.950,00
Mesas conjunto de Canto	03	R\$ 480,00	R\$ 1.440,00
Pá de Pizzaiolo P/M/G	07	R\$ 196,00	R\$ 1.372,00
Tapetes 3x3,5m	02	R\$ 289,00	R\$ 578,00
SUBTOTAL			R\$ 30.197,80

C- Instalações

Descrição	Quant.	Valor unitário	Total
Vasos Sanitários c/ caixa acoplada	03	R\$ 480,00	R\$ 1.440,00
Pia com Bancada	04	R\$ 930,00	R\$ 3.720,00
Bancada Lavatório Banheiro	03	R\$ 120,00	R\$ 360,00
SUBTOTAL			R\$ 5.520,00

D- Obras

Descrição	Quant.	Valor unitário	Total
Reformas Necessárias	01	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
SUBTOTAL			R\$ 2.000,00

TOTAL DOS INVESTIMENTOS FIXOS	SUBTOTAL (A + B + C + D)	R\$ 58.358,52
--------------------------------------	---------------------------------	----------------------

6.2 – Estimativa de Capital de Giro

• A – ESTIMATIVA DE ESTOQUE INICIAL

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	VALOR UN.	TOTAL
1	Farinha de trigo kg	650	R\$ 59,99	R\$ 779,87
2	Farinha de trigo integral kg	75	R\$ 65,15	R\$ 195,36
3	Ovo (unid)	532	R\$ 0,25	R\$ 133,00
4	Alho 3kg	25	R\$ 32,99	R\$ 824,75
5	Fermento g	32	R\$ 74,50	R\$ 2.384,00
6	Sal kg	62	R\$ 2,00	R\$ 124,00
7	Açúcar kg	62	R\$ 2,00	R\$ 124,00
8	Azeite 3litro	30	R\$ 19,78	R\$ 197,80
9	Tomate kg	110	R\$ 3,18	R\$ 349,80
10	Tomate cereja 200g	70	R\$ 3,55	R\$ 248,50
11	Cebola kg	386	R\$ 1,90	R\$ 733,40
12	Pimentão kg	8	R\$ 2,00	R\$ 16,00
13	Óleo 900ml	20	R\$ 3,81	R\$ 76,20
14	Orégano kg	10	R\$ 16,92	R\$ 169,20
16	Extrato de tomate 3,1kg	174	R\$ 16,30	R\$ 2.836,20
17	Manjericão 100g	30	R\$ 2,99	R\$ 89,70
18	Queijo mussarela 4kg	220	R\$ 15,39	R\$ 3.385,80
19	Queijo parmesão 1kg	6	R\$ 39,99	R\$ 239,94
20	Queijo prato 4kg	5	R\$ 20,00	R\$ 100,00
23	Tofu 500g	31,5	R\$ 12,00	R\$ 378,00
24	Cheedar 1,2kg	10	R\$ 20,00	R\$ 200,00
25	Catupiry 1,2kg	90	R\$ 23,00	R\$ 2.070,00
26	Calabresa 1kg	41	R\$ 13,00	R\$ 533,00
27	Frango 1kg	46	R\$ 7,80	R\$ 358,80
28	Presunto 3kg	19	R\$ 16,00	R\$ 304,00
29	Bacon 500g	16	R\$ 10,00	R\$ 160,00
30	Champignon 1kg	10	R\$ 41,34	R\$ 413,40
31	Azeitona preta 2kg	9	R\$ 67,16	R\$ 604,44
32	Banana kg	70	R\$ 3,00	R\$ 210,00
33	Morango (cx)	45	R\$ 4,00	R\$ 180,00

34	Abacaxi (unid)	170	R\$	2,50	R\$	425,00
35	Maracujá 1kg	32	R\$	3,50	R\$	112,00
36	Laranja 1kg	68	R\$	1,40	R\$	95,20
37	Carne seca kg	30	R\$	13,99	R\$	419,70
38	Canela em pó 500g	1	R\$	9,00	R\$	9,00
39	Chocolate em barra 1,050kg	50	R\$	17,99	R\$	899,50
40	Goiabada 1kg	23	R\$	9,99	R\$	229,77
41	Cream cheese 1,2kg	5	R\$	24,24	R\$	121,20
42	Hortelã (unid)	57	R\$	2,00	R\$	114,00
44	Limão 1kg	16	R\$	2,40	R\$	38,40
45	Leite condensado 2,5kg	4	R\$	39,00	R\$	156,00
48	Ketchup (cx 197un)	3940	R\$	13,55	R\$	271,00
49	Maionese (cx 197un)	1970	R\$	13,55	R\$	135,50
50	Mostarda (cx 197un)	1313	R\$	13,55	R\$	67,75
51	Refrigerante em lata 350ml	2000	R\$	2,42	R\$	4.840,00
52	Cerveja em lata 350ml	1000	R\$	3,80	R\$	3.800,00
53	Água sem gás 200ml	190	R\$	0,57	R\$	108,30
54	Água com gás 200ml	300	R\$	1,10	R\$	330,00
55	Del vale em lata 290ml	1500	R\$	3,99	R\$	5.985,00
TOTAL					R\$	36.576,48

- B - Prazo médio de vendas**

Prazo médio de vendas	(%)	Nº de Dias	Média ponderada em Dias
A vista	50%	0	0
A prazo (1)	50%	30	15
PRAZO MÉDIO TOTAL			15 dias

- Fornecedores – Prazo médio de compras**

Prazo médio de vendas	(%)	Nº de Dias	Média ponderada em Dias
A vista	30%	0	0
A prazo (1)	70%	30	15
PRAZO MÉDIO TOTAL			15 DIAS

- **Estoques - Cálculo da necessidade média de estoques**

	NUMERO DE DIAS
NECESSIDADE MÉDIA DE ESTOQUES	5 DIAS

- **Cálculo da necessidade líquida de capital de giro em dias**

	NUMERO DE DIAS
RECURSOS DA EMPRESA FORA DO SEU CAIXA	
1. CONTAS A RECEBER - PRAZO MÉDIO DE VENDAS	15 DIAS
2. ESTOQUES - NECESSIDADE MÉDIA DE ESTOQUES	5 DIAS
SUBTOTAL 1 (ITEM 1+2)	20 DIAS
RECURSOS DA EMPRESA FORA DO SEU CAIXA	
3. FORNECEDORES - PRAZO MÉDIO DE COMPRAS	15 DIAS
SUBTOTAL 2	15 DIAS
NECESSIDADE LIQUIDA DE CAPITAL DE GIRO EM DIAS (SUBTOTAL 1 - SUBTOTAL 2)	5 DIAS

- **Caixa Mínimo**

1. CUSTO FIXO MENSAL	R\$ 27.888,63
2. CUSTO VARIÁVEL	R\$ 36.425,43
3. CUSTO TOTAL DA EMPRESA (ITEM 1 + 2)	R\$ 61.314,06
4. CUSTO TOTAL DIÁRIO (ITEM 3 / 30 DIAS)	R\$ 2.143,80
5. NECESSIDADE LIQUIDA DE CAPITAL DE GIRO EM DIAS (VIDE RESULTADO DO QUADRO ANTERIOR)	5 DIAS
TOTAL DE B - CAIXA MININO (ITEM 4 x 5)	R\$ 10.719,01

- **Capital de Giro (resumo)**

Investimentos Financeiros		(R\$)
A – Estoque inicial		R\$ 36.576,48
B – Caixa mínimo		R\$ 10.719,01
Total do capital de giro (A + B)		R\$ 47.295,49

6.3 – Investimentos Pré-Operacionais

Investimentos Financeiros		R\$
Despesas de legalização		R\$ 1.500,00
Obras civis e/ou reformas		R\$ 2.000,00
Divulgação		R\$ 1.000,00
Total		R\$ 4.500,00

6.4 – Investimento Total (Resumo)

Descrição dos investimentos	Valor (R\$)	(%)
1. Investimentos Fixos – Quadro 6.1	R\$ 56.358,52	52%
2. Capital de Giro – Quadro 6.2	R\$ 47.295,49	44%
3. Investimentos Pré-Operacionais – Quadro 6.3	R\$ 4.500,00	4%
Total (1.2.3)	R\$	108.154,01

Fontes de recursos	Valor (R\$)	%
1. Recursos próprios	R\$ 108.154,01	100%
2. Recursos de terceiros	R\$ -	-
3. Outros	R\$ -	-
Total (1+2+3)		R\$ 108.154,01

6.5 – Estimativa do Faturamento Mensal da Empresa

Produto	Quantidade (Estimativa de Vendas)	Preço de venda unitário (em R\$)	Faturamento Total (em R\$)
Pizza de Calabresa	406	R\$ 35,00	R\$ 14.210,00
Pizza de Frango	308	R\$ 35,00	R\$ 10.780,00
Pizza Marguerita	255	R\$ 35,00	R\$ 8.925,00
Pizza Veggie	210	R\$ 45,00	R\$ 9.450,00
Pizza Napagi	258	R\$ 45,00	R\$ 11.610,00
Pizza de Chocolate com Morango	150	R\$ 30,00	R\$ 4.500,00
Pizza de Banana	175	R\$ 30,00	R\$ 5.250,00
Pizza 4 Queijos	200	R\$ 40,00	R\$ 8.000,00
Pizza Mussarela	180	R\$ 35,00	R\$ 6.300,00
Pizza Alho	124	R\$ 35,00	R\$ 4.340,00
Pizza Presunto	256	R\$ 35,00	R\$ 8.960,00
Pizza Napolitana	238	R\$ 35,00	R\$ 8.330,00
Pizza Portuguesa	296	R\$ 35,00	R\$ 10.360,00
Pizza Carne Seca	307	R\$ 35,00	R\$ 10.745,00
Pizza Romeu e Julieta	115	R\$ 30,00	R\$ 3.450,00
Suco da Fruta	500	R\$ 8,90	R\$ 4.450,00
Lata de Suco	1500	R\$ 6,50	R\$ 9.750,00
Lata de Refrigerante	2000	R\$ 6,90	R\$ 13.800,00
Lata de Cerveja	1000	R\$ 8,90	R\$ 8.900,00
Garrafa de água com gás	190	R\$ 3,50	R\$ 665,00
Garrafa de água sem gás	300	R\$ 3,00	R\$ 900,00
Total			R\$ 163.675,00

6.6 – Estimativa de Custo Unitário de Matéria Prima e Materiais Diretos

Estimativa do custo unitário de matéria-prima, materiais diretos e terceirizações. O quadro a seguir demonstra os custos apurados para a fabricação das massas.

A- Custo de Fabricação das Massas

Descrição	Quant.	Custo	Quant. Usada	Custo Total
Farinha de Trigo	1kg	R\$ 1,19	1 kg	R\$ 1,19
Água	20lt	R\$ 10,00	500 ml	R\$ 0,003
Sal Refinado	1kg	R\$ 2,00	12 gr	R\$ 0,02
Óleo	900ml	R\$ 3,99	10 ml	R\$ 0,04
Fermento Biológico	100g	R\$ 0,74	10 gr	R\$ 0,74
Açúcar	1kg	R\$ 2,00	12 gr	R\$ 0,02
Quant. que rende				05 un.
Custo Total				R\$ 2,02
Custo por Massa				R\$ 0,40

B- Custo da Fabricação dos Molhos

Descrição	Quant.	Custo	Quant. Usada	Custo Total
Azeite	3lt	R\$ 19,78	15 ml	R\$ 0,10
Cebola	20kg	R\$ 38,00	160g	R\$ 0,30
Alho	3kg	R\$ 32,99	24 gr	R\$ 0,26
Extrato de tomate	3,1kg	R\$ 16,30	150 gr	R\$ 0,79
Sal	1kg	R\$ 2,00	6 gr	R\$ 0,01
Quant. que rende/ massa				20 un
Custo Total 1lt				R\$ 1,47
Custo por Massa				R\$ 0,07

1. Pizza de Calabresa

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	406	R\$ 0,40	R\$ 163,73
Molho litro	20,3	R\$ 0,07	R\$ 28,42
Queijo Mussarela kg	121,8	R\$ 1,15	R\$ 466,90
Calabresa kg	40,6	R\$ 9,85	R\$ 3.999,10
Cebola kg	21,64	R\$ 0,10	R\$ 40,60
Orégano kg	0,004	R\$ 0,05	R\$ 20,30
Total:			R\$ 4.717,72

2. Pizza de Frango com Catupiry

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	308	R\$ 0,40	R\$ 123,20
Molho litro	15,4	R\$ 0,07	R\$ 21,56
Queijo Mussarela kg	92,4	R\$ 1,15	R\$ 354,20
Frango kg	46,2	R\$ 0,78	R\$ 240,24
Catupiry kg	30,80	R\$ 2,30	R\$ 708,40
Orégano kg	0,003	R\$ 0,05	R\$ 15,40
Total:			R\$ 1.463,00

3. Pizza de Marguerita

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	308	R\$ 0,40	R\$ 123,20
Molho litro	15,4	R\$ 0,07	R\$ 21,56
Queijo Mussarela kg	92,4	R\$ 1,15	R\$ 354,20
Tomate kg	46,2	R\$ 0,47	R\$ 144,76
Manjericão kg	3,08	R\$ 0,29	R\$ 89,32
Orégano kg	0,003	R\$ 0,05	R\$ 15,40
Total:			R\$ 619,65

4. Pizza Veggie

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa Integral unid	210	R\$ 0,67	R\$ 140,70
Molho litro	10,5	R\$ 0,07	R\$ 14,70
Tofu kg	63	R\$ 7,20	R\$ 1.512,00
Tomate Cereja kg	14,00	R\$ 0,78	R\$ 163,80
Cogumelo kg	10,50	R\$ 2,07	R\$ 434,07
Azeitona Preta kg	10,50	R\$ 1,67	R\$ 17,54
Orégano kg	0,002	R\$ 0,05	R\$ 10,50
Total:			R\$ 2.486,40

5. Pizza Napagi

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	258	R\$ 0,40	R\$ 103,20
Molho litro	12,9	R\$ 0,07	R\$ 18,06
Queijo Mussarela kg	77,4	R\$ 1,15	R\$ 296,70
Bacon kg	7,74	R\$ 0,60	R\$ 154,80
Catupiry kg	25,80	R\$ 2,30	R\$ 593,40
Cebola kg	13,75	R\$ 0,10	R\$ 25,80
Azeitona Preta kg	7,74	R\$ 1,00	R\$ 258,00
Presunto kg	25,80	R\$ 0,53	R\$ 136,74
Ovo unid	258,00	R\$ 0,25	R\$ 64,50
Orégano kg	0,003	R\$ 0,05	R\$ 12,90
Total:			R\$ 1.091,34

6. Pizza de Chocolate com Morango

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	150	R\$ 0,40	R\$ 72,00
Queijo Mussarela kg	18	R\$ 0,38	R\$ 68,40
Chocolate kg	54	R\$ 5,40	R\$ 972,00
Morango kg	9,00	R\$ 1,00	R\$ 180,00
Total:			R\$ 1.077,00

7. Pizza de Banana com Canela

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	175	R\$ 0,40	R\$ 70,00
Queijo Mussarela kg	35	R\$ 1,15	R\$ 201,25
Banana kg	70	R\$ 1,20	R\$ 210,00
Leite Condensado kg	8,75	R\$ 0,78	R\$ 136,50
Orégano kg	0,002	R\$ 0,05	R\$ 8,75
Total:			R\$ 626,50

8. Pizza de 4 queijos

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	200	R\$ 0,40	R\$ 80,00
Molho litro	10	R\$ 0,07	R\$ 14,00
Queijo Mussarela kg	40	R\$ 0,77	R\$ 154,00
Queijo Prato kg	20	R\$ 0,50	R\$ 100,00
Queijo Cheedar kg	10,00	R\$ 0,83	R\$ 166,00
Queijo Parmesão kg	6,00	R\$ 1,19	R\$ 238,00
Orégano kg	0,002	R\$ 0,05	R\$ 10,00
Total:			R\$ 682,00

9. Pizza de Mussarela

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	180	R\$ 0,40	R\$ 72,00
Molho litro	9	R\$ 0,07	R\$ 12,60
Queijo Mussarela kg	54	R\$ 1,15	R\$ 207,00
Orégano kg	0,002	R\$ 0,05	R\$ 9,00
Total:			R\$ 300,60

10. Pizza de Alho

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	124	R\$ 0,40	R\$ 49,60
Molho litro	6,2	R\$ 0,07	R\$ 8,68
Queijo Mussarela kg	37,2	R\$ 1,15	R\$ 142,60
Alho kg	2,48	R\$ 0,22	R\$ 27,28
Orégano kg	0,001	R\$ 0,05	R\$ 6,20
Total:			R\$ 234,36

11. Pizza de Presunto

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	156	R\$ 0,40	R\$ 62,40
Molho litro	7,8	R\$ 0,07	R\$ 10,92
Queijo Mussarela kg	46,8	R\$ 1,15	R\$ 179,40
Presunto kg	31,2	R\$ 1,06	R\$ 165,36
Orégano kg	0,002	R\$ 0,05	R\$ 7,80
Total:			R\$ 698,88

12. Pizza Napolitana

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	238	R\$ 0,40	R\$ 95,20
Molho litro	11,9	R\$ 0,07	R\$ 16,66
Queijo Mussarela kg	71,4	R\$ 1,15	R\$ 273,70
Tomate kg	35,7	R\$ 0,47	R\$ 111,86
Orégano kg	0,002	R\$ 0,05	R\$ 11,90
Total:			R\$ 509,32

13. Pizza de Portuguesa

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	296	R\$ 0,40	R\$ 118,40
Molho litro	14,8	R\$ 0,07	R\$ 20,72
Queijo Mussarela kg	88,8	R\$ 1,15	R\$ 340,40
Ovo unid	296	R\$ 0,25	R\$ 74,00
Cebola kg	15,78	R\$ 0,10	R\$ 29,60
Pimentão kg	8,88	R\$ 0,06	R\$ 17,76
Calabresa kg	14,80	R\$ 4,93	R\$ 1.459,28
Tomate kg	14,80	R\$ 0,15	R\$ 44,40
Orégano kg	0,003	R\$ 0,05	R\$ 14,80
Total:			R\$ 2.119,36

14. Pizza de Carne seca com Catupiry

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	307	R\$ 0,40	R\$ 122,80
Molho litro	15,35	R\$ 0,07	R\$ 21,49
Queijo Mussarela kg	92,1	R\$ 1,15	R\$ 353,05
Carne Seca kg	30,7	R\$ 1,39	R\$ 426,73
Catupiry	30,7	R\$ 2,30	R\$ 706,10
Cebola kg	16,36	R\$ 0,10	R\$ 30,70
Orégano kg	0,003	R\$ 0,05	R\$ 15,35
Total:			R\$ 1553,42

15. Pizza Romeu e Julieta

Material/ insumos usados	Quant.	Custo Unitário (R\$)	Total (R\$)
Massa unid	115	R\$ 0,40	R\$ 46,00
Queijo Mussarela kg	11,5	R\$ 0,38	R\$ 43,70
Goiabada kg	23	R\$ 1,99	R\$ 228,85
Catupiry kg	5,75	R\$ 1,15	R\$ 132,25
Total:			R\$ 450,80

6.7 – Estimativa dos Custos de Comercialização

Descrição	%	FATURAMENTO PRODUÇÃO	FATURAMENTO BEBIDAS	Custo Total (R\$)
1. IMPOSTO FEDERAL	6,15%	R\$ 129.660,00	R\$ 34.015,00	R\$ 163.675,00
Simples Nacional				
IRPJ	1,50%	R\$ 1.944,90	R\$ 510,23	R\$ 2.455,13
CSLL	1,00%	R\$ 1.296,60	R\$ 340,15	R\$ 1.636,75
PIS	0,65%	R\$ 842,79	R\$ -	R\$ 842,79
COFINS	3,00%	R\$ 3.889,80	R\$ -	R\$ 3.889,80
SUBTOTAL 1.				R\$ 8.824,47
2. GASTOS COM VENDAS				
Gorjetas	0,00%	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Propaganda	0,00%	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Taxa de administração do cartão de crédito	3,00%	R\$ 64.830,00	R\$ 17.007,50	R\$ 2.455,13
SUBTOTAL 2.				R\$ 2.455,13
TOTAL (SUBTOTAL 1+2)				R\$ 11.279,59

6.8 – Apuração dos Custos das Mercadorias Vendidas

Produto	Estimativa de Venda (Un.)	Custo Unit. de Mat./Aquis. (R\$)	CMV (R\$)
Pizza de Calabresa	406	R\$ 11,62	R\$ 4.717,72
Pizza de Frango	308	R\$ 4,75	R\$ 1.463,00
Pizza Marguerita	255	R\$ 2,43	R\$ 619,65
Pizza Veggie	210	R\$ 11,84	R\$ 2.486,40
Pizza Napagi	258	R\$ 4,23	R\$ 1.091,34
Pizza de Chocolate com Morango	150	R\$ 7,18	R\$ 1.077,00
Pizza de Banana	175	R\$ 3,58	R\$ 626,50
Pizza 4 Queijos	200	R\$ 3,41	R\$ 682,00
Pizza Mussarela	180	R\$ 1,67	R\$ 300,60
Pizza Alho	124	R\$ 1,89	R\$ 234,36
Pizza Presunto	256	R\$ 2,73	R\$ 698,88
Pizza Napolitana	238	R\$ 2,14	R\$ 509,32
Pizza Portuguesa	296	R\$ 5,54	R\$ 1.639,84
Pizza Carne Seca	307	R\$ 5,06	R\$ 1.553,42
Pizza Romeu e Julieta	115	R\$ 3,92	R\$ 450,80
Suco da Fruta	500	R\$ 3,00	R\$ 1.500,00
Lata de Suco	1500	R\$ 2,99	R\$ 4.485,00
Lata de Refrigerante	2000	R\$ 2,42	R\$ 4.840,00
Lata de Cerveja	1000	R\$ 3,80	R\$ 3.800,00
Garrafa de água com gás	190	R\$ 1,10	R\$ 209,00
Garrafa de água sem gás	300	R\$ 0,57	R\$ 171,00
TOTAL			R\$ 33.155,83

6.9 – Estimativa dos Custos com Mão de Obra

Função	Nº de Empregados	Salário Mensal (R\$)	(%) de encargos sociais	Encargos sociais (R\$)	Total (R\$)
Pizzaiolo	02	R\$ 1.517,82	37%	R\$ 561,59	R\$ 4.158,82
Auxiliar de Cozinha	01	R\$ 1.304,27	37%	R\$ 482,57	R\$ 1.786,85
Garçon	02	R\$ 1.285,16	37%	R\$ 475,50	R\$ 3.521,33
Atendente/Caixa	01	R\$ 1.197,51	37%	R\$ 443,07	R\$ 1.640,58
Auxiliar de Limpeza	01	R\$ 1.163,13	37%	R\$ 430,35	R\$ 3.186,97
Motoboy	02	R\$ 1.038,47	37%	R\$ 384,23	R\$ 2.845,40
Total					R\$ 17.139,99

O custo com pessoal foi composto por dois pizzaiolos, um auxiliar de cozinha, dois garçons, uma caixa, uma pessoa responsável pela limpeza e dois motoboys. O valor do salário foi composto de R\$ 1.285,16 para os garçons, R\$ 1.304,27 para o auxiliar de cozinha, R\$ 1.517,82 para o pizzaiolo, R\$ 1.197,51 para o caixa, R\$ 1.038,47 para os motoboys e R\$ 1.163,13 para auxiliar de limpeza. O custo total mensal é de R\$ 17.139,99.

6.10 – Estimativa do Custo com Depreciação

Ativo Fixos	Valor do Bem	Vida útil em anos	Depreciação anual	Depreciação mensal
Reformas	R\$ 2.000,00	25	R\$ 80,00	R\$ 6,67
Máquinas e Equipamentos	R\$ 18.551,72	10	R\$ 1.855,17	R\$ 154,60
Móveis e Utensílios	R\$ 19.570,72	10	R\$ 1.957,07	R\$ 163,09
Equipamento de Informática	R\$ 1.019,00	3	R\$ 339,67	R\$ 28,31
Prazo médio Total				R\$ 352,66

6.11 – Estimativa de Custos Fixos Operacionais Mensais

DESCRIÇÃO	CUSTO TOTAL MENSAL (EM R\$)
IPTU	R\$ 1.597,68
Água	R\$ 2.000,00
Energia elétrica	R\$ 3.000,00
Gás GN	R\$ 440,00
Telefone	R\$ 199,90
Internet	R\$ 123,90
TV	R\$ 189,60
Pró-labore	R\$ 3.600,00
Manutenção dos equipamentos	R\$ 153,50
Salários	R\$ 15.541,79
Material de limpeza	R\$ 389,60
Material de escritório	R\$ 50,00
Combustível	R\$ 200,00
Taxas diversas	R\$ 50,00
Depreciação	R\$ 352,66
Total	R\$ 27.888,63

Neste quadro foi apurado o valor dos custos fixos operacionais mensais, ou seja, independentemente do faturamento obtido, esses serão pagos mensalmente. Percebeu-se com base de cálculo no cenário ideal, que o maior custo será com a despesa com funcionários que representa 9%, seguido dos impostos a serem pagos sobre o faturamento, representando cerca de 5%, após o custo da retirada de pró-labore dos sócios representado 15%. Os outros itens tiveram valores menos expressivos ou representativos em relação ao custo mensal.

6.12 – Demonstrativo de Resultado

Quadro	Descrição	(R\$)	%
6.5.	1. Receita Total com vendas	R\$ 163.675,00	100%
	2. Custos Variáveis Totais		
6.8.	(-) CMV	R\$ 33.155,83	22%
6.7. (Subtotal 1)	(-) Impostos sobre vendas	R\$ 8.824,47	5%
6.7. (Subtotal 2)	(-) Gastos com vendas	R\$ 2.455,13	2%
	Subtotal de 2		
	3.Margem de Contribuição (1-2)	R\$ 116.239,57	71%
6.11	4. (-) Custos Fixos Totais	R\$ 27.888,63	17%
	5.Resultado Operacional (Lucro/Prejuízo) (3-4)	R\$ 88.350,94	

6.13 – INDICADORES DE VIABILIDADE

6.13.1 – Ponto de Equilíbrio

PONTO DE EQUILIBRIO	
CUSTO FIXO	R\$ 27.888,63
MARGEM DE CONTRIBUIÇÃO	0,78
TOTAL	R\$ 35.871,89

6.13.2 – Lucratividade

LUCRATIVIDADE	
LUCRO LIQUIDO	R\$ 88.350,94
RECEITA TOTAL	R\$ 163.675,00
TOTAL	54%

6.13.3 – Rentabilidade

RENTABILIDADE	
LUCRO LIQUIDO	R\$ 88.350,94
INVESTIMENTO TOTAL	R\$ 108.154,01
TOTAL	81,69%

6.13.4 – Prazo de Retorno

PRAZO DE RETORNO	
INVESTIMENTO TOTAL	R\$ 88.350,94
LUCRO LIQUIDO	R\$ 108.154,01
TOTAL	1,22 MESES

7 CONSTRUÇÃO DE CENÁRIOS

Quadro	Descrição	Cenário Provável		Cenário Pessimista		Cenário Otimista	
		Valor (R\$)	(%)	Valor (R\$)	(%)	Valor (R\$)	(%)
6.5	1. Receita total com vendas	R\$ 163.675,00	100%	R\$ 130.940,00	100%	R\$ 196.410,00	100%
	2. Custos variáveis totais						
6.8	(-) Custos com materiais diretos e ou CMV	R\$ 33.155,83	22%	R\$ 26.524,66	20%	R\$ 39.787,00	20%
6.7 (Subtotal 1)	(-) Impostos sobre vendas	R\$ 8.824,47	5%	R\$ 7.059,58	5%	R\$ 10.589,36	5%
6.7. (Subtotal 2)	(-) Gastos com vendas	R\$ 2.455,13	2%	R\$ 1.964,10	2%	R\$ 2.946,16	2%
	Subtotal 2						
	3. Margem de contribuição (1 – 2)	R\$ 116.239,57	71%	R\$ 92.991,66	71%	R\$ 139.487,48	71%
6.11.	4. (-) Custos fixos totais	R\$ 27.888,63	17%	R\$ 22.310,90	17%	R\$ 33.466,36	17%
	5. Lucro/Prejuízo Operacional (3 – 4)	R\$ 88.350,94		R\$ 70.680,75		R\$ 106.021,13	

8 AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA

A avaliação estratégica vem com a finalidade detectar os fatores internos e externos que representam vantagens competitivas sobre seus concorrentes ou uma facilidade para atingir os objetivos propostos, o FOFA.

8.1 – Análise SWOT

É a avaliação interna e externa do empreendimento, de seus pontos de força e de pontos de fraqueza a serem melhorados, e também uma análise de possíveis ameaças ao negócio, fazendo assim com que avaliemos através de perspectivas diferentes e de forma objetiva realçar e intensificar os pontos fortes e atenuar os pontos menos positivos.

FORÇAS	FRAQUEZAS	OPORTUNIDADES	AMEAÇAS
<ul style="list-style-type: none"> • Qualidade e eficiência no preparo; • Cardápio variado; • Pizzas saudáveis e diferenciadas; • Produtos exclusivos. • Ambiente aconchegante. 	<ul style="list-style-type: none"> • Empresa nova no mercado; • Pouca divulgação da marca; • Poucos consumidores sabem que o cardápio é inovador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diferencial da marca; • Formação de novas parcerias; • Inovar no atendimento oferecendo promoções ou cortesias aos clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento de concorrentes. • Concorrentes com produtos diferenciados. • Concorrentes com mais tempo no mercado.

Na análise Swot realizada acima, verifica-se a necessidade excessiva de sempre verificar as tendências do mercado e público. Com as oportunidades existentes no mercado seria necessário reforçar a divulgação, fazendo propagandas relacionadas à marca. Aproveitar a oportunidade de investir na apresentação da marca através de franquias nos bairros adjacentes para aumentar a estrutura e melhor atender a região referida.

9 CONSIDERAÇÃO FINAL

A Pizzaria Napagi ao longo do Plano de negócios, apresentou todo o estudo necessário para mostrar que a empresa pode se manter financeiramente e economicamente.

Nos tópicos de 5 a 6 está apresentado o plano financeiro desde o investimento inicial até a viabilidade do projeto.

A Pizzaria Napagi tem ao total um faturamento de R\$ 163.375,00 e um lucro de R\$ 88.350,94 baseado nos cálculos feitos. Isso mostra que o projeto é totalmente viável e que traz um retorno rápido.

Concluimos que o plano de negócios é de suma importância para a avaliação e planejamento de uma empresa, o mesmo mostra a estratégia, o planejamento tático e operacional

10 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- **Livros:**

OLIVEIRA, GABRIELA. Cozinha vegana para o dia a dia. 1. ed. Brasil: ALAUDE, 2016.

- **Artigos de jornal:**

JORNAL DO BRASIL – **Título** – “1 milhão de Pizzas são consumidas todos os dias no Brasil”. Publicação 2016.

Disponível em: <http://www.jb.com.br/cultura/noticias/2016/06/25/1-milhao-de-pizzas-sao-consumidas-todos-os-dias-no-brasil/>

- **Artigos de periódicos (revistas):**

Intercom – Sociedade Brasileira de Estudos Interdisciplinares da Comunicação, XVIII, Prêmio Expocom, 2011 – Exposição da Pesquisa Experimental em Comunicação, Faculdade São Francisco de Juazeiro – FASJ, Juazeiro, BA, **Título do periódico**, “O perfil do consumidor de pizza na cidade de Juazeiro-BA”.

- **Textos completos de pesquisas eletrônicas:**

HOTMILHAS. **Título** – “Cartão Fidelidade – O que é cartão fidelidade e para que serve?”

Disponível em: <https://www.hotmilhas.com.br/cartao-fidelidade-o-que-e-cartao-fidelidade-e-para-que-serve-2/> Acesso em: 26 DE Maio de 2018