

**CENTRO UNIVERSITÁRIO SÃO JOSÉ
CURSO DE CIÊNCIAS CONTÁBEIS**

ANA BEATRIZ GUIDI GOMES VEIGA
CAIO MELO COSTA DA SILVA
FELIPI REIS DE OLIVEIRA SOUZA
MATHEUS DUARTE DO AMARAL DE ALMEIDA
PRICILA NEVES MIRANDA

PLANO DE NEGÓCIOS - DOCE LÍRIO

Rio de Janeiro

2022.2

ANA BEATRIZ GUIDI GOMES VEIGA
CAIO MELO COSTA DA SILVA
FELIPI REIS DE OLIVEIRA SOUZA
MATHEUS DUARTE DO AMARAL DE ALMEIDA
PRICILA NEVES MIRANDA.

PLANO DE NEGÓCIOS - DOCE LÍRIO

Projeto de pesquisa apresentado para a
Disciplina de TCC I, Plano de Negócio sob
a orientação da prof. Me. Maria de Lourdes
Ferraz Heleodoro.

Rio de Janeiro

2022.2

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	5
2. SUMÁRIO EXECUTIVO.....	6
2.1. LOGOMARCA.....	7
2.2. DADOS DOS EMPREENDEDORES.....	7
2.2. DADOS DO EMPREENDIMENTO.....	7
2.3. MISSÃO DA EMPRESA.....	9
2.4. SETORES DE ATIVIDADES.....	10
2.5. FORMA JURÍDICA.....	10
2.6. ENQUADRAMENTO TRIBUTÁRIO.....	10
2.7. CAPITAL SOCIAL.....	10
2.8. FONTE DE RECURSOS.....	10
3. ANÁLISE DE MERCADO.....	11
3.1. ESTUDO DOS CLIENTES.....	11
3.2. ESTUDO DOS CONCORRENTES.....	11
3.3. ESTUDO DOS FORNECEDORES.....	12
4. PLANO DE MARKETING.....	13
4.1. PRODUTOS.....	13
4.2. PREÇO.....	14
4.3. ESTRATÉGIAS PROMOCIONAIS.....	16
4.4. ESTRUTURA DE COMERCIALIZAÇÃO.....	16
4.5. LOCALIZAÇÃO DO NÉGOCIO.....	17
5. PLANO OPERACIONAL.....	18
5.1. LAYOUT.....	18

5.2. CAPACIDADE PRODUTIVA.....	18
5.3. PROCESSOS OPERACIONAIS.....	18
5.4. NECESSIDADE DE PESSOAL.....	19
6. PLANO FINANCEIRO.....	20
INVESTIMENTO TOTAL.....	20
6.1. ESTIMATIVA DOS INVESTIMENTOS FIXOS.....	20
6.2. CAPITAL DE GIRO.....	21
6.3. INVESTIMENTOS PRÉ-OPERACIONAIS.....	23
6.4. INVESTIMENTO TOTAL.....	23
6.5. ESTIMATIVA DO FATURAMENTO MENSAL.....	24
6.6. ESTIMATIVAS DOS CUSTOS DE COMERCIALIZAÇÃO.....	24
6.7. APURAÇÃO DOS CUSTOS.....	25
6.8. ESTIMATIVA DOS CUSTOS COM MÃO DE OBRA.....	25
6.9. ESTIMATIVA DO CUSTO COM DEPRECIAÇÃO.....	26
6.10. ESTIMATIVA DOS CUSTOS FIXOS OPERACIONAIS MENSAIS...26	
6.11. DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS.....	
6.12. INDICADORES DE VIABILIDADE.....	
6.13. PONTO DE EQUILÍBRIO.....	26
6.13.1 LUCRATIVIDADE.....	27
6.13.2 RENTABILIDADE.....	27
6.13.3 PRAZO DE RETORNO DO INVESTIMENTO.....	28
7. AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA.....	28
7.1. ANÁLISE DA MATRIZ F.O.F.A.....	29
8. REFERENCIAL BIBLIOGRÁFICO.....	30

1. INTRODUÇÃO

De acordo com Global Entrepreneurship Monitor (GEM), o Brasil possui uma taxa de empreendedorismo de 38,7% (2019), alcançando a marca de quarta maior taxa de empreendedorismo inicial. São mais de 53,4 milhões de brasileiros se dedicando ao seu próprio negócio, seja por necessidade ou por oportunidade.

Empreender é identificar uma oportunidade que não está sendo atendida e colocá-la em prática ou até mesmo, mudar o que já existe através da criatividade. Mas, para ter sucesso em seu negócio, é necessário ir além, como por exemplo, elaborar um plano de negócios.

O plano de negócios descreve os objetivos do novo negócio e os passos que devem ser dados para que estes objetivos saiam do papel. Ele nos mostra o caminho a ser tomado para que o novo negócio possa se tornar uma realidade de sucesso.

Este plano de negócios, tem como objetivo, analisar o mercado para a estruturação da confeitaria Doce Lírio, levando em consideração o local, os gastos para a implementação do empreendimento e os produtos a serem oferecidos.

2. SUMÁRIO EXECUTIVO

Este plano de negócios, tem como objetivo, analisar o mercado para a estruturação da confeitaria Doce Lírio, na cidade do Rio de Janeiro, mais precisamente na Zona Oeste do Rio de Janeiro, no bairro da Barra da Tijuca.

A Doce Lírio confeitaria está sendo desenvolvida por apresentar uma oportunidade de mercado no setor de alimentos, visto que há pouquíssimas confeitarias inclusivas no Estado do Rio de Janeiro.

Segundo pesquisa realizada pela CNN Brasil, em 2021, cerca de 7% da população brasileira possuem diabetes, totalizando 16,8 milhões de pessoas.

E, de acordo com a Sociedade Brasileira de Diabetes (SBD), esse número pode aumentar, devido a pandemia da COVID 19.

A confeitaria inclusiva é direcionada para aqueles que por algum motivo possuem restrições, como por exemplo, o consumo de açúcar.

2.2 – Logomarca



Fonte: Elaborado pelo grupo, 2022.

2.3 – Dados dos empreendedores, experiência profissional e atribuições

Sócio 1

Nome: Ana Beatriz Guidi Gomes Veiga.

Endereço: Estrada São Pedro de Alcantra, 4535 – Realengo.

Cidade: Rio de Janeiro.

Estado: RJ.

Telefone: (21) 98433 - 6537

Telefone: (21) 99137- 2348

Perfil:

Formação Acadêmica

Formada em Técnico em Administração;

Graduanda em Ciências Contábeis;

Experiência Profissional

Auxiliar em um escritório de contabilidade.

Atribuições do sócio: Responsável pelo Financeiro.

Sócio 2

Nome: Caio Melo Costa da Silva.

Endereço: Rua dos Açudes, 699 – Bangu.

Cidade: Rio de Janeiro.

Estado: RJ.

Telefone: (21) 99843 - 6510

Perfil:

Profissional com sólida experiência nas áreas de atendimento ao cliente e serviços operacionais. Facilidade em trabalhar sobre pressão, bem como no cumprimento de metas e prazos.

Atribuições do sócio: Responsável pelo operacional.

Sócio 3

Nome: Felipe Reis de Oliveira Souza.

Endereço: Rua Capitão Menezes. 1606.

Cidade: Rio de Janeiro.

Estado: RJ.

Telefone: (21) 99236-0262

Perfil:

Formação Acadêmica

Formado em Técnico em eletrônica;

Graduando em Ciências Contábeis.

Experiência Profissional:

Auxiliar em escritório contábil.

Atribuições do sócio: Responsável pelo marketing.

Sócio 4

Nome: Matheus Duarte do Amaral de Almeida.

Endereço: Rua Dom João IV, 609.

Cidade: Rio de Janeiro.

Estado: RJ.

Telefone: (21) 96871- 3984

Perfil:

Profissional com experiência na área administrativa. Facilidade em trabalhar sobre pressão, bem como no cumprimento de metas e prazos.

Atribuições do sócio: Responsável pela área administrativa.

Sócio 5

Nome: Pricila Neves Miranda.

Endereço: Rua Dona Olímpia, 555.

Cidade: Rio de Janeiro.

Estado: RJ.

Telefone: (21) 97663 - 6780

Perfil:

Profissional com experiência na área da confeitaria. Facilidade no trabalho em equipe, bem como no cumprimento de metas e prazos

Atribuições do sócio: Confeiteira.

2.4 – Dados do empreendimento

Nome da Empresa: Doce Lírio Confeitaria LTDA

CNPJ: 66.003.124/0001-01.

2.5. – Missão, Visão e Valores da empresa

Missão da empresa

A Doce Lírio tem como missão apresentar os nossos doces como um produto diferenciado no mercado, fabricado com insumos de boa qualidade e variedade de sabores para serem consumidos pelo público-alvo tanto em casa como na própria confeitaria, em um ambiente aconchegante e com excelente atendimento, de modo a garantir a plena satisfação dos clientes.

Visão da empresa

Ser a melhor confeitaria de Doces Fit no mercado nacional, mostrando que é possível ter doces tão saborosos quanto os tradicionais.

Valores da empresa

Ética, honestidade, confiança, responsabilidade, respeito ao próximo, qualidade, inovação e reconhecimento individual.

2.6 – Setores de atividade

A Doce Lírio confeitaria irá atuar no setor de comércio.

2.7 – Forma jurídica

Sociedade limitada unipessoal.

2.8 – Enquadramento tributário

Simplex nacional – EPP Empresas de pequeno porte.

2.9 – Capital social

O capital a ser colocado há disposição da empresa no momento de abertura, por cada um dos sócios, será de R\$ 250.000,00.

3.0. – Fonte de recursos

Abaixo, composição do investimento com somatório final de R\$ 250.000,00 reais.

Sócio	Nome	Valor (R\$)	% de Participação
Sócio 1	Ana Beatriz Guidi Gomes Veiga	R\$ 50.000,00	20%
Sócio 2	Caio Melo Costa da Silva	R\$ 50.000,00	20%
Sócio 3	Felipi Reis de Oliveira Souza	R\$ 50.000,00	20%
Sócio 4	Matheus Duarte do Amaral de Almeida	R\$ 50.000,00	20%
Sócio 5	Pricila Neves Miranda	R\$ 50.000,00	20%
Total		R\$ 250.000,00	100%

Fonte: Elaborado pelo grupo, 2022.

3. ANÁLISE DE MERCADO

3.1. – Estudos dos clientes

De acordo com dados disponibilizados pela Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel), cuja pesquisa foi realizada pelo Ministério da Saúde, em 2021, o Brasil chegou a 9,14% da população com mais de 18 anos vivendo com a diabetes, cerca de 15 milhões de adultos.

Segundo estudos, o Rio de Janeiro é a capital brasileira com a maior prevalência de diagnóstico médico de diabetes, cuja doença é mais prevalente nas mulheres.

Levando em consideração os dados acima, o nosso público-alvo é a população acima de 18 anos, homens e mulheres, mais especificamente mulheres, porque além de ser o grupo predominante, são as pessoas que possuem mais interesse em doces.

3.2. – Estudos dos concorrentes

No Rio de Janeiro, há grandes empresas que já incluem em seu cardápio produtos sem adição de açúcar, como Cacau Show, Brasil Cacau e Copenhagen.

São organizações que possuem uma grande influência de compra por atuarem no mercado há um tempo, além de uma ótima propaganda de marketing, o que afeta na decisão final do cliente.

Para a análise da concorrência, identificamos 6 empresas das quais 3 são médias empresas, que utilizam as redes sociais como forma de divulgação de sua marca e visam principalmente o delivery.

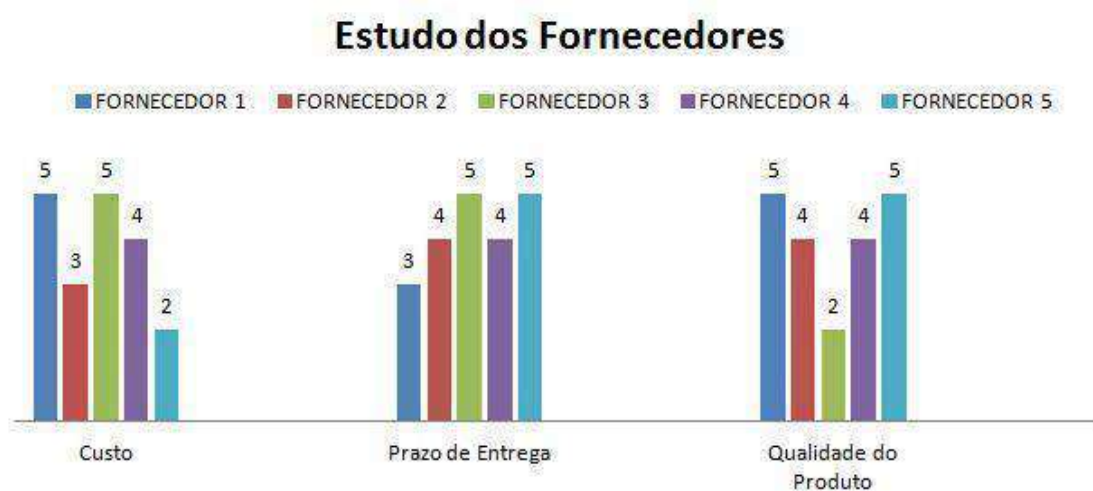
ANÁLISE DA CONCORRÊNCIA				
Nome	ATENDIMENTO	NOTORIEDADE	QUALIDADE DO PRODUTO	PREÇO
Kopenhagen	5	5	5	3
Cacau Show	5	5	4	4
Brasil Cacau	5	4	4	4
Fit life	4	3	4	3
Dengo	4	3	4	3
Fit Rj	3	2	4	2

Fonte: Elaborado pelo grupo, 2022,

3.3. – Estudos dos fornecedores

Os fornecedores serão, em sua maioria, da cidade. Levamos em conta o custo dos fornecedores e análise de prazos de entrega, optamos por possuir uma lista com cinco fornecedores reservas. A busca por alimentos frescos e de qualidade influenciou nessa escolha.

Os principais fornecedores de insumos serão Ceasa, Casas Pedro e Mundo verde. O fornecedor de embalagens e descartáveis será a mundial distribuidora e a Nova Copy, ficará responsável por toda identidade visual da empresa, como cardápio e cartão fidelização.



Fonte: Elaborado pelo grupo, 2022.

4. PLANO DE MARKETING

4.1. – Produtos

Os produtos da confeitaria Doce Lírio serão todos feitos no próprio estabelecimento, por isso, todos os produtos serão frescos e de qualidade.

Todos os produtos serão produzidos diariamente de acordo com o cardápio semanal e sua quantidade dependerá do nível de saída para evitar o desperdício e possível perda de alimentos.

Além disso, a confeitaria se adaptará a diferentes épocas do ano para produzir produtos procurados nas épocas festivas, como natal, páscoa, dia das mães e dia dos pais.

4.2. – Preço



<i>Bolos Caseiros</i>		<i>Bolos Premium</i>	
Laranja	R\$ 50,00	Torta Prestigio	R\$ 72,99
Cenoura com Chocolate	R\$50,00	Torta Nozes	R\$ 72,99
Brigadeiro	R\$ 50,00	Maravilha de Banana	R\$ 72,99
Mesclado	R\$ 50,00	Torta de Chocolate	R\$ 72,99
Churros	R\$ 50,00	Torta de Morango	R\$ 72,99
Morango	R\$ 50,00	Naked Cake	R\$ 92,99
Banana	R\$ 50,00	Torta Profiteiros	R\$ 110,00
<i>Tortas</i>		<i>Minis</i>	
Torta Mousse de limão	R\$ 72,99	Mini Maravilha de chocolate	R\$ 9,80
Torta Alemã	R\$ 72,99	Mini Cheesecake de Amora	R\$ 9,80
Torta de Maça	R\$ 72,99	Mini Cheesecake de Goiaba	R\$ 9,80
Cheesecake de Amora	R\$ 72,99	Mini Coco com Abacaxi	R\$ 9,80
Pudim de Leite Condensado	R\$ 72,99	Mini Brigadeiro	R\$ 9,80
Pavê de Doce de Leite	R\$ 92,99	Mini Tartaleta	R\$ 9,80
Torta Banoffee	R\$ 92,99	Brownie	R\$ 9,80



A Sweet Slice Of Life

Fonte: Elaborado pelo grupo, 2022.



Doce Lírio

CONFEITARIA

Bebidas Quentes

Chá	R\$ 7,00
Café	R\$ 7,00
Expresso	R\$ 9,00
Chocolate Quente	R\$14,90

Bebidas Geladas

Água	R\$ 2,50
Água c/ gás	R\$ 3,00
Suco Natural da Fruta	R\$ 8,50
Refrigerante	R\$ 8,50

Kits

Kit min brownie com 4	R\$ 30,00
Kit com 8 mini	R\$ 58,00
Kit com 12 mini tortas	R\$ 75,00
Bolos Caseiros + Docinhos	R\$ 75,00
Bolos Premium + Docinhos	R\$ 92,00
Docinhos	R\$ 30,00

Nossos doces não possuem adição de açúcar

QR Code



A Sweet
Slice Of Life

4.3. – Estratégias promocionais

A divulgação do estabelecimento será feita através das redes sociais oficiais da empresa no Instagram, Tik Tok e no Facebook, anunciada pelo “Facebook ads”.

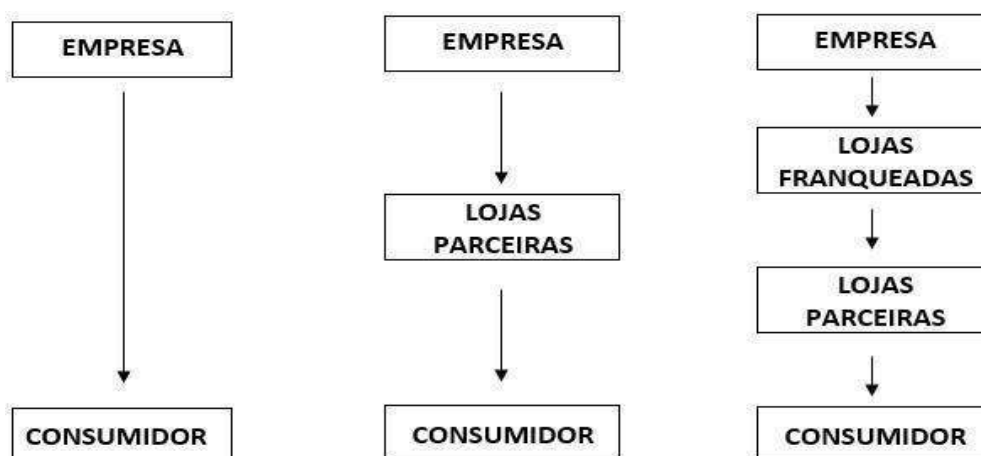
Como estratégia para fidelizar clientes, haverá o cartão fidelização que após comprar algo da empresa acumulará pontos que possibilitarão um novo doce da linha caseiros de sua preferência.

Também haverá parcerias com influenciadores da Internet, para que eles divulguem os produtos de forma dinâmica e atrativa para despertar a curiosidade do público.

O público-alvo serão mulheres de 25 aos 52 anos por estas serem os principais consumidores de produtos “fitness” e “glúten free”, e que residam ou frequentem as proximidades dos estabelecimentos.

4.4. – Estrutura de comercialização

A estrutura de comercialização é a parte do plano que dita os canais de distribuição dos produtos, como eles chegarão até os seus clientes, define também a forma de venda, se existirá vendedor interno, externos, se usará a internet ou outros meios. É importante que haja um planejamento eficaz no sentido de escolher os melhores canais para realizar a comercialização dos bens da sua companhia.



Fonte: Elaborado pelo grupo, 2022.

4.5. – Localização do negócio

A Doce Lírio confeitaria se localizará na cidade do Rio de Janeiro no bairro da Barra da Tijuca, na Zona Oeste da Cidade. A classe predominante nesse bairro é a classe média e classe alta. O bairro da Barra é uma região relativamente nova, conhecida como centro cultural, econômico e administrativo da região. É um local amplo com muitos condomínios e shopping centers.

A Doce Lírio confeitaria se localizará entre a Av. Embaixador Abelardo Bueno e a Av. Salvador Allende, local com um grande fluxo de pessoas e com complexos de condomínio. Além de ter supermercados, farmácias, padarias, hortifruti próximos, fatores que pode nos ajudar a atrair uma futura clientela.

Nosso objetivo é atender toda população dessa área em nossa loja e ir além, atendendo todas as Zonas da cidade através de entregas por aplicativo.

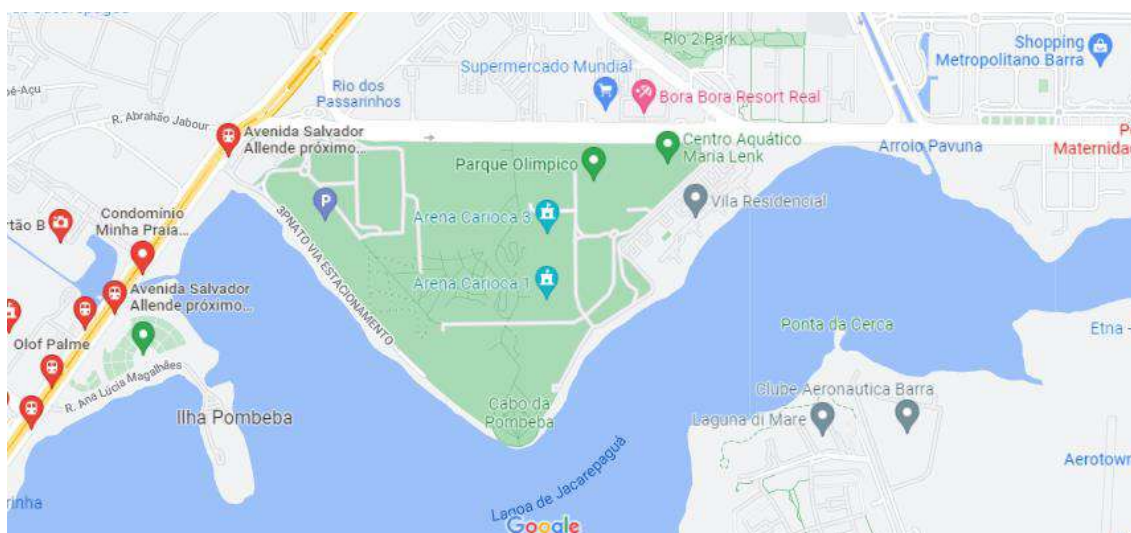
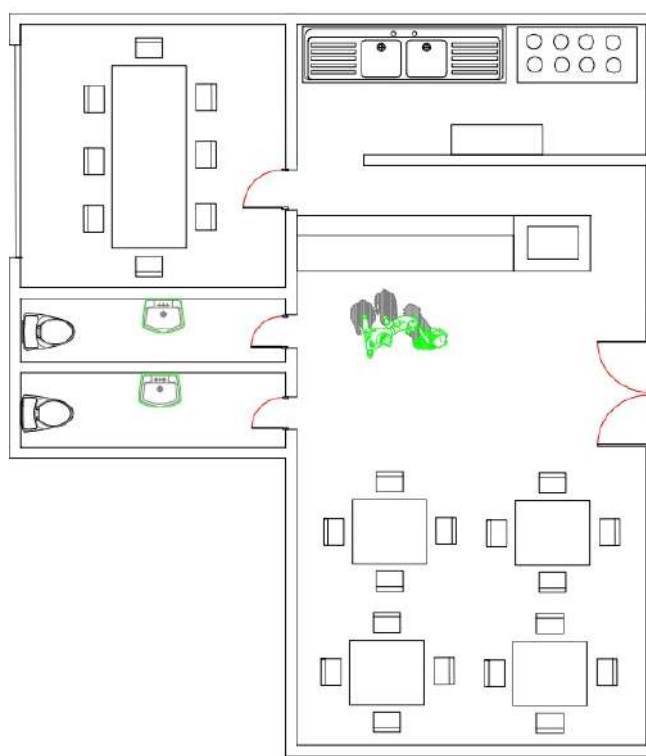


Figura: Localização da confeitaria.

Fonte: Google Maps Brasil.

5. PLANO OPERACIONAL

5.1. – Layout



Fonte: Elaborado pelo grupo, 2022.

5.2. – Capacidade produtiva

A capacidade máxima de produção e comercialização será de 3000 unidades por mês.

O volume de produção e comercialização inicial será de 1000 unidades por mês e irá aumentando gradativamente até chegar a capacidade máxima ao longo dos próximos meses.

5.3. – Processos operacionais

Fornecimento de insumos

A entrega dos insumos será feita pelos fornecedores na loja preferencialmente na parte da manhã, ficando sob responsabilidade de um funcionário devidamente instruído o recebimento e a validação das notas fiscais.

Após isso, os insumos passarão por um processo de análise e separação, serão etiquetados e armazenados de acordo com o tipo de insumo.

Processo Produtivo

Os doces serão preparados pela equipe da cozinha com o auxílio de um POP (Procedimento Operacional Padrão), que consiste em instruções escritas do processo de preparo para que as atividades sejam conduzidas de forma consistente, reduzindo a variabilidade de como um processo específico é desempenhado. Após o preparo os doces são depositados em câmaras frias para posteriormente serem finalizados e comercializados.

A comercialização dos produtos

A equipe será dividida em duas frentes:

Um funcionário, que ficará responsável pelo atendimento e organização dos pedidos feitos via delivery e deverá organizá-los conforme os endereços de entrega e disponibilizar ao entregador.

E uma equipe responsável por atender a praça da loja, que será composta por dois funcionários, onde um ficará responsável pelo caixa e um segundo por atender e servir os clientes.

Processo de encerramento de atividade diária

Cada equipe ficará responsável por organizar o seu setor, devendo fazer o fechamento do caixa, organização e limpeza das áreas de produção, acondicionando os alimentos e insumos em seus devidos locais e organização e higienização da praça de atendimento.

5.4. – Necessidade de pessoal

Qtd	Cargo /Função	Qualificação necessária
5	Sócios	Inserção de recursos e habilidades em liderar, administrar
1	Confeiteiro	criatividade ,facilidade com trabalhos manuais, boa comunicação, cursos complementares, especialista em criação de sobremesas
1	Auxiliar de confeiteiro	experiências práticas, criatividade ,facilidade com trabalhos manuais
1	Recepcionista	boa comunicação, proatividade
1	Balconista	ser proativo, ser ágil, ter boa comunicação verbal, saber trabalhar em equipe.
1	Garçom	agilidade, comunicação, carisma, postura
1	Auxiliar de limpeza	ter senso de organização, ter vontade e disposição física para o serviço, ser uma pessoa paciente, ter iniciativa.
1	Entregador	ser maior de idade, ter uma moto, carteira de motorista.

Fonte: Elaborado pelo grupo, 2022.

6. PLANO FINANCEIRO

6.1. – Estimativa dos investimentos fixos

O investimento fixo corresponde a toda a parte de infraestrutura, é o investimento destinado as aquisições de bens para possibilitar o início do negócio.

Na Doce Lírio, dividimos o investimento fixo em dois segmentos: máquinas e equipamentos e móveis e utensílios.

Para chegar ao custo total do investimento, listamos todos os itens, com o valor unitário e o valor total, de acordo com a quantidade necessária para dar início ao empreendimento.

Máquinas e Equipamentos

	ITEM	QUANTIDADE	CUSTO UNITÁRIO	TOTAL
1	Fogão industrial	1	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
2	Forno industrial	2	R\$ 1.400,00	R\$ 2.800,00
3	Geladeira industrial	2	R\$ 3.015,00	R\$ 6.030,00
4	Microondas	2	R\$ 900,00	R\$ 1.800,00
5	Batedeira planetária inox	2	R\$ 1.740,00	R\$ 3.480,00
6	Batedeira kitchenAid	2	R\$ 2.099,00	R\$ 4.198,00
7	Liquidificador	3	R\$ 2.334,75	R\$ 7.004,25
8	Balança Digital	4	R\$ 25,00	R\$ 100,00
9	Vitrine refrigerada	3	R\$ 3.798,20	R\$ 11.394,60
10	Máquina de café	1	R\$ 2.800,00	R\$ 2.800,00
11	Multiprocessador	1	R\$ 400,00	R\$ 400,00
12	Impressora nota fiscal	1	R\$ 290,00	R\$ 290,00
13	Notebook	6	R\$ 4.400,00	R\$ 26.400,00
14	Impressora	1	R\$ 900,00	R\$ 900,00
15	Ar-condicionado	2	R\$ 1.500,00	R\$ 3.000,00
16	Televisão	2	R\$ 1.900,00	R\$ 3.800,00
Subtotal				R\$ 75.896,85

Tabela 01 – Estimativa dos investimentos fixos.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

Móveis e Utensílios

	ITEM	QUANTIDADE	CUSTO UNITÁRIO	TOTAL
1	Caixa	1	R\$ 300,00	R\$ 300,00
2	Armários cozinha	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
3	Mesas com 4 cadeiras	4	R\$ 700,00	R\$ 2.800,00
4	Mesa de reunião	1	R\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
5	Cadeira escritório	8	R\$ 300,00	R\$ 2.400,00
6	Forma redonda	7	R\$ 30,00	R\$ 210,00
7	Forma para bolo com furo	7	R\$ 44,90	R\$ 314,40
8	Forma quadrada	5	R\$ 30,00	R\$ 150,00
9	Forma de fundo falso	7	R\$ 30,00	R\$ 210,00
10	Bailarina	2	R\$ 145,00	R\$ 290,00
11	Espátulas	10	R\$ 13,05	R\$ 130,50
12	Fouet inox	10	R\$ 34,90	R\$ 349,00
13	Toalhas de mesa	8	R\$ 45,00	R\$ 360,00
14	Vaso de flores	5	R\$ 120,00	R\$ 600,00
15	Colher de sobremesa goumert	40	R\$ 6,20	R\$ 248,00
16	Colher de chá goumert	40	R\$ 3,80	R\$ 152,00
17	Colher de café goumert	40	R\$ 3,60	R\$ 144,00
18	Garfo mesa goumert	40	R\$ 7,80	R\$ 312,00
19	Copo	40	R\$ 5,80	R\$ 232,00
20	Xícaras de porcelana café	40	R\$ 14,90	R\$ 596,00
21	Xícaras de porcelana chá	40	R\$ 9,90	R\$ 396,00
22	Pratos de sobremesa	40	R\$ 13,90	R\$ 556,00
23	Porta guardanapo	6	R\$ 10,00	R\$ 60,00
24	Bandejas	2	R\$ 17,00	R\$ 34,00
25	kit Utensílio cozinha	2	R\$ 80,00	R\$ 160,00
26	Arranjo mesa	4	R\$ 30,00	R\$ 120,00
Subtotal				R\$ 16.123,90

Tabela 02 – Estimativa dos investimentos fixos.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

6.2. – Capital de giro

O capital de giro corresponde ao valor estimado necessário para que a empresa continue operando, ou seja, é a parte do investimento total que fica reservado para o pagamento de custos e despesas ao longo do tempo.

Abaixo, o estoque inicial e o caixa mínimo da Doce Lírio confeitaria.

	Descrição	Qtde.	Valor Unitário	Total
1	CENOURA	40	R\$ 8,00	R\$ 320,00
2	MORANGO	20	R\$ 6,00	R\$ 120,00
3	BANANA	20	R\$ 8,00	R\$ 160,00
4	COCO	20	R\$ 10,00	R\$ 200,00
5	LIMÃO	20	R\$ 5,00	R\$ 100,00
6	MAÇÃ	20	R\$ 8,00	R\$ 160,00
7	AMORA	20	R\$ 15,00	R\$ 300,00
8	GOIABA	20	R\$ 6,00	R\$ 120,00
9	ABACAXI	5	R\$ 6,00	R\$ 30,00
10	CANELA	5	R\$ 4,00	R\$ 20,00
11	NOZES	25	R\$ 20,00	R\$ 500,00
12	DOCE DE LEITE	25	R\$ 20,00	R\$ 500,00
13	CACAÚ EM PÓ	25	R\$ 25,00	R\$ 625,00
14	OVO	50	R\$ 15,00	R\$ 750,00
15	SUCRALOSE	25	R\$ 50,00	R\$ 1.250,00
16	MALTITOL	25	R\$ 50,00	R\$ 1.250,00
17	FRUTOSE	25	R\$ 50,00	R\$ 1.250,00
18	MARGARINA	15	R\$ 9,00	R\$ 135,00
19	AROMA ARTIFICIAL DE BAUNILHA	5	R\$ 5,00	R\$ 25,00
20	CREME DE LEITE	50	R\$ 6,00	R\$ 300,00
21	GELATINA NEUTRA	10	R\$ 5,00	R\$ 50,00
22	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	25	R\$ 6,00	R\$ 150,00
23	FARINHA DE AMENDOA	25	R\$ 10,00	R\$ 250,00
24	LEITE DESNATADO	50	R\$ 7,00	R\$ 350,00
25	LEITE EM PÓ DESNATADO	25	R\$ 20,00	R\$ 500,00
26	LEITE CONDENSADO DIET	50	R\$ 9,00	R\$ 450,00
27	EMBALAGENS	50	R\$ 18,00	R\$ 900,00
28	EMBALAGENS PARA BOLO	100	R\$ 20,00	R\$ 2.000,00
29	PLÁSTICO	50	R\$ 10,00	R\$ 500,00
30	BOLSAS DE PAPEL PARDO	50	R\$ 16,00	R\$ 800,00
31	BOLSAS PLÁSTICAS	30	R\$ 14,00	R\$ 420,00
32	CAIXAS DE PAPEL PARDO	50	R\$ 12,50	R\$ 625,00
	Total	975	R\$ 473,50	R\$ 15.110,00

Tabela 01 – Estoque inicial.

Fonte: Modelo Sebrae, 2022.

Descrição	Valor
1. Custo fixo mensal	R\$ 1.649,90
2. Custo variável mensal	R\$ 2.853,70
3. Custo total da empresa	R\$ 4.503,60
4. Custo diário	R\$ 150,12
5. Necessidade líquida de Capital de giro em dias	2 dias
Total	300,24

Tabela 02 – Caixa Mínimo.

Fonte: Modelo Sebrae, 2022.

Capital de giro (resumo)

Investimentos financeiros	R\$
Estoque Inicial	R\$ 15.110,00
Caixa mínimo	R\$ 300,24
Total do capital de giro	R\$ 15.410,24

Tabela 03 – Resumo estoque inicial e caixa mínimo.

Fonte: Modelo Sebrae, 2022.

6.3. – Investimentos pré-operacionais

O investimento pré-operacional são os gastos em ações necessários para que a empresa comece a funcionar. Abaixo, o investimento inicial da Doce Lírio confeitaria.

Investimentos pré-operacionais	R\$
Despesas de legalização	R\$ 10.000,00
Reformas	R\$ 50.000,00
Divulgação	R\$ 5.000,00
Programas	R\$ 5.000,00
Treinamento de funcionários	R\$ 600,00
Subtotal	R\$ 70.600,00

Tabela 01 – Investimentos pré-operacionais.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

6.4. – Investimento total

Descrição dos Investimentos	Valor (R\$)	(%)
Investimentos fixos	R\$ 92.020,75	36,81%
Capital de giro	R\$ 87.379,25	34,95%
Investimentos pré- operacionais	R\$ 70.600,00	28,24%
Total	R\$ 250.000,00	100%
Fonte de recursos	Valor (R\$)	(%)
Recursos próprios	R\$ 200.000,00	80%
Recursos de terceiros	R\$ 50.000,00	20%
Total	R\$ 250.000,00	100%

Tabela 01 – Investimento total.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

6.5. – Estimativa do faturamento mensal

A empresa efetuou suas projeções de vendas para o período de 12 meses e realizou uma previsão das demandas para cada mês.

Com isso, a empresa planeja iniciar suas vendas com aproximadamente 1000 unidades vendidas, atingindo uma meta de 2.850 unidades vendidas ao fim do ano, com projeção de aumento mensal nas vendas entre 9% e 11% ao longo do ano, até chegar próximo da produção máxima de 3000 unidades/mês.

Abaixo, projeções totalizando ao fim do ano uma Receita Bruta total de R\$ 1.190.735,50 com 21.373 unidades vendidas.

	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	TOTAL
VENDA	R\$ 55.712,14	R\$ 61.283,35	R\$ 67.411,68	R\$ 74.152,85	R\$ 81.562,57	R\$ 89.696,54	R\$ 98.666,19	R\$ 108.527,24	R\$ 119.335,40	R\$ 131.257,80	R\$ 144.350,15	R\$ 158.779,59	R\$ 1.190.735,50
CRESCIMENTO MÊS		R\$ 5.571,21	R\$ 6.128,33	R\$ 6.741,17	R\$ 7.409,72	R\$ 8.133,97	R\$ 8.969,65	R\$ 9.861,05	R\$ 10.808,16	R\$ 11.922,40	R\$ 13.092,35	R\$ 14.429,44	
UNIDADES VENDIDAS	1000	1100	1210	1331	1.464	1610	1771	1948	2142	2356	2591	2850	21373,00

Tabela 01 – Estimativa faturamento.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

Projeção de vendas por trimestre			
1º Trimestre	2º Trimestre	3º Trimestre	4º Trimestre
Previsão de Vendas			
R\$ 184.407,17	R\$ 245.411,96	R\$ 326.528,83	R\$ 434.387,54
Crescimento (%)	33,08%	33,05%	33,03%

Tabela 02 – Projeções de vendas.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

6.6. – Estimativa dos custos de comercialização

DESCRIÇÃO	%	FATURAMENTO ESTIMADO	CUSTO TOTAL
1. Impostos			
Impostos Federais			
SIMPLES	8,81%	R\$ 1.190.732,50	R\$ 104.908,38
SUBTOTAL 1		R\$ 1.190.732,50	R\$ 104.908,38
2. Gastos com vendas		R\$ 1.190.732,50	
PROPAGANDA		R\$ 1.190.732,50	R\$ 10.000,00
TAXA DE ADMINISTRAÇÃO DO CARTÃO	1,74%	R\$ 1.190.732,50	R\$ 20.778,27
SUBTOTAL 2	2,58%	R\$ 1.190.732,50	R\$ 30.778,27
TOTAL (SUBTOTAL 1 + 2)	11,40%	R\$ 1.190.732,50	R\$ 135.686,65

Tabela 01 – Estimativa dos custos de comercialização.

Fonte: Modelo Sebrae, 2022.

6.7. – Apuração dos custos

Produto	Estimativa de Vendas (und)	Custo Unitário de Materiais	CMD/CMV
BOLO DE CENOURA	28	R\$ 12,50	R\$ 350,00
BOLO DE CENOURA COM CHOCOLATE	28	R\$ 12,50	R\$ 350,00
BOLO DE BRIGADEIRO	28	R\$ 12,50	R\$ 350,00
BOLO MESCLADO	28	R\$ 12,50	R\$ 350,00
BOLO DE CHURROS	28	R\$ 12,50	R\$ 350,00
BOLO DE MORANGO	28	R\$ 12,50	R\$ 350,00
BOLO DE BANANA	28	R\$ 12,50	R\$ 350,00
TORTA DE PRESTIGIO	28	R\$ 18,25	R\$ 510,93
TORTA DE NOZES	28	R\$ 18,25	R\$ 510,93
TORTA MARAVILHA DE BANANA	30	R\$ 18,25	R\$ 547,43
TORTA DE CHOCOLATE	30	R\$ 18,25	R\$ 547,43
TORTA DE MORANGO	30	R\$ 18,25	R\$ 547,43
NAKED CAKE	30	R\$ 23,25	R\$ 697,43
TORTA PROFITELORES	28	R\$ 27,50	R\$ 770,00
TORTA MOUSSE DE LIMAO	30	R\$ 18,25	R\$ 547,43
TORTA ALEMA	30	R\$ 18,25	R\$ 547,43
TORTA DE MACA	30	R\$ 18,25	R\$ 547,43
CHEESECAKE DE AMORA	30	R\$ 18,25	R\$ 547,43
PUDIM DE LEITE CONDENSADO	30	R\$ 18,25	R\$ 547,43
PAVE DE DOCE DE LEITE	30	R\$ 23,25	R\$ 697,43
TORTA BANOFFEE	30	R\$ 23,25	R\$ 697,43
MINI MARAVILHA DE CHOCOLATE	30	R\$ 2,45	R\$ 73,50
MINI CHEESECAKE DE AMORA	30	R\$ 2,45	R\$ 73,50
MINI CHEESECAKE DE GOIABA	30	R\$ 2,45	R\$ 73,50
MINI COCO DE ABACAXI	30	R\$ 2,45	R\$ 73,50
MINI BRIGADEIRO	30	R\$ 2,45	R\$ 73,50
MINI TORTALETE	30	R\$ 2,45	R\$ 73,50
BROWNIE	30	R\$ 2,45	R\$ 73,50
KIT BROWNIE COM 4	30	R\$ 7,50	R\$ 225,00
KIT COM 8 MINI	30	R\$ 14,50	R\$ 435,00
KIT COM 12 MINI TORTAS	30	R\$ 18,75	R\$ 562,50
BOLOS CASEIROS + DOCINHOS	30	R\$ 18,75	R\$ 562,50
BOLOS PREMIUM + DOCINHOS	30	R\$ 23,00	R\$ 690,00
DOCINHOS	30	R\$ 7,50	R\$ 225,00
TOTAL	1000	R\$ 474,37	R\$ 13.928,04

Tabela 01 – Estimativa de custos.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

6.8. – Estimativa de custos com mão de obra

A empresa terá 7 funcionários divididos em 4 setores para atender as demandas da empresa.

ESTIMATIVA DE CUSTOS COM MÃO DE OBRA									
DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR	TOTAL	INSS	FGTS	13°	FÉRIAS	Vale Alimentação	Vale transporte
Balconista	1	R\$ 1.212,00	R\$ 1.212,00	R\$ 90,90	R\$ 96,96	R\$ 116,66	R\$ 155,15	R\$ 300,00	R\$ 72,72
Garçon	1	R\$ 1.212,00	R\$ 1.212,00	R\$ 90,90	R\$ 96,96	R\$ 116,66	R\$ 155,15	R\$ 300,00	R\$ 72,72
Recepcionista	1	R\$ 1.212,00	R\$ 1.212,00	R\$ 90,90	R\$ 96,96	R\$ 116,66	R\$ 155,15	R\$ 300,00	R\$ 72,72
Auxiliar de confeitiro	1	R\$ 1.212,00	R\$ 1.212,00	R\$ 90,90	R\$ 96,96	R\$ 116,66	R\$ 155,15	R\$ 300,00	R\$ 72,72
Confeiteiro	1	R\$ 1.611,00	R\$ 1.611,00	R\$ 144,99	R\$ 128,88	R\$ 157,07	R\$ 208,91	R\$ 300,00	R\$ 96,66
Auxiliar de limpeza	1	R\$ 1.212,00	R\$ 1.212,00	R\$ 90,90	R\$ 96,96	R\$ 116,66	R\$ 155,15	R\$ 300,00	R\$ 72,72
Entregador	1	R\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00	R\$ 117,00	R\$ 104,00	R\$ 126,75	R\$ 168,58	R\$ 300,00	R\$ 78,00
TOTAL	7	R\$ 8.971,00	R\$ 8.971,00	R\$ 716,49	R\$ 717,68	R\$ 867,10	R\$ 1.153,24	R\$ 2.100,00	R\$ 538,26
TOTAL MENSAL		R\$ 15.063,77							

Tabela 01 – Estimativa de custos com mão de obra.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

6.9. – Estimativa de custos com depreciação

ESTIMATIVA DE CUSTOS COM DEPRECIACÃO				
MAQUINAS E EQUIPAMENTOS				
Bens	Valor	Vida Útil (anos)	Taxa de Depreciação Anual	Depreciação Mensal
Fogão industrial	R\$ 1.500,00	10	10,00%	R\$ 12,50
Forno Industrial	R\$ 2.800,00	10	10,00%	R\$ 23,33
Geladeira Industrial	R\$ 6.030,00	10	10,00%	R\$ 50,25
Microondas	R\$ 1.800,00	6	16,66%	R\$ 24,99
Batadeira Planetária Inox	R\$ 3.480,00	7	14,29%	R\$ 41,44
Batedeira Kitchen Aid	R\$ 4.198,00	7	14,29%	R\$ 49,99
Liquidificador	R\$ 7.004,25	7	14,29%	R\$ 83,41
Vitrine Refrigerada	R\$ 11.394,60	10	10,00%	R\$ 94,96
Maquina de Café	R\$ 2.800,00	8	12,50%	R\$ 29,17
Notebook	R\$ 26.400,00	7	14,29%	R\$ 314,38
Ar-condicionado	R\$ 3.000,00	10	10,00%	R\$ 25,00
Televisão	R\$ 3.800,00	10	10,00%	R\$ 31,67
SUBTOTAL	R\$ 74.206,85			R\$ 781,08
MOVEIS E UTENSÍLIOS				
Bens	Valor	Vida Útil (anos)	Taxa de Depreciação	Depreciação Mensal
Armarios cozinha	R\$ 4.000,00	10	10,00%	R\$ 33,33
Mesas com 4 cadeiras	R\$ 2.800,00	10	10,00%	R\$ 23,33
Cadeira Escritorio	R\$ 2.400,00	8	12,50%	R\$ 25,00
SUBTOTAL	R\$ 9.200,00			R\$ 81,67
TOTAL	R\$ 83.406,85			R\$ 862,75

Tabela 01 – Estimativa de custos com depreciação.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

6.10. – Estimativa dos custos fixos operacionais mensais

ESTIMATIVA DE CUSTOS COM OPERACIONAL												
CUSTOS FIXOS	JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO	JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO
Telefone	R\$ 149,90	R\$ 149,90	R\$ 149,90	R\$ 149,90	R\$ 149,90	R\$ 149,90	R\$ 149,90	R\$ 149,90	R\$ 149,90	R\$ 149,90	R\$ 149,90	R\$ 149,90
Aluguel	R\$ 1.600,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.600,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
Subtotal	R\$ 1.649,90	R\$ 1.649,90	R\$ 1.649,90	R\$ 1.649,90	R\$ 1.649,90	R\$ 1.649,90	R\$ 1.649,90	R\$ 1.649,90	R\$ 1.649,90	R\$ 1.649,90	R\$ 1.649,90	R\$ 1.649,90
CUSTOS VARIÁVEIS												
Energia Elétrica	R\$ 823,35	R\$ 845,50	R\$ 1.080,00	R\$ 1.123,00	R\$ 1.110,00	R\$ 1.118,00	R\$ 1.145,00	R\$ 1.120,00	R\$ 1.165,00	R\$ 1.220,00	R\$ 1.310,00	R\$ 1.365,00
Água	R\$ 321,00	R\$ 301,55	R\$ 364,00	R\$ 415,50	R\$ 395,00	R\$ 403,50	R\$ 420,00	R\$ 395,00	R\$ 480,00	R\$ 525,00	R\$ 560,00	R\$ 580,00
Gás	R\$ 348,60	R\$ 354,40	R\$ 399,00	R\$ 435,40	R\$ 420,00	R\$ 480,00	R\$ 525,00	R\$ 440,00	R\$ 535,00	R\$ 560,00	R\$ 580,00	R\$ 595,00
Marketing	R\$ 180,00	R\$ 180,00	R\$ 230,00	R\$ 325,00	R\$ 220,00	R\$ 310,00	R\$ 260,00	R\$ 260,00	R\$ 260,00	R\$ 325,00	R\$ 320,00	R\$ 320,00
Fornecedores	R\$ 950,00	R\$ 965,00	R\$ 1.465,00	R\$ 1.500,00	R\$ 1.480,00	R\$ 1.620,00	R\$ 1.510,00	R\$ 1.670,00	R\$ 1.570,00	R\$ 1.780,00	R\$ 1.810,00	R\$ 1.865,00
Almoxarifado	R\$ 50,00	R\$ 35,00	R\$ 62,30	R\$ 80,00	R\$ 59,40	R\$ 80,50	R\$ 75,50	R\$ 85,00	R\$ 95,50	R\$ 90,99	R\$ 110,00	R\$ 105,50
Materiais de Limpeza	R\$ 110,25	R\$ 90,41	R\$ 120,35	R\$ 180,61	R\$ 115,00	R\$ 140,22	R\$ 120,00	R\$ 115,00	R\$ 135,00	R\$ 125,50	R\$ 120,00	R\$ 130,60
Frete	R\$ 35,50	R\$ 35,50	R\$ 45,25	R\$ 85,50	R\$ 65,50	R\$ 65,20	R\$ 70,00	R\$ 75,50	R\$ 70,95	R\$ 85,60	R\$ 85,00	R\$ 95,50
Manutenção	R\$ 35,00	R\$ 50,00	R\$ 30,00	R\$ 180,00	R\$ 100,00	R\$ 120,00	R\$ 125,00	R\$ 115,00	R\$ 145,00	R\$ 150,00	R\$ 145,50	R\$ 160,00
Subtotal	R\$ 2.853,70	R\$ 2.857,36	R\$ 3.795,90	R\$ 4.325,01	R\$ 3.964,90	R\$ 4.337,42	R\$ 4.250,50	R\$ 4.275,50	R\$ 4.456,45	R\$ 4.862,09	R\$ 5.040,50	R\$ 5.216,60
TOTAL	R\$ 4.503,60	R\$ 4.507,26	R\$ 5.445,80	R\$ 5.974,91	R\$ 5.614,80	R\$ 5.987,32	R\$ 5.900,40	R\$ 5.925,40	R\$ 6.106,35	R\$ 6.511,99	R\$ 6.690,40	R\$ 6.866,50

Tabela 01 – Estimativa dos custos fixos operacionais mensais.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

6.13. – Ponto de Equilíbrio

O ponto de equilíbrio é o ponto em que tanto as despesas da empresa, sejam elas fixas ou variáveis, e suas receitas totais (ou seja, o tanto que lucrou)

ficam em total equilíbrio, uma vez que ambos o lucro e o prejuízo estarão no “zero”.

No caso da Doce Lírio, o ponto de equilíbrio calculado foi:

Receita	1.160.735,50
Custos e despesas variáveis	347.919,93
Receita/Custos e despesas variáveis	R\$ 812.815,57
Margem de contribuição	70%
Custos e despesas fixas	R\$ 17.576,42
Ponto de equilíbrio	R\$ 25.099,88 ou 450 unidades

Tabela 01 – Ponto de equilíbrio.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

6.13.1 - Lucratividade

Para medir a Viabilidade do negócio fez-se necessário calcular a taxa interna de retorno (Lucratividade). A Taxa Interna de Retorno é uma taxa que demonstra qual pode ser o retorno de determinado projeto ou investimento ao longo do tempo.

Lucro líquido total	575.116,81
Investimento inicial	250.000,00
Taxa interna de retorno	130,05%

Tabela 01 – Taxa interna de retorno.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

6.13.2 - Rentabilidade

Para medir a viabilidade de um investimento foi calculado a rentabilidade (VPL) e para isso, considerou-se uma taxa de juros de 13,75%

Investimento inicial	-250.000,00
JANEIRO	36.858,17
FEVEREIRO	25.796,91
MARÇO	29.039,47
ABRIL	33.035,59
MAIO	38.251,08

JUNHO	43.167,23
JULHO	48.970,03
AGOSTO	55.143,95
SETEMBRO	61.672,06
OUTUBRO	68.590,38
NOVEMBRO	49.852,31
DEZEMBRO	84.739,63
VPL	325.116,81

Tabela 01 – Rentabilidade.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

6.13.3 - Prazo interno de retorno do investimento

O cálculo do retorno do investimento é feito a fim de verificar o tempo que será necessário para o retorno do capital investido. O cálculo do payback foi feito a partir da divisão do investimento inicial do negócio pelo lucro líquido anual.

Investimento inicial	250.000,00
Lucro nos primeiros 7 meses	252.983,45
Investimento inicial* 7 meses/lucro	208 dias

Tabela 01 – Prazo interno de retorno do investimento.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

7. AVALIAÇÃO ESTRATÉGICA

7.1. – Análise da matriz F.O.F.A

A análise F.O.F.A é uma ferramenta poderosa utilizada para identificar oportunidades de melhoria frente há concorrência, na análise do mercado interno e externo das empresas, ajudando no planejamento de modo estratégico.

A parti da análise, é possível identificar as forças, oportunidades, fraquezas e ameaças, proporcionando uma visão mais ampla para a empresa.

<p style="text-align: center;">Forças</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Grande variedade de produtos; ➤ Produtos de qualidade; ➤ Bom atendimento. 	<p style="text-align: center;">Fraquezas</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Falta de experiência; ➤ Ambiente pequeno; ➤ Poucos funcionários.
<p style="text-align: center;">Oportunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Local de fácil acesso; ➤ Poucos estabelecimentos do tipo na região; ➤ Valorização da confeitaria artesanal. 	<p style="text-align: center;">Ameaças</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Surgimento de novos empreendimentos; ➤ Preço; ➤ Inflação.

Quadro 01 - Análise da matriz F.O.F.A – Doce Lírio Confeitaria.

Fonte: Adaptado pelo grupo, 2022.

8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Pereira, V. **Empreendedorismo no Brasil – GEM 2019**. 2020. Disponível em: <https://empreender360.org.br/empreendedorismo-no-brasil-gem-2019/>
Acesso em: 10 Mar. 2022.

Mazzei, M. **Diabetes aumentou 16% na população mundial nos últimos dois anos**. 2021. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/saude/diabetes-aumentou-16-na-populacao-mundial-nos-ultimos-dois-anos/> Acesso em: 25 Mar. 2022.

Biernath, A. **Por que mesmo casos leves de covid aumentam o risco de diabetes**. 2022. Disponível em: <https://www.bbc.com/portuguese/geral-60987887> Acesso em: 25 Mar. 2022.

Bortallo, A. **Brasil chega a 9% da população adulta vivendo com diabetes**. 2022. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/equilibrioesaude/2022/04/brasil-chega-a-9-da-populacao-adulta-vivendo-com-diabetes.shtml#:~:text=Brasil%20chega%20a%209%25%20dos,2022%20%2D%20Equil%C3%ADbrio%20e%20Sa%C3%BAde%20%2D%20Folha>
Acesso em: 23 Abr. 2022.

_____. **Rio é a cidade com maior índice de diabéticos do Brasil**. 2021. Disponível em: <https://www.vidaeca.com.br/rio-e-a-cidade-com-maior-indice-de-diabeticos-do-brasil/#:~:text=O%20Rio%20de%20Janeiro%20%C3%A9,de%20Macei%C3%B3%20e%20Porto%20Alegre> Acesso em: 23 Abr. 2022.

_____. **Barra da Tijuca**. 2022. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Barra_da_Tijuca Acesso em: 30 Mai. 2022.

Raeburn, A. **Análise SWOT/F.O.F.A: o que é e como usá-la (com exemplos).** 2022. Disponível em: <https://asana.com/pt/resources/swot-analysis> Acesso em: 13 Jun. 2022.

Torres, V. Investimento inicial de uma empresa – O que é? Como calcular. 2022. Disponível: <https://www.contabilizei.com.br/contabilidade-online/investimento-inicial-de-uma-empresa/> Acesso em: 2 Nov. 2022.