

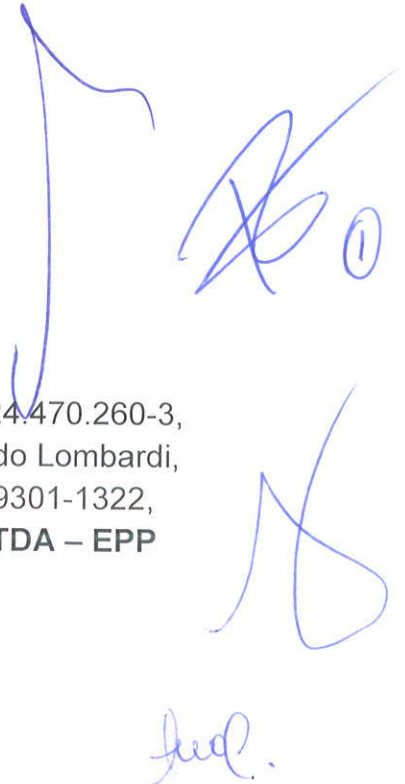
# **PROPOSTA COMERCIAL**

# Proposta para Processo de Licitação para Empresas no Ramo de Lanchonetes ou Comidas Típicas

Edital de Concorrência de N° 003/2014

Proponente:

**Ana Claudia Almeida Lima de Figueiredo** (franqueado), RG: 24.470.260-3, CPF: 317.993.368-24, título: 1044, residente à Rua Dom Armando Lombardi, 800, apto. 55V, Jardim Guedala, São Paulo-SP, telefone: (11) 99301-1322, email: [acalfigueiredo@gmail.com](mailto:acalfigueiredo@gmail.com), em nome da empresa **YRT LTDA – EPP** (franqueadora), CNPJ: 07.577.337/0001-05.



## INTRODUÇÃO

A comida japonesa já deixou de ser apenas uma tendência e hoje se mostra um segmento consolidado dentro do mercado alimentício. Em São Paulo já existem mais estabelecimentos que comercializam sushi do que churrascarias, algo surpreendente e que já demonstra seu protagonismo no mercado.

Vale ressaltar que o modelo de negócio apresentado pela culinária nipônica apresenta algumas vantagens e são elas que motivaram a escolha pelo segmento e, posteriormente, pela franquia de temakis mais renomada do país.

Outra informação extremamente relevante é que outros tradicionais clubes de São Paulo, como o Esporte Clube Pinheiros e o Clube Atlético Paulistano, que têm público semelhante ao que frequenta o Clube Paineiras do Morumby, já aderiram à opção da culinária oriental, que hoje é oferecida aos seus sócios.

### 1 – Objetivo

Estabelecer uma lanchonete, mediante franquia, de comida oriental.

A franquia já está negociada e será concedida pela empresa YRT LTDA - EPP, avaliada entre as 20 melhores franquias do Brasil pela Revista Pequenas Empresas & Grandes Negócios, Anuário de 2013/2014 .

A lanchonete iniciará seu funcionamento em até 60 dias após a assinatura do contrato.

### 2 - Pagamentos Mensais

2.1 - Pelo presente documento o Proponente se compromete a pagar pelas instalações da lanchonete o valor mensal ao Clube Paineiras do Morumby de R\$ 2000,00 (dois mil reais) a partir do início do terceiro mês contado da data de assinatura do contrato.

O valor desse aluguel está sendo proposto pensando no objetivo do clube de promover mais atividades na área do espaço do restaurante e com o propósito de estimular as atividades sociais que poderão ser apresentadas aos sócios (campeonatos de bilhar e boliche, encontros na área ao redor da piscina, reuniões, etc).

2.2 - As despesas com IPTU (proporcional à área utilizada- R\$ 2000,00 (dois mil reais) ano base 2013), água, luz e gás encanado, também serão pagos integralmente pelo Proponente.

2.3 - O prazo de validade dessa proposta será de 60 (sessenta) dias úteis, contados da data do resultado final da Proposta.

### 3 – Investimento

3.1 - Relação de Instalações, equipamentos e utensílios para execução dos trabalhos:

- a) Forno de Micro-ondas;
- b) Vitrine Refrigerada : manutenção da temperatura de ingredientes que serão usados nas confecções dos temakis e demais itens do cardápio a fim de garantir as boas praticas de higiene e monitoramento das condições ideais de armazenamento.
- c) Freezer horizontal;
- d) Máquina Fritadeira: preparação de produtos fritos ou de ingredientes que sejam fritos para confecção de temakis e sushis.
- e) Fogão de 3 bocas de alta pressão:
- f) Enxoval oriental: facas específicas para os cortes dos ingredientes, utensílios descartáveis como recipientes para molhos, “hashis”, itens de suporte para os temakis, entre outros.
- g) obras civis para adequação e decoração do local.

### 3.2 - Matérias-primas

Os produtos serão fornecidos pela empresa franqueadora YRT LTDA - EPP, a qual possui todas as autorizações necessárias para confecção de alimentos, conforme comprovantes já anexados no envelope numero 1.

### 3.3 - Cardapio.

Anexo o cardápio que será implementado, bem os respectivos preços a serem praticados.

A franqueadora, como parte de sua prática de rotina e em estudos baseados no mercado, normalmente realiza uma avaliação anual do cardápio.

*Paige*

15 de abril de 2014

*Luc*

*[Handwritten signature]* ③

*[Handwritten signature]*

## Termo de Aceite e Concordância

Eu, Ana Claudia Almeida Lima Figueiredo, portadora do RG: 24470260-3, CPF: 317993368-24, declaro para os devidos fins aceite e concordância para prática de cardápio e produtos de primeira linha que serão servidos nos locais.

Além disso, aceito e concordo em adotar treinamentos obrigatórios ministrados pelo Departamento de Alimentos e bebidas do Cube Paineiras do Morumby.

São esses os treinamentos que a cada 01 (um) ano, os funcionários deverão receber reciclagem:

- Higiene Pessoal do Manipulador;
- Manipulação de Alimentos e Contaminantes;
- Higiene Ambiental e Boas Práticas de Fabricação
- Implantação Manual de Boas Práticas e POPs
- Doenças Transmitidas por Alimentos
- Sistema de Etiquetagem.

  
\_\_\_\_\_

Ana Claudia Almeida Lima Figueiredo

Licitante

