

**PROPOSTA**

**YRT**

① leof.

# PROPOSTA PARA PROCESSO DE LICITAÇÃO PARA EMPRESAS NO RAMO DE LANCHONETES OU COMIDAS TÍPICAS

Edital de Concorrência de N° 010/2014

2000  
2 m  
es/industrial v. glab

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), e **Vinicius Manfredi de Azevedo** (franqueado), RG: 44.666.484-4, CPF: 332.632.368-90, residente à Av. Doutor Cardoso de Melo, 131 apto 84, Vila Olímpia, São Paulo-SP, telefone: (11) 99604-2819, e-mail: [viniciusma85@gmail.com](mailto:viniciusma85@gmail.com) em nome da empresa **YRT LTDA – EPP** (franqueadora), CNPJ: 07.577.337/0001-05.







2)  
hef.

## 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 foram elas que motivaram a escolha pelo segmento e, posteriormente, pela franquia de temakis mais renomada do país. Refeições leves, ingredientes frescos e saudáveis, ou seja, uma opção que tem muita sinergia com a proposta de um clube desportivo e, conseqüentemente, com o hábito de vida dos seus associados.

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).

hef.  
hef.  
hef.

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 número 1.

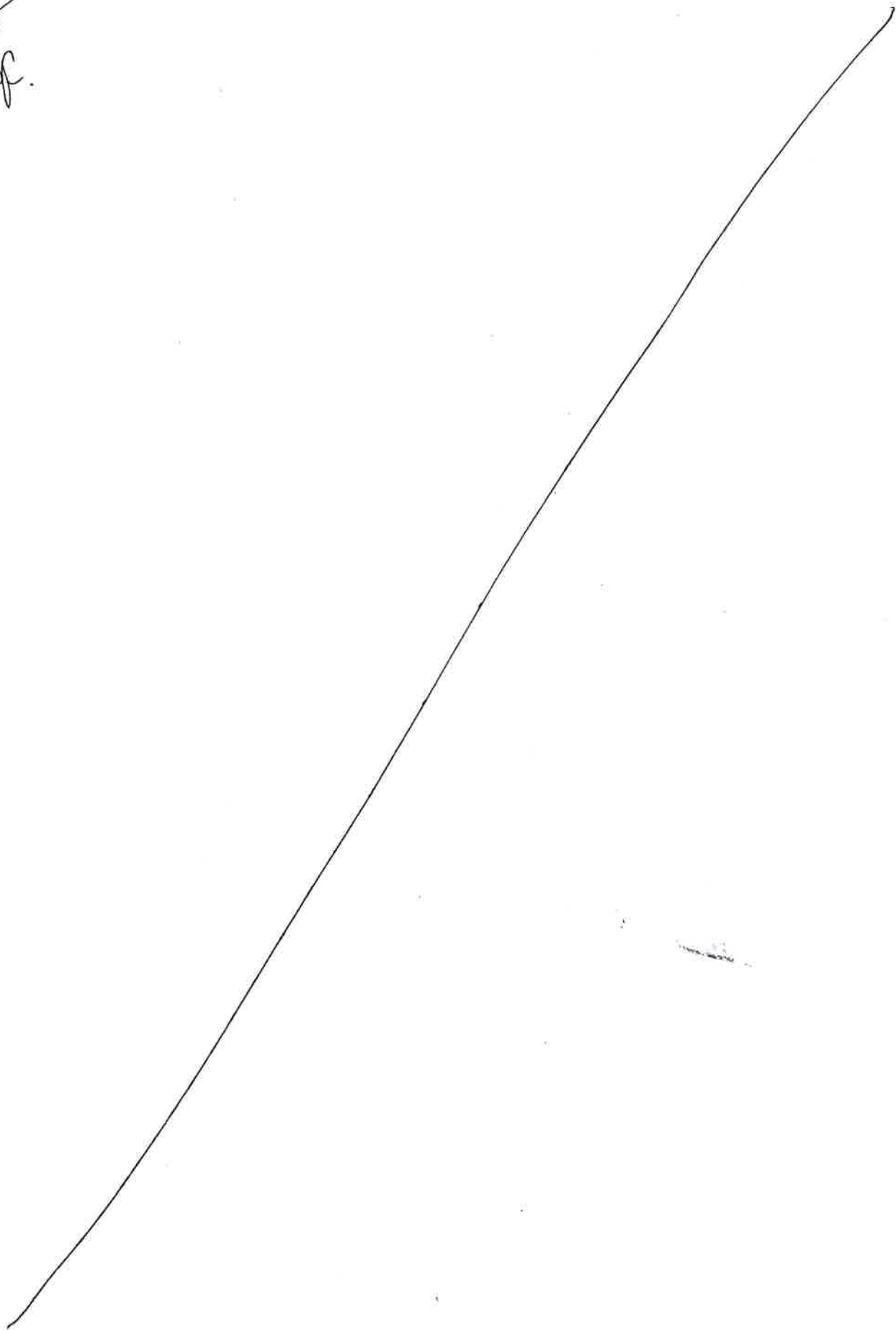
3.3 - Cardápio.

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.



~~S~~  
leaf.



4  
Prof.

## TERMO DE ACEITE E CONCORDÂNCIA

(Ref. Anexo 5)

Eu, Ana Claudia Almeida Lima de 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 de Figueiredo

Licitante



## TERMO DE ACEITE E CONCORDÂNCIA

(Ref. Anexo 5)

Eu, Vinicius Manfredi de Azevedo, portador do RG: 44666484-4, CPF: 332632368-90, 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 Praticas e POPs
- Doenças Transmitidas por Alimentos
- Sistema de Etiquetagem.



Vinicius Manfredi de Azevedo

Licitante

