

## "Leaf Food"

# PLANO DE NEGÓCIO DE UMA EMPRESA DE RESTAURAÇÃO

Pedro Miguel da Silva Marques

Projeto de Mestrado em Gestão

Orientador: Prof. Doutor Vasco Barroso Gonçalves, ISCTE Business School

## **AGRADECIMENTOS**

Um grande e sincero obrigado a todos os que incansavelmente me apoiaram durante esta viagem.

É com grande carinho que agradeço aos meus pais toda a ajuda e dedicação que me deram durante toda a vida e durante este percurso académico. À minha namorada um beijo de afeto por nunca ter deixado de acreditar em mim e por me ter ajudado a criar o conceito "Leaf Food" e o seu espaço imaginário e conceptual.

Ao meu orientador, Professor Vasco Gonçalves, agradeço todo o apoio, orientação e ajuda na revisão deste projeto.

Agradeço igualmente a todas as outras pessoas que não referi mas que fizeram, fazem e farão parte deste meu percurso.

ISCTE Rusiness School Instituto Universitário de Lisboa

Pedro Miguel da Silva Marques

**RESUMO** 

A comida sempre apaixonou o ser humano, pelo aspeto, sabor, cheiro, textura. É a sua

capacidade de nos transportar para outras culturas, para outros tempos, para certos momentos,

que nos faz valorizá-la tanto.

Com este estudo se desenvolve um projeto capaz de oferecer uma cozinha nacional e

internacional, enriquecida com produtos frescos, saborosos e de qualidade. Oferece

igualmente um espaço de convívio e de relaxamento de modo a melhor poder responder às

necessidades e expetativas dos nossos clientes.

Mesmo numa época de crise este projeto procura introduzir um novo conceito de

restaurante de comida vegetariana e torná-lo único. Será localizado no Largo do Calhariz,

inserido na zona histórica lisboeta.

Palavras-chave: Plano de negócio, Restauração, Vegetarianismo, Alimentação

JEL Classification System: M13 – Business Plan, Restaurant sector, Vegetarianism

II

ISCTE Rusiness School Instituto Universitário de Lisboa

Pedro Miguel da Silva Marques

**ABSTRACT** 

Food has always impassioned the human being, for its looks, taste, smell, texture. Is its

ability to transport us to other cultures, other times, and certain moments that makes us value

it so much.

With this study a project is developed capable of offering a national and international

cuisine, enriched with fresh, tasty and quality products. It also offers a space to socialize and

relax in order to better respond to the necessities and expectations of our clients.

Even at a time of crisis this project seeks to introduce a new concept of vegetarian food

restaurant and make it unique. It will be located in the Largo do Calhariz, inserted in historic

Lisbon.

**Keywords:** Business plan, Restaurant sector, Vegetarianism, Alimentation

JEL Classification System: M13 – Business Plan, Restaurant sector, Vegetarianism

III

## 1 ÍNDICE

AGRADECIMENTOS	I
RESUMO	II
ABSTRACT	III
1 ÍNDICE	IV
Índice de Quadros	VI
Índice de Gráficos	VIII
Índice de Figuras	VIII
Índice de Documentos	IX
2 SUMÁRIO EXECUTIVO	1
3 CARACTERIZAÇÃO DO PROJECTO	2
4 IMAGEM E IDENTIDADE CORPORATIVA	3
4.1 Leaf Food – A Marca	3
4.2 Leaf Food – O nome	3
4.3 Leaf Food – A imagem	4
4.4 Visão	4
4.5 Missão	4
4.6 "Na Leaf Food acreditamos" – Os Valores da Marca	5
5 ESTRATÉGIA CORPORATIVA	7
5.1 Localização	7
5.2 Planta	8
5.3 Horário de Funcionamento	10

5.4 Turnos.	10
5.5 Colaboradores	11
5.6 Constituição da Empresa.	11
5.7 Estrutura Organizacional	11
6 VEGETARIANISMO	13
7 ANÁLISE DA ENVOLVENTE	14
7.1 Envolvente Mediata	14
7.1.1 Portugal	14
7.1.2 Indústria	16
7.1.3 Restauração.	17
7.2 Envolvente Imediata.	18
7.2.1 5 Forças de Porter	18
7.3 Concorrência	22
7.3.1 Definição	22
7.3.2 Concorrentes	22
7.4 Estudo de Mercado	23
8 ANÁLISE INTERNA	25
9 PLANO MARKETING	26
9.1 Consumidor-Alvo	26
9.2 Marketing-mix	27
10 PLANO FINANCEIRO	28
10.1 Pressupostos	28
10.2 Avaliação Económica	
, 10.2.1 Vendas	
10.2.2 Fundo de Maneio.	

10.2.3 Cash Flow	41
10.2.4 Análise da Viabilidade Económica (sem recurso a capital alheio)	43
10.3 Avaliação Económica e Financeira.	44
10.3.1 Financiamento.	44
10.3.2 Análise da Viabilidade do Projeto (com recurso a capital alheio)	45
10.4 Mapas Previsionais	46
10.4.1 Demonstração de Resultados Previsional (com recurso a capital alheio)	46
10.4.2 Balanço Previsional	47
10.4.3 Plano Financeiro.	49
10.5 Análise de Sensibilidade	50
11 CONCLUSÕES	51
12 LEGISLAÇÃO	52
13 BIBLIOGRAFIA	61
14 ANEXOS	66
Anexo 1 – Estratégia Corporativa	66
Anexo 2 – Análise da Envolvente	68
Anexo 3 – Plano de Marketing	74
Anexo 4 – Plano Financeiro.	75
Anexo 5 – Equipamentos	89
Anexo 6 – Documentos.	95
Anexo 7 – Questionário	113



## Índice de Quadros

Quadro 1   Resumo das 5 Forças de Porter	19
Quadro 2   Taxas e Impostos em vigor	29
Quadro 3   Média de refeições semanal e diária para o horário de almoço / jantar	30
Quadro 4   Média de refeições semanal e diária para o horário extra almoço / jantar	31
Quadro 5   Preço Médio por Categoria	31
Quadro 6   Custo Médio por Categoria	32
Quadro 7   Custo diário e semestral em eletricidade no horário de Verão	33
Quadro 8   Custo diário e semestral em eletricidade no horário de Inverno	33
Quadro 9   Custo diário e anual da água	34
Quadro 10   Prémios anuais dos seguros	34
Quadro 11   Parâmetros para o cálculo do VAL	38
Quadro 12   Vendas	39
Quadro 13   Fundo de Maneio	40
Quadro 14   Demonstração de Resultados Previsional (sem recurso a capital alheio)	41
Quadro 15   Cash-Flow	42
Quadro 16   Análise da Viabilidade Económica (sem recurso a capital alheio)	43
Quadro 17   Encargos totais dos empréstimos	44
Quadro 18   Análise da Viabilidade do Projeto (com recurso a capital alheio)	
Quadro 19   Demonstração de Resultados Previsional (com recurso a capital alheio)	46
Quadro 20   Balanço Previsional	47
Quadro 21   Plano Financeiro	49
Quadro 22   Impacto das variáveis Vendas, CMVMC e Gastos com Pessoal na	
viabilidade do projeto	50
Quadro 23   Aterragens e Desembarques nos Aeroportos de Portugal Continental	66
Quadro 24   Evolução de algumas rubricas financeiras portuguesas	68
Quadro 25   Evolução da cotação de rating de Portugal	69
Quadro 26   Valorização das cotações de rating	69
Quadro 27   Número de Estabelecimentos de Restauração e Bebidas no Concelho	
de Lisboa em 2009	71
Quadro 28   Estabelecimentos de Restauração na zona do Largo do Calhariz	72
Quadro 29   Evolução das receitas provenientes das viagens e do turismo	74
Ouadro 30   Montante para simulação de Crédito.	75

Quadro 31   Plano de Investimentos	75
Quadro 32   Fornecimentos e Serviços Externos	78
Quadro 33   Gastos com Pessoal (Incremento)	79
Quadro 34   Gastos com Pessoal.	79
Quadro 35   Segurança Social	80
Quadro 36   Taxas de IRS por colaborador por ano e Retenção de IRS	80
Quadro 37   Tipo de refeição (almoço e jantar)	81
Quadro 38   Tipo de refeição (extra almoço e jantar)	81
Quadro 39   Custo das Mercadorias Vendidas e das Matérias Consumidas	82
Quadro 40   Imposto sobre o Valor Acrescentado	83
Quadro 41   Taxa de Amortização e Vida Útil	84
Quadro 42   Amortizações Fiscais	84
Quadro 43   Amortizações Contabilísticas	85
Quadro 44   Empréstimo	86
Quadro 45   Cálculo do IRC (sem recurso a capital alheio)	87
Quadro 46   Cálculo do IRC (com recurso a capital alheio)	87
Quadro 47   Variação das rubricas Vendas, CMVMC e Gastos com Pessoal	88
Quadro 48   Lista de equipamentos para Cozinha	89
Quadro 49   Lista de equipamentos para Sanitários	92
Quadro 50   Lista de equipamentos para Sala de Refeições	93
Quadro 51   Resultados do Questionário	114
Índice de Gráficos	
Gráfico 1   Evolução da dívida pública em percentagem do PIB	68
Gráfico 2   Evolução da cotação de rating de Portugal	70
Gráfico 3   Evolução da taxa de desemprego	70
Gráfico 4   Evolução do poder de compra	70
Gráfico 5   Evolução do risco de pobreza e de exclusão social	71
Gráfico 6   Evolução do nascimento e morte de empresas	
Gráfico 7   Evolução das receitas provenientes das viagens e do turismo	74

## Índice de Figuras

Figura 1   Logótipo	4
Figura 2   Esquema visual de uma possível disposição dos equipamentos no restaurante.	8
Figura 3   Apresentação do restaurante "Leaf Food"	9
Figura 4   Organograma da "Leaf Food"	11
Figura 5   SWOT Sistémica	25
Figura 6   Consumidores-Alvo	26
Figura 7   Marketing-mix (4 P's) da "Leaf Food"	27
Figura 8   Horas correspondentes ao horário de almoço / jantar e ao horário extra	
almoço / jantar	30
Figura 9   Proibida a entrada de animais	56
Figura 10   Livro de Reclamações	57
Figura 11   Horas de trabalho diárias e semanais dos(as) cozinheiros(as)	66
Figura 12   Horas de trabalho diárias e semanais dos(as) ajudantes de cozinha	66
Figura 13   Horas de trabalho diárias e semanais dos(as) empregados(as) de mesa	67
Figura 14   Horas de trabalho diárias e semanais dos(as) empregados(as) de limpeza	67
Figura 15   Localização dos Estabelecimentos de Restauração	73
Índice de Documentos	
Documento 1   Fidelidade – Simulação do Seguro de Acidentes de Trabalho	95
Documento 2   Fidelidade - Simulação do Seguro de Multirrisco Estabelecimento	96
Documento 3   Fidelidade - Simulação do Seguro de Responsabilidade Civil	98
Documento 4   Tranquilidade – Simulação do Seguro de Acidentes de Trabalho	99
Documento 5   Tranquilidade – Simulação do Seguro de Multirrisco Negócios	100
Documento 6   Caixa Geral de Depósitos – Simulação Linha PME Crescimento 2013	102
Documento 7   Banco Espírito Santo – Simulação Linha PME Crescimento 2013	104

## 2 SUMÁRIO EXECUTIVO

A "Leaf Food" apresenta-se como um novo conceito de restaurante vegetariano e pretende ser um estabelecimento alternativo aos restaurantes vegetarianos mais tradicionais.

Para a sua implementação foi necessário um estudo aprofundado e a análise de diversas variáveis que afetam direta e indiretamente a sua viabilidade. Foi analisada a situação de Portugal no atual momento de crise financeira e social, bem como a situação da indústria no geral e a da restauração em particular.

Olhou-se para o mercado da restauração de modo a perceber o impacto de todos os agentes envolvidos no funcionamento do nosso negócio. Olhou-se para a concorrência para perceber o peso que esta teria perante o nosso conceito e estudou-se o mercado para perceber o interesse da população nesse conceito.

Destes estudos resultaram ideias do que seria necessário para poder implementar este negócio.

A "Leaf Food" propõe-se ser um restaurante localizado no Largo do Calhariz, em pleno centro histórico da cidade de Lisboa. Este é um projeto com abertura prevista para Maio de 2015 e que necessitará de um investimento inicial de cerca de 110.000,00 €. Tendo em conta o montante avultado do investimento considerou-se a participação de capitais alheios no financiamento do projeto visto não haver disponibilidade de Capital Próprio para fazer face a esse investimento.

## 3 CARACTERIZAÇÃO DO PROJECTO

Com este projeto pretendo introduzir um novo conceito de restaurante, o de "snack restaurant", ao conciliar um espaço que é ao mesmo tempo um restaurante vegetariano e um snack-bar. Além disso, trata-se de um restaurante vegetariano em que comida não animal, com exceção dos ovos, do mel e do leite e seus derivados, se alia a uma ementa de refrescos, batidos, tartes e bolos.

Este conceito surgiu baseado na inexistência, nos diversos restaurantes vegetarianos existentes em Lisboa, de oferta de ementas e de sabores capazes de captar a atenção do autor e de suscitar a sua preferência. Admitiu-se ainda que o mesmo se passa com grande parte da população, que não se sente motivada a frequentar estes restaurantes, não só por não terem comida animal mas também por acharem que a comida não lhes trará o sabor, o prazer ou a satisfação que esperam.

Deste modo pretende-se dar relevo às especificidades dos restaurantes vegetarianos e conjugá-las com receitas inovadoras, tanto portuguesas como de outras partes do globo, de forma a oferecer um conjunto diversificado e original de escolhas para os clientes.

Pretende-se também dispor de um espaço aberto durante todo o dia, que oferece condições para convívio, trabalho e relaxamento, onde se possam saborear doces, salgados, batidos e sumos enquanto se conversa, trabalha ou descansa.

## 4 IMAGEM E IDENTIDADE CORPORATIVA

## 4.1 Leaf Food – A Marca

A "Leaf Food" tem a ambição de ser uma empresa a atuar no ramo da restauração, propondo-se oferecer comida livre de carnes animais.

Apresentando-se como um "snack restaurant", a "Leaf Food", mais do que um típico restaurante, pretende ser um espaço de convívio e descanso que possa atrair um conjunto diversificado de clientes (jovens, empresários, turistas, etc.) para isso oferecendo um menu rico e adequado a todas as horas do dia e da noite. Além da confeção de almoços e jantares onde a principal característica será o não recurso a carnes animais, durante a tarde e ao final da noite, serão também oferecidos refrescos e batidos, tartes e bolos, cafés e chocolates quentes.

Pretende-se associar este projeto com a natureza a partir da demonstração de que os pratos confecionados recorreram a produtos e ingredientes naturais. Os tons verdes e o uso da madeira na decoração do espaço e nos móveis pretendem contribuir igualmente para esta imagem de proximidade com a natureza.

Com um posicionamento entre um restaurante, um "snack-bar" e um "coffee shop", este projeto propõe aliar um espaço de refeições livre de carnes animais a um espaço de convívio, com um menu diversificado disponível a todas as horas do dia e da noite.

## 4.2 Leaf Food – O nome

O nome a encontrar para a marca teria de estar relacionado com natureza. A escolha recaiu sobre o nome "Leaf", por ser uma palavra simples e curta, de fácil memorização, e que está intimamente ligada à natureza ("leaf" significa folha em inglês). O facto de ser um nome em inglês tem por objetivo tornar a marca também atrativa a clientes estrangeiros.

Além disso, "Leaf" constitui uma insígnia que significa "Live Environmentally And Friendly" e assim traduz a preocupação ecológica que a marca pretende transmitir aos seus consumidores e à comunidade.

O termo "Food" foi adicionado para indicar a natureza dos produtos e serviços oferecidos pela empresa.

## 4.3 Leaf Food – A imagem



Figura 1 | Logótipo

A imagem, tal como o nome, pretende ser simples e ligado à natureza. O uso de uma folha torna-se óbvia pelo nome que a marca apresenta. O desenho da folha corresponde à espécie arbórea Carvalho Cerquinho, também conhecido internacionalmente por Carvalho Português<sup>1</sup>. Esta característica pretende contrabalançar o facto do nome da marca ser inglês, assim se conseguindo criar uma identidade nacional sem deixarmos de olhar para a internacionalização.

#### 4.4 Visão

Ser e ser reconhecidos como o restaurante líder a confecionar sabor e qualidade livre de carnes animais.

#### 4.5 Missão

É missão da Leaf Food criar, confecionar e apresentar uma alimentação de qualidade, saborosa e estimulante e sem recurso às carnes animais.

<sup>1</sup> International Oak Society (Quercus faginea)

## 4.6 "Na Leaf Food acreditamos..." – Os Valores da Marca

## Consumidor

Na Leaf Food acreditamos que não existem consumidores, mas sim o consumidor. É nosso objetivo oferecer um atendimento personalizado para cada pessoa, para cada momento e para cada situação.

#### **Colaboradores**

Na Leaf Food acreditamos que todos os colaboradores são essenciais e atuam como um alicerce na melhoria e no crescimento da empresa. Transformá-los numa equipa torna-se fundamental, pois, só assim se conseguem criar as sinergias necessárias para se chegar a um serviço de qualidade, que ajude a fidelizar cada consumidor.

## Comunidade

Na Leaf Food acreditamos que é na comunidade que encontramos os recursos que nos fazem crescer e que é na comunidade que encontramos os nossos colaboradores, o consumidor, os nossos amigos. Na Leaf Food acreditamos também que é nossa obrigação ajudar a comunidade a crescer, ao oferecer emprego, qualidade e assistência sempre que possível.

## Crescimento

Na Leaf Food acreditamos que é importante que o crescimento nasça de uma simbiose entre a marca e o consumidor, que o nosso trabalho crie valor para este e seja reconhecido por este, de modo a que ambos consigamos evoluir lado a lado. Só a partir desse reconhecimento é que é possível crescer de forma sustentada, investir numa melhoria contínua e continuar a apostar na nossa marca. Torna-se importante acrescentar que este crescimento só será viável se todos os outros valores crescerem conjuntamente, pois são estes que servem de base à evolução da marca.

#### **Ambiente**

Na Leaf Food acreditamos que o respeito pelo ambiente é um dever. Este é, aliás, preponderante pelo facto de todo o conceito da marca e todo o visual do restaurante se centrar na ecologia e na ligação do consumidor com a natureza. Assim, a par com a crescente

preocupação social pelo ambiente, também a Leaf Food pretende ter uma ação diária, concreta e eficaz no que respeita à separação e reciclagem de papel, embalagens, vidro e óleos que sejam utilizados no restaurante.

## Ética

Na Leaf Food acreditamos que a ética e a transparência são fundamentais na relação com os consumidores, a sociedade em geral e as entidades governamentais, para uma boa reputação e para alavancar a confiança na nossa marca.

## **Qualidade**

Na Leaf Food acreditamos que a qualidade deve reger todas as nossas ações. A qualidade dos nossos produtos, dos nossos pratos, do nosso serviço, do nosso espaço é fundamental para cimentar a qualidade da nossa marca. Produtos frescos, colaboradores qualificados, um espaço limpo e asseado são aspetos pelos quais nos devemos reger para cativar e gerar confiança no consumidor e nas entidades governamentais que zelam pela segurança deste.

## Satisfação

Na Leaf Food acreditamos que é a satisfação que traz fidelização. Satisfação pela qualidade dos nossos pratos, do nosso serviço e do nosso espaço, satisfação pela nossa ligação com a comunidade, satisfação pelo nosso empenho ecológico e ético, são os geradores de confiança no consumidor, que assim pode continuar a apostar na nossa marca e a visitar-nos diariamente.

## 5 ESTRATÉGIA CORPORATIVA

## 5.1 Localização

A localização torna-se um dos critérios de maior relevância para qualquer negócio por ter um impacto direto nos lucros², podendo condicionar o sucesso ou o insucesso deste. Vários são os fatores que se devem considerar na escolha da localização, contudo, para a "Leaf Food", os mais importantes serão a proximidade com as zonas turísticas e a ausência de concorrentes.

A zona do Bairro Alto, em Lisboa, foi a zona escolhida para a implantação do nosso restaurante. Esta zona apresenta muito movimento empresarial com os diversos escritórios circundantes, jovens, graças às faculdades e institutos, e turistas, sendo uma das áreas do país que mais turistas recebe. Em 2011 o Aeroporto de Lisboa recebeu cerca de 70.000 voos e 7.400.000 pessoas, o que representa 56,26% do total de desembarques no continente (Quadro 23).

Durante o dia esta zona recebe muito movimento jovem e turístico graças aos seus inúmeros pontos de interesse e tem ainda uma vida noturna ativa prolongando-se o referido movimento até horas mais tardias.

No que concerne a ausência de concorrentes, foi feita uma pesquisa na zona situada entre o Largo do Calhariz e o Largo do Camões, como possível localização para a implementação do estabelecimento. Foi observado (Ponto 7.3.2 – Concorrentes) que nesta zona apenas existe um restaurante vegetariano e que a grande maioria dos restaurantes já estabelecidos apresentam um conceito tradicional ou corrente. Muitos destes estabelecimentos só estão abertos até à meia-noite, o que possibilitaria que o novo restaurante a criar fosse, em alguns dias, o único a servir refeições até horas mais tardias.

Foi feita ainda uma pesquisa a lojas existentes para arrendar na referida zona, sendo que poucas foram as propostas encontradas. A proposta com mais interesse é uma loja na Calçada do Combro, a 3 minutos do Largo do Camões, com uma área bruta de 93 m² e com uma renda de  $2.600,00 \, \text{€}^3$ .

<sup>2</sup> The Times 100, Business Location

<sup>3</sup> Sapo Casa (Ref.: W1313 | disponível à data de 14/03/2013)

## 5.2 Planta

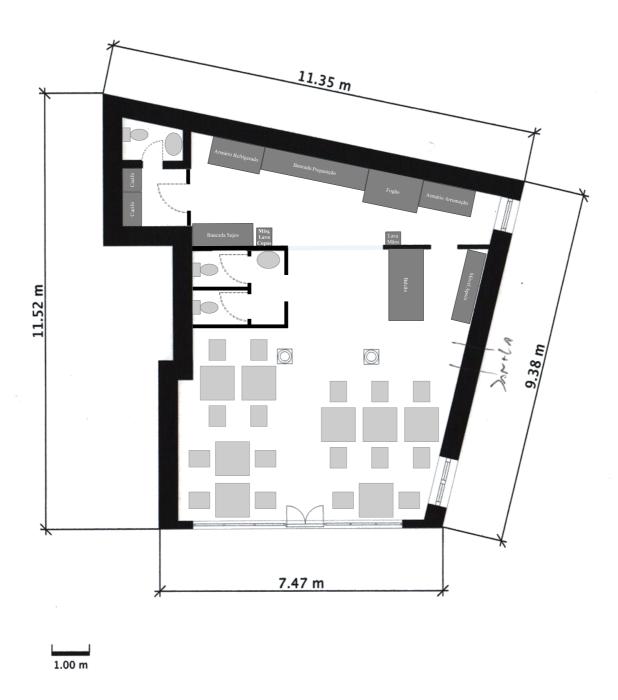


Figura 2 | Esquema visual de uma possível disposição dos equipamentos no restaurante



Figura 3 | Apresentação do restaurante "Leaf Food"

Na Figura 2 e 3 apresenta-se um esquema do espaço e dos equipamentos do restaurante a criar, com a sua possível disposição.

A área da sala de refeições permite dispor de 8 mesas de modo a poder receber entre 16 a 20 clientes, e ao mesmo tempo disporá de um corredor amplo, livre de obstáculos, para uma fácil movimentação de entrada e saída dos clientes. O cliente poderá observar o movimento na cozinha através de um vidro que cobre todo a espaço existente entre os sanitários e o balcão. Deste modo pretende-se possibilitar uma relação de maior confiança entre o cliente e a empresa. A comunicação entre a sala de refeições e a cozinha será feita por intermédio do balcão.

Junto à cozinha, será criada uma casa de banho própria para os colaboradores e uma zona de cacifos individuais para guarda de pertences ou do vestuário de trabalho.

De referir finalmente que será necessário realizar algumas obras tendo em vista a obtenção da licença de utilização do referido espaço como restaurante.

## 5.3 Horário de Funcionamento

Recaindo a localização na zona histórica do Bairro Alto, e atendendo à existência de movimento constante de pessoas até horas mais tardias, o horário de funcionamento a aplicar será o seguinte:

- 2ª feira, 3ª feira, 4ª feira, 5ª feira e domingo: das 10:00 às 24:00
- 6<sup>a</sup> feira e sábado: das 10:00 às 02:00

No que concerne à hora de fecho, o n.º 2 do Artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 48/96, de 15 de Maio, republicado pelo Anexo V do Decreto-Lei n.º 48/2011, de 1 de Abril, refere que os restaurantes podem funcionar até às 2 horas da manhã todos os dias. Este diploma, através do n.º 2 do Artigo 4.º-A, obriga à afixação do horário em local bem visível do exterior.

#### 5.4 Turnos

No que concerne a trabalho semanal, a Lei n.º 7/2009, de 12 de Fevereiro (Código do Trabalho) é fonte de consulta obrigatória para definição dos horários de trabalho dos colaboradores. Esta estabelece algumas regras base para todos os tipos de trabalho, indústrias ou serviços:

- Período normal de trabalho não pode exceder as 8 horas diárias;
- Período normal de trabalho não pode exceder as 40 horas semanais;
- Período de descanso de, pelo menos, 11 horas seguidas entre dois períodos diários de trabalho consecutivos, exceto quando o período normal de trabalho seja fracionado ao longo do dia com fundamento em característica da atividade.

Estipulado o horário de funcionamento e tendo em conta os critérios anteriormente mencionados, elaborou-se o mapa de turnos (Figuras 11, 12, 13 e 14). Deste mapa ressalta a necessidade de contratar 2 cozinheiros(as), 3 ajudantes de cozinha, 3 empregados(as) de mesa e 2 empregados(as) de limpeza.

## 5.5 Colaboradores

Aos colaboradores a contratar não se exigirá especialização no ramo mas apenas alguma experiência, tanto em relação à cozinha como ao atendimento, de modo a possibilitar à "Leaf Food" as condições para poder oferecer aos seus clientes refeições confecionadas com qualidade e sabor, e servidas com um atendimento rápido, simpatia e empatia, num ambiente acolhedor.

## 5.6 Constituição da Empresa

A "Leaf Food" pretende optar pela forma jurídica da Sociedade Unipessoal por Quotas.

Será constituída com um Capital Social no valor de 5.000,00 €. Será necessário um reforço de capital através de um empréstimo bancário no valor de 155.000,00 € para fazer face ao investimento inicial de 109.447,70 € bem como para criar um fundo de tesouraria que cubra as despesas com a renda e os gastos com pessoal nos primeiros meses.

## 5.7 Estrutura Organizacional

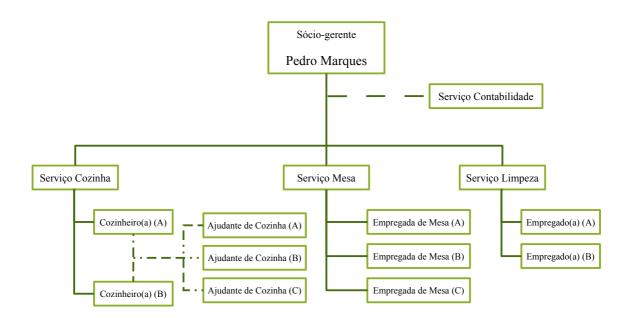


Figura 4 | Organograma da "Leaf Food"

A "Leaf Food" pretende apresentar a anterior estrutura organizacional.

O sócio-gerente será Pedro Marques, responsável por toda a gestão, contratação, coordenação e tesouraria.

Será contratado externamente um serviço de contabilidade, atendendo à exigência legal de contabilidade organizada para as sociedades por quotas bem como um Revisor Oficial de Contas (ROC).

Os(as) cozinheiros(as) serão responsáveis pela gestão da cozinha e pela preparação das refeições durante as horas de almoço e jantar, sendo dispensados fora dessas horas. Serão contratados ajudantes de cozinha que terão como tarefas auxiliar os(as) cozinheiros(as) e zelar pela qualidade e limpeza geral da área da cozinha, limpeza de loiça e utensílios de cozinha, corte de vegetais e arrumação de produtos. Terão também a tarefa de preparar tostas, torradas, bolos, "cheesecakes", sumos, batidos e chocolates quentes fora das horas de serviço dos(as) cozinheiros(as).

Os(as) empregados(as) de mesa serão responsáveis pelo serviço ao cliente e pela qualidade e limpeza geral da área da sala de refeições.

Os(as) empregados(as) de limpeza serão responsáveis pela limpeza intensiva da cozinha, da sala de refeições e dos sanitários fora do horário de funcionamento do restaurante, e serão igualmente responsáveis pela limpeza dos sanitários durante o horário de funcionamento.

Esta estrutura tem em conta o número de colaboradores que serão necessários para o funcionamento do restaurante, como referido nos Pontos 5.3 e 5.4.

## 6 VEGETARIANISMO

A criação de um restaurante de comida não animal está, de algum modo, socialmente associada ao conceito de vegetarianismo. Apesar de a "Leaf Food" não ser vocacionada exclusivamente para clientes vegetarianos, torna-se interessante dar um breve vislumbre sobre o que é o vegetarianismo, as suas diferenças e se os seus praticantes podem ou não ser futuros consumidores da "Leaf Food".

Como pode ser lido no site da Associação Vegetariana Portuguesa (AVP), "O vegetarianismo é uma opção alimentar...", onde os produtos animais são anulados em parte ou no seu todo. Existem diferentes visões (ou opções) dentro do conceito do vegetarianismo. Aquela associação considera haver 4 tipos de vegetarianos:

- Ovo-lacto-vegetariano não consomem carne animal mas consomem derivados;
- <u>Lacto-vegetariano</u> não consomem carne animal nem ovos;
- Ovo-vegetariano não consomem carne animal nem lacticínios;
- <u>Vegano</u> não consomem qualquer tipo de produto animal, quer alimentar quer não alimentar. Não usam artigos de lã, seda, couro e produtos testados em animais, e não participam em espetáculos onde o animal faça parte do entretenimento como touradas, circos, voo de aves ou parques aquáticos.

Os vegetarianos não são, por enquanto, um grupo ainda considerável no seio da sociedade portuguesa. Tal facto é comprovado pelo estudo da Nielson, a pedido do Centro Vegetariano, realizado em Outubro de 2007, onde se concluiu que naquela altura haveriam cerca de 30.000 vegetarianos. Estes são contudo os vegetarianos que não consomem qualquer tipo de alimento animal, o que exclui os que consomem alimentos derivados dos animais.

Pode-se portanto afirmar que, apesar da "Leaf Food" não ser um restaurante vocacionado para vegetarianos, a não oferta de carnes animais levará a que estes procurem e certamente encontrem pratos dentro das suas opções alimentares.

## 7 ANÁLISE DA ENVOLVENTE

## 7.1 Envolvente Mediata

## 7.1.1 Portugal

Portugal tem apresentado desde 2004 um consumo superior ao seu rendimento, como demonstrado no Quadro 24. Esta sequência de défices orçamentais levou a um endividamento sucessivo e à obrigatoriedade de recorrer a empréstimos externos. O resultado foi um país a cair numa situação cada vez mais delicada chegando ao ponto de, em 2011, a dívida pública atingir 108,10% do PIB como observado pelo Gráfico 1, o que representa a incapacidade de se pagar todas as dívidas externas com os rendimentos de um ano. Nem mesmo as diversas medidas exigidas pela Troika (F.M.I., B.C.E. e Comissão Europeia) e implementadas pelo anterior governo de José Sócrates e pelo atual governo de Passos Coelho têm conseguido atenuar essa subida, como comprovam as atuais notícias que reportam uma dívida pública a passar a barreira dos 120% do PIB<sup>4</sup>.

Este evoluir levou as agências de rating Fitch, Standard & Poor's e Moody's a reduzir o rating de Portugal (Quadro 25 e 26 e Gráfico 2), ao ponto de, hoje, todas elas considerarem que o país se encontra no nível "lixo", ou seja existe um alto risco de especulação. O resultado foi um enorme receio dos mercados na estabilidade económica e financeira do país e na capacidade de pagamento dos empréstimos obtidos, o que gerou um aumento das taxas de juro nas obrigações do tesouro (OT) ao ponto de, em Março de 2012, a taxa média mensal de rendibilidade das OT a 10 anos ter atingido o valor máximo de 13,01%. Este valor foi gradualmente diminuindo estando em Janeiro de 2013 nos 6,24%. Relativamente às taxa de juro a curto prazo (3 meses) a média mensal da Euribor tem rondado os 0,20%, desde Outubro de 2012, contrastando com os 1,22% de Janeiro de 2012. Estas rubricas foram analisadas de acordo com o Boletim Estatístico de Fevereiro de 2013 do Banco de Portugal.

As inúmeras políticas de austeridade sucessivamente impostas pelos vários Orçamentos de Estado têm agravado a situação do país. Descontentamento político e social, agravamento da taxa de desemprego, redução do poder de compra e redução do consumo são disso exemplos.

<sup>4</sup> Jornal de Notícias – Edição de 21 de Fevereiro de 2013

Politicamente assiste-se a um desenrolar de propostas divergentes e a uma falta de cooperação entre o atual governo PSD/CDS e de todos os partidos da oposição. No cenário social a tendência é a mesma, com o aumento do número de manifestações a mostrar o descontentamento pelas políticas do governo. De facto várias propostas implementadas não têm sido bem aceites tanto dentro como fora do parlamento, como são os casos dos diversos cortes na administração pública, nos salários, na saúde ou em diversos tipos de apoios sociais. Tais factos mostram que a austeridade imposta está a afetar as famílias de diversas formas, tanto a nível salarial como a nível de saúde e apoios sociais.

Um dos primeiros sinais de austeridade foi o aumento acentuado do número de desempregados devido ao encerramento de milhares de empresas. Esta realidade originou infelizmente, mas de forma expectável, um aumento da taxa de desemprego observado pelo Gráfico 3, com esta a situar-se no final de 2012 em 15,7%. Muitos destes desempregados, não viram alternativa se não virarem-se para o seu próprio negócio ou para a emigração, levando consigo conhecimentos que seriam usados internamente.

A redução salarial tem atingido o sector público, de uma forma mais visível mas também o sector privado, pela necessidade das empresas reduzirem custos para serem competitivas. Os funcionários públicos veem, desde 2011, o seu ordenado reduzido em média 5%<sup>5</sup>, com a troika a afirmar que essa situação pode originar uma pressão negativa nos salários nos privados<sup>6</sup>. Olhando para 2013, o Governo prepara-se para aplicar alterações no IRS, com uma redução nos escalões e a aplicação de uma sobretaxa de 4%<sup>7</sup>.

Consequência direta desta redução salarial, do aumento de impostos e do aumento do desemprego poderá ser a contínua redução do poder de compra, com 2011 a colocar os portugueses a ganharem 77% da média da União Europeia, o valor mais baixo desde 2004, como pode ser visto pelo Gráfico 4. Mais preocupante contudo é o risco de pobreza e de exclusão social, observado pelo Gráfico 5 que, apesar do seu decréscimo nos últimos anos pode voltar a crescer.

<sup>5</sup> Económico – Edição de 25 de Fevereiro de 2013

<sup>6</sup> Rádio Renascença – Edição de 16 de Novembro de 2011

<sup>7</sup> Jornal de Notícias – Edição de 04 de Outubro de 2012

#### 7.1.2 Indústria

O encerramento de milhares de empresas ilustrado pelo Gráfico 6 tem colocado muitas pessoas no desemprego. São as micro e as pequenas e médias empresas (PME) que mais são afetados por perfazerem cerca de 99,9% do tecido empresarial português<sup>8</sup>. Isto advém obviamente do seu pequeno tamanho que se alia a uma fraca e pouco maleável capacidade financeira e à incapacidade de aceder ao crédito ou, quando a ele conseguem aceder, verem-se perante juros elevados.

Não é contudo apenas a atual situação que contribui decisivamente para a fraca indústria portuguesa. A competitividade, ou melhor, a falta de competitividade, é um fator que ajuda a que Portugal não se imponha numa Europa alicerçada por países como a Alemanha, a França e o Reino Unido<sup>9</sup>. Esta falta de competitividade foi enumerada pelo Ministro da Economia, Álvaro Santos Pereira<sup>10</sup>, e retrata uma das dificuldades que Portugal e os portugueses têm de conseguir ultrapassar. Um dos critérios que ajuda a esta falta de competitividade é a falta de produtividade. De facto, Portugal apresenta fracos resultados também neste campo, mais concretamente, cerca de metade quando comparado à média da União Europeia<sup>11</sup>, o que, assim se mantendo, torna difícil a Portugal conseguir competir de igual com outros países.

O governo tenta contudo atenuar esta tendência através da implementação de políticas como o aumento da percentagem dos fundos comunitários canalizados para o incentivo às empresas dos atuais 33% para mais de 50% 12.

<sup>8</sup> Jornal de Negócios – Edição de 29 de Junho de 2012

<sup>9</sup> World Economic Forum – World Competitiveness Report 2012–2013

<sup>10</sup> SIC Notícias – Edição de 08 de Janeiro de 2013

<sup>11</sup> Eurostat – Labour productivity per hour worked

<sup>12</sup> Jornal de Notícias – Edição de 08 de Janeiro de 2013

#### 7.1.3 Restauração

O ramo da restauração não fugiu aos diversos cortes e tem sido um dos mais afetados pelas diversas políticas de austeridade. Um dos fatores que mais contribuiu para esta situação foi o aumento do IVA dos 13% para os 23%. Contra esta medida, a AHRESP encomendou um estudo independente que demonstrava uma redução do volume de negócios do sector bem como o encerramento de milhares de empresas com consequentes despedimentos. Já os partidos da oposição colocaram na Assembleia da República uma proposta, mais tarde rejeitada, de manter o IVA nos 13%<sup>13</sup>.

Contas feitas, o aumento do IVA colocou no cofre do estado, no mês de Agosto mais 106% do que no mesmo período homólogo, valor insuficiente de acordo com a AHRESP, com base em resultados de estudos independentes, que considera que esse aumento deveria ter sido na ordem dos 200%<sup>14</sup>.

<sup>13</sup> Público – Edição de 27 de Novembro de 2012

<sup>14</sup> Público - Edição de 12 de Dezembro de 2012

## 7.2 Envolvente Imediata

A análise da Envolvente Mediata possibilitou-nos olhar para o país e perceber a sua estabilidade política e social, a sua capacidade económica, as medidas que se pretendem aplicar, os recursos que nos são disponibilizados, bem como entender os desafios que enfrentamos ao investirmos nessas condições. Essa observação, apesar de extremamente importante, pauta-se contudo por ser um pouco superficial e não nos possibilitar um estudo mais aprofundado do mercado onde nos queremos introduzir, mercado esse que será o da restauração sem recurso a carnes animais.

Para que tal aconteça temos que estudar esse mercado e perceber quais as forças que nele atuam, que o afetam, que poder essas forças apresentam e como esse poder afetará o nosso potencial de negócio.

## 7.2.1 <u>5 Forças de Porter</u>

O modelo das 5 Forças de Porter, da autoria do economista e professor na Harvard Business School, Michael E. Porter, será o modelo a utilizar para estudar essas forças. Este modelo, publicado no artigo "*How Competitive Forces Shape Strategy*" na Harvard Business Review no ano de 1979, pretende apurar a atratividade da indústria tendo em conta o poder competitivo e negocial das empresas face às seguintes 5 forças:

- Poder de Negociação dos Fornecedores
- Poder de Negociação dos Clientes
- Ameaça de Produtos Substitutos
- Novas Entradas
- Rivalidade na Indústria

<sup>15</sup> Porter, Michael E. (2008), The Five Competitive Forces That Shape Strategy, Harvard Business Review

#### Quadro Resumo

Poder de Negociação dos Fornecedores	FRACO
Poder de Negociação dos Clientes	FRACO
Ameaça de Produtos Substitutos	FORTE
Novas Entradas	MÉDIO
Rivalidade na Indústria	FORTE
Atratividade do Mercado	FRACA

Quadro 1 | Resumo das 5 Forças de Porter

## Poder de Negociação dos Fornecedores

Pode-se desde já dizer que os fornecedores têm pouco poder de negociação. No que concerne a fornecedores de produtos alimentares, o seu poder é nulo devido a três razões, a primeira é a pouca especificidade dos produtos a adquirir, a segunda é a pequena dimensão de cada fornecedor, e a terceira é a larga oferta e consequentemente a enorme competição pelos preços mais baixos. Já no que se refere a fornecedores de bebidas a escolha está mais limitada, havendo três grandes players neste mercado, nomeadamente a Unicer com a Super Bock, Carlsberg, Água das Pedras e Vitalis, a Sociedade Central de Cervejas e Bebidas com a Sagres, Heineken, Luso, Cruzeiro e Schweppes, e a Sumol+Compal com a Sumol, Compal, Frize, Tagus, Damm e Serra da Estrela.

Os fornecedores de eletrodomésticos já apresentam um poder de negociação um pouco superior não pela difícil mudança mas sim pela complicação dessa mudança, isto porque a compra de todos ou da maior parte dos eletrodomésticos ao mesmo fornecedor pode possibilitar uma redução no preço final. Apesar de vantajosa, esta opção cria, de certo modo, uma dependência perante esse fornecedor. Caso surjam problemas, a mudança não se faz rapidamente visto ser necessário alterar todos ou a maior parte dos eletrodomésticos.

Fornecedores de produtos/serviços de limpeza e higiene apresentam fraco poder de negociação, visto existirem diversas empresas que vendem esse tipo de produtos ou asseguram esse tipo de serviços.

Concluindo pode-se considerar que tanto os fornecedores anteriormente analisados como outros que não estarão diretamente ligados ao funcionamento do restaurante não apresentam grande poder de negociação e que independentemente do produto/serviço a

adquirir, a grande oferta existente possibilita que a mudança se faça, de um modo geral, fácil e rapidamente.

## Poder de Negociação dos Clientes

Tendo em conta que o negócio é o da restauração e que o cliente é o cliente final, o poder de negociação deste pode ter duas vertentes.

Enquanto cliente como pessoa individual, o poder é relativamente escasso, levando a que a sua perda não afete de sobremaneira o negócio. O que acontece é que um caso isolado de falta de qualidade num produto/serviço pode fazer o cliente sentir a necessidade de optar por um restaurante com outro tipo de alimentação (com recurso a carnes animais) ou por um restaurante com um tipo de alimentação semelhante. Já numa vertente de cliente como comunidade, o seu poder torna-se bastante elevado e caso nada seja feito pode afetar significativamente o negócio. Neste caso trata-se de um denegrir da imagem da empresa que pode levar à sua falência.

Contudo, pode-se concluir que o poder de negociação dos clientes tende, de um modo geral, a ser fraco.

#### Ameaça de Produtos Substitutos

A "Leaf Food" pretende apresentar-se com um conceito inovador, com oferta de comida sem recurso a carnes animais como lema central mas com uma oferta alargada de produtos que se adaptem a qualquer hora do dia. Apesar de apresentar uma certa versatilidade pretende concorrer em diferentes segmentos colocando-se assim numa luta direta com vários restaurantes, cafés e snack-bares. De facto existem diversos restaurantes que substituem direta e indiretamente os produtos da "Leaf Food" durante as horas de almoço e jantar, contando ainda com diversos cafés que são alternativa durante e fora dessas horas.

## Novas Entradas

No geral o negócio da restauração não apresenta grandes entraves ao aparecimento de novos restaurantes visto não ser necessário nenhum conhecimento específico ou não existir dificuldades em chegar aos fornecedores e aos clientes. Por outro lado não existe qualquer proibição nesta área no que concerne a direitos de autor e a patentes, podendo-se copiar receitas ou conceitos de negócio sem infringir nenhuma regra. No geral os maiores problemas estarão no financiamento e na legalização do espaço. As atuais dificuldades de financiamento estão a colocar barreiras a novas entradas e a crescente legislação em matéria de higiene e

segurança neste tipo de estabelecimentos está a tornar cada vez mais difícil preencher todos os requisitos legais para ter tudo pronto a funcionar.

Relativamente a restaurantes de comida vegetariana ou de comida sem recurso a carnes animais, apesar de os entraves serem iguais ao do restante ramo, a sua abertura tende a ser mais diminuta tendo em conta a especificidade do tipo de consumidor.

Concluindo, por existirem entraves no financiamento e na apertada legislação ao mesmo tempo que existe facilidade em arranjar fornecedores, clientes e colaboradores, considera-se que existe uma ameaça média de novas entradas neste ramo.

#### Rivalidade na Indústria

Existe no ramo da restauração uma grande rivalidade. Uma das razões para que tal aconteça é o facto de, num curto espaço, haver um grande número de restaurantes e cafés, o que possibilita ao consumidor não ter problemas entre escolher um em detrimento do outro, juntando-se o facto de essa mudança se fazer facilmente. Isto gera uma grande competição pelo preço mais baixo ou pela melhor oferta.

Outra razão é a pouca capacidade de diferenciação. No caso da "Leaf Food" a diferenciação passa por oferecer comida sem uso de carnes animais mas esta, por si só, não é uma característica muito vantajosa por a sociedade portuguesa não estar ainda muito orientada para este tipo de alimentação.

## Atratividade do Mercado

Percebe-se que a atratividade do mercado onde a "Leaf Food" se quer inserir é afetado negativamente pela ameaça de produtos substitutos e pela rivalidade na indústria e não tanto pelo poder de negociação dos fornecedores e dos clientes ou por novas entradas.

O que se constata é que a "Leaf Food" terá alguma dificuldade em se implementar e em se manter num mercado bastante competitivo, onde é difícil haver inovação ou diferenciação, onde existe uma grande oferta e muita variedade e onde existe uma constante luta pelos baixos preços. Neste último caso prende-se positivamente o facto de a mudança de fornecedores, com uma pequena exceção para os fornecedores de eletrodomésticos, se fazer com grande facilidade e sem custos de mudança, o que possibilita encontrar mecanismos que ajudem na redução dos custos de confeção e de manutenção da "Leaf Food" e que nos possibilitem atingir preços competitivos que atraiam os consumidores.

A análise das 5 forças de Porter permitiu-nos olhar para o panorama atual da indústria da restauração e concluir que existe uma fraca atratividade para esse mercado.

## 7.3 Concorrência

## 7.3.1 <u>Definição</u>

Por concorrência consideram-se todos os estabelecimentos que direta ou indiretamente concorrem com a "Leaf Food", ou seja, que vendam bens alimentares. Os que concorrem diretamente serão os restaurantes, cafés e snack-bares, e de forma indireta todos os estabelecimentos que vendem comida, onde estão incluídos os supermercados, as mercearias de bairro, os talhos e as peixarias. De certo modo pode-se concluir que apenas os que concorrem diretamente connosco é que nos afetarão de forma mais acentuada pois será a estes que os turistas, os trabalhadores e os estudantes recorrerão durante a sua hora de almoço.

#### 7.3.2 Concorrentes

Em 2009 a Câmara Municipal de Lisboa efetuou um recenseamento comercial com o objetivo de identificar a malha comercial da cidade. Com base neste estudo foi elaborado o Quadro 27 tendo sido dado maior enfoque às freguesias de Encarnação, Mercês e Santa Catarina devido ao interesse da nossa localização.

Deste estudo observa-se que existiam nesse ano 298 estabelecimentos de restauração e bebidas, num total de 5.693.

Considerando-se agora um afunilamento geográfico e fazendo uma pesquisa apenas da zona envolvente onde pretendemos estabelecer o nosso negócio elaborou-se o Quadro 28, onde se pode observar a quantidade de restaurantes, o tipo de comida que praticam e o horário de funcionamento, e a Figura 15 onde se pode observar a sua localização.

Esta pesquisa possibilitou-nos perceber que existem cerca de 26 restaurantes a operar sendo que 77% apresenta comida típica. Do total apenas 6 fogem desse conceito com apenas um a oferecer comida vegetariana. No que concerne aos horários metade dos restaurantes estão abertos até pelo menos à meia-noite estando 10 abertos até às 02:00 da manhã. Nenhum destes restaurantes oferece um conceito de "snack restaurant" o que significa que fora dos horários de almoço e jantar apenas as pastelarias e cafés concorrem com a "Leaf Food". Ao todo são 5 estabelecimentos que, no geral, funcionam entre as 07:00 e as 20:00.

## 7.4 Estudo de Mercado

De modo a perceber o interesse da população relativamente ao conceito de vegetarianismo e o seu interesse em experimentar o tipo de restaurantes onde se inclui a "Leaf Food", foi elaborado um questionário com perguntas simples de forma a não criar ambiguidades e para que as respostas pudessem ser o mais concretas possíveis e aplicáveis ao nosso estudo. O questionário (Anexo 7) é composto por perguntas de sim e não, por uma pergunta com várias respostas possíveis e de resposta exclusiva e por algumas perguntas com várias respostas possíveis e não exclusivas.

Foram inquiridos, na zona entre o Largo Camões e o Largo do Calhariz, 60 indivíduos, 30 nacionais e 30 estrangeiros, com idades compreendidas entre os 23 e os 55 anos. Do inquérito apurou-se que dos indivíduos de nacionalidade portuguesa, 33% deles trabalham e 13% estudam na zona inquirida.

Começando por analisar apenas os indivíduos nacionais observa-se que seis experimentaram comida vegetariana e que, destes, apenas dois o fizeram mais do que duas vezes. Para este grupo o interesse no conceito é a razão mais importante mas a vontade de experimentar pratos novos apresenta igualmente alguma relevância. De notar que o sabor da comida não recolheu grande preferência o que demonstra que, muito possivelmente, os inquiridos que só experimentaram uma ou duas vezes comida vegetariana não se sentiram atraídos pelo seu sabor. Relativamente à idade, a média situa-se casa dos 37 anos, com cinco inquiridos com idades compreendidas entre os 34 e os 37 anos.

Analisando os inquiridos que nunca experimentaram comida vegetariana, 66% estão interessados neste tipo de comida. Quando questionados sobre as razões para ainda não terem ido a um restaurante vegetariano, 63% indicou o facto de preferir comida não vegetariana e 68% indicou a falta de informação e o haver pouca divulgação deste conceito. Já questionados sobre que razões os levariam a comer vegetariano, o interesse no conceito foi a razão por todos escolhida e o experimentar pratos novos recolheu 81% das preferências. As opiniões positivas de amigos e familiares e o interesse em praticar este tipo de comida no futuro foram as motivações apresentadas por 50% dos inquiridos e o gostar de vegetais e o ambiente natural por 31% do total de inquiridos que pretendem experimentar vegetariano.

Um dado importante é o facto de, 70% dos indivíduos que nunca comeram vegetariano mas que estão interessados no conceito e que portanto pretendem ir a um restaurante dizerem que existe falta de informação, o que demonstra que o vegetarianismo é ainda um conceito pouco divulgado.

Em relação aos inquiridos que não pretendem experimentar comida vegetariana, constata-se que todos as opções possíveis quanto à justificação desse comportamento foram amplamente selecionadas, sobressaindo a falta de sabor como principal.

Analisando agora os inquiridos estrangeiros observa-se que apenas um provou comida vegetariana mas que 69% do total dizem querer um dia experimentar. As principais razões são de novo o interesse no conceito e o interesse em conhecer novos pratos, com 85% e 17% respetivamente. Relativamente aos 8 inquiridos estrangeiros que não pretendem experimentar um restaurante vegetariano, a falta de sabor deste tipo de cozinha é a principal razão apontada, seguida das opiniões negativas por parte de outros e não haver comida animal, e por último o não se identificar com o conceito e o não gostar particularmente de vegetais.

Como conclusão geral pode-se considerar que a população no seu global nunca experimentou um restaurante vegetariano mas que não descarta a possibilidade de um dia o fazer, como comprovam os 92% de interesse no conceito e os 75% de vontade em experimentar novos pratos. Contudo, para que este seja um negócio com viabilidade é necessário disseminar o conceito de modo a que se consiga aumentar os apenas 12% do total de inquiridos que já experimentaram comida vegetariana, bem como tentar fidelizar mais pessoas em particular através do sabor da comida, a justificação que mais pessoas apontaram para a não utilização de alimentos do tipo vegetariano.

## 8 ANÁLISE INTERNA

A análise interna da empresa reveste-se de maior importância para perceber o modo como a empresa poderá ou deverá interagir com a envolvente, isto é, os pontos fortes que se destacam e trazem competitividade à empresa, e as oportunidades que se anteveem, ou os pontos fracos a melhorar para que as ameaças possam ser acauteladas e ultrapassadas. Através da análise SWOT sistémica será possível conhecer melhor a situação da empresa e a sua evolução desejável através de quatro eixos (Figura 5).

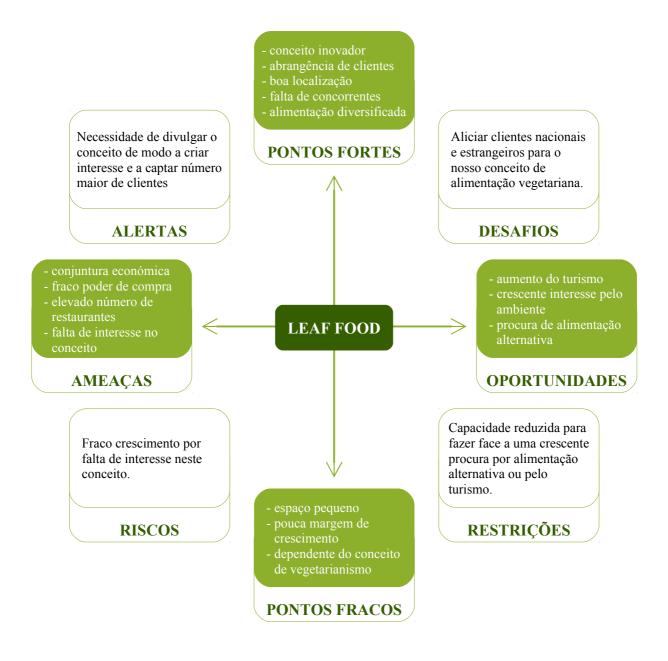


Figura 5 | SWOT Sistémica

## 9 PLANO MARKETING

## 9.1 Consumidor-Alvo

É intenção da "Leaf Food" ser um restaurante versátil que consiga cativar consumidores de diferentes idades, de diferentes estratos sociais e de diferentes gostos.

Com pratos de confeção rápida, saborosos e acessíveis e, apesar de serem livres de carnes animais, queremos ser uma opção para todas as pessoas que trabalham nas redondezas ou que por aí passeiam. Conjuntamente, a oferta de refrescos, batidos, tartes, bolos, sandes, tostas, chás, cafés ou chocolates quentes, aliado ao nosso horário e à nossa localização, possibilita a visita de jovens que queiram conviver ou de turistas que queiram descansar sem perderem muito tempo a comer. Este último grupo é bastante importante pelos valores que investem em Portugal, conforme se observa pelo Quadro 29 e pelo Gráfico 7 e que poderão vir a investir na "Leaf Food", nomeadamente nos meses de Junho a Setembro onde a entrada de turistas acontece com maior intensidade.

Apesar do nosso menu ser livre de carnes animais não nos consideramos um restaurante para vegetarianos. Ainda assim, tal como visto no Capítulo 6 – Vegetarianismo, certos grupos que adotam o vegetarianismo podem frequentar o nosso restaurante e apreciar a nossa comida.

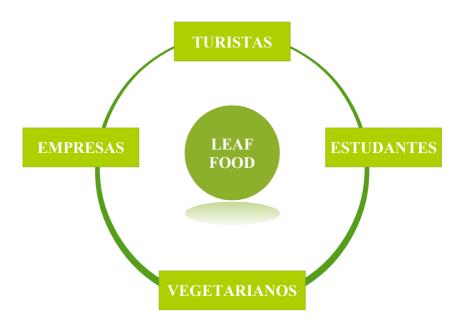


Figura 6 | Consumidores-Alvo

# 9.2 Marketing-mix

A definição do consumidor-alvo permite-nos filtrar os diferentes tipos de clientes de modo a perceber-mos os que melhor se enquadram na nossa oferta e de nos focarmos nos seus interesses e necessidades. Contudo, é a capacidade de chegarmos a esses clientes e a forma como o fazemos que nos diferencia dos nossos concorrentes. Neste contexto é essencial perceber que variáveis servem de ligação entre a empresa e o cliente.

Edmund Jerome McCarthy, no livro "Basic Marketing: A Global-Managerial Approach", publicado em 1960, desenvolveu a teoria do marketing-mix ao compilar 4 elementos de ligação entre a empresa e o cliente, sendo eles o produto (product), o preço (price), a distribuição (place) e a comunicação (promotion). O produto terá de responder à procura, o preço terá de ter um valor percecionado pelo cliente, a distribuição terá de ser rápida, eficaz e cómoda, e a comunicação terá de cativar e aumentar o interesse e a procura.

Assim, para a "Leaf Food" chegar aos seus clientes terá de definir esses elementos.

#### **PRODUTO**

Todos os produtos, desde um simples prato a um batido ou a um café deverão ser feito com o máximo de qualidade e empenho, devem captar a atenção do cliente e essa qualidade deve ser percecionado por este, de modo a proporcionar-lhe uma experiência única que o fidelize.

### **PREÇO**

O preço deverá ser inferior ao dos restantes restaurantes da zona para apelar. Deverá criar ainda assim a confiança nos nossos produtos que fidelize o cliente.

# DISTRIBUIÇÃO

Será feita a distribuição de cupões promocionais através de empresas online especializadas em promoções e ofertas, como a Groupon ou empresas semelhantes.

# COMUNICAÇÃO

Será criado um site onde pretendemos dar a conhecer quem somos bem como os nossos produtos, promoções e ofertas, e apostar-se-á nas redes sociais. Será também ponderada a possibilidade de divulgação através de cartazes (muppies) nas zonas envolventes e ainda a distribuição de flyers.

Figura 7 | Marketing-mix (4 P's) da "Leaf Food"

# 10 PLANO FINANCEIRO

# 10.1 Pressupostos

### 10.1.1 Início de Atividade

A atividade terá início no dia 01 de Maio de 2014. Este prazo foi definido tendo em conta os seguintes critérios:

- possibilitar o registo da marca "Leaf Food" e a sua atempada aceitação;
- constituição da sociedade;
- aluguer do espaço;
- realização de obras de remodelação do espaço bem como a sua auditoria;
- aquisição de todos os equipamentos e de todo o mobiliário necessário;
- aquisição de serviços de segurança, desinfestação e higiene;
- contratação dos colaboradores.

## 10.1.2 <u>Horizonte Temporal</u>

O estudo de viabilidade considera um horizonte temporal de 10 anos, ou seja, o período 2014-2024.

#### 10.1.3 Prazos Médios

A aquisição de produtos e serviços, bem como a venda dos nossos produtos será feito a pronto pagamento não havendo por isso qualquer prazo médio de pagamento e de recebimento. Não existirá igualmente qualquer prazo médio de produtos em armazém.

Os fornecedores de Eletricidade, Gás e Água terão um prazo médio de pagamento de 30 dias enquanto os restantes fornecedores não terão qualquer prazo médio de pagamento.

O pagamento à Segurança Social e o pagamento de IRS será feito a um prazo de 30 dias e o pagamento do IVA será feita a um prazo de 90 dias.

## 10.1.4 <u>Taxas / Impostos</u>

As taxas e impostos que vigoram (Capítulo 12 – Legislação) e que são aplicáveis ao nosso plano financeiro estão descritos no quadro seguinte:

	Unidade: %
	Taxa
Imposto sobre o Rendimento Coletivo (IRC)	25,00%
Segurança Social – Entidade – Órgãos Sociais (Sócio-Gerente)	23,75%
Segurança Social – Entidade – Colaboradores	23,75%
Segurança Social – Pessoal – Órgãos Sociais (Sócio-Gerente)	11,00%
Segurança Social – Pessoal – Colaboradores	11,00%
Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) – Vendas	23,00%
Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) – CMVMC (Lista I)	6,00%
Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) – CMVMC (Lista II)	13,00%
Imposto sobre o Valor Acrescentado (IVA) – CMVMC	23,00%
Imposto sobre os Rendimentos Singulares (IRS)	Variável

Quadro 2 | Taxas e Impostos em vigor

Para facilitar o cálculo do CMVMC considerar-se-á que todos os ingredientes estão sujeitos à taxa de IVA de 23%.

A taxa de derrama para o distrito de Lisboa ascende a 1,50% contudo, tendo a "Leaf Food" um CAE começado por 561, fica isenta do pagamento desta taxa, como pode ser lido no Oficio-Circulado n.º20165, de 5 de Março de 2013.

## 10.1.5 <u>Taxa de Inflação</u>

A taxa de inflação a aplicar será de 2,11%, de acordo com o índice de preços no consumidor referente aos produtos alimentares para o período de Setembro de 2012 a Setembro de 2013, elaborado pelo Instituto Nacional de Estatística.

# 10.1.6 <u>Volume de Negócios</u>

Tendo em conta a oferta proporcionada e as inúmeras combinações possíveis, decidiu-se separar o total de refeições diárias em dois tipos, as refeições de almoço / jantar (Quadro 37) e as refeições extra almoço / jantar (Quadro 38). Para o horário do almoço / jantar considerou-se que todos os clientes escolheriam um prato (especialidade, salada ou quiche), acompanhado ou não por um bebida e finalizado ou não com uma sobremesa. Para o horário extra almoço / jantar considerou-se que não seriam servidos pratos. A Figura 8 estabelece as horas correspondentes a cada tipo de refeição.



Figura 8 | Horas correspondentes ao horário de almoço / jantar e ao horário extra almoço / jantar

Os Quadros 3 e 4, estabelecem a média de refeições por dia e por hora para o primeiro ano (2014 – 2015), correspondente a cada tipo de refeição. O número médio de refeições irá, a partir desse ano crescer a um ritmo de 4,00% ao ano até 2019 – 2020, e ao ritmo de 2,00% nos restantes anos do projeto.

	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	S	D
Nº de Horas	7	7	7	7	9	9	7
Nº de Clientes	10	11	11	10	13	13	11
Total de Refeições (Semana)	70	77	77	70	117	117	84
Média de Refeições (Dia)	87,43						
Média de Refeições (Hora)	11,55						

Quadro 3 | Média de refeições semanal e diária para o horário de almoço / jantar

	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	S	D
Nº de Horas	7	7	7	7	7	7	7
Nº de Clientes	10	11	11	10	13	13	11
Total de Refeições (Semana)	70	77	77	70	91	91	77
Média de Refeições (Dia)	79						
Média de Refeições (Hora)	10,44						

Quadro 4 | Média de refeições semanal e diária para o horário extra almoço / jantar

Na quadro seguinte estão descritos os preços médios para cada categoria.

		Preço	% de Consumo	Preço Médio		
		5,90€	55,00%			
Especia	ılidade	6,20€	30,00%	6,08 €		
		6,50€	15,00%			
Saladas	3	5,90 €	100,00%	5,90€		
0:1		5,90 €	60,00%	6.02.6		
Quiche	S	6,20€	40,00%	6,02 €		
Bolos		2,50 €	100,00%	2,50€		
Tartes		2,50€	100,00%	2,50 €		
Batidos	Batidos		tidos 1		100,00%	1,50€
Sumos	Naturais	2,00€	100,00%	2,00€		
Chá		1,00€	100,00%	1,00€		
Chocol	ate Quente	1,50€	100,00%	1,50€		
	Água 0,50 L	0,80 €	8,50%			
	Água 1,50 L	1,50€	0,50%			
as	Compal	1,20€	8,00%			
Bebid	Sumol	1,00€	8,00%	0.02.0		
Outras Bebidas	Lipton	1,00€	10,00%	0,92 €		
Ō	7UP	1,00€	5,00%			
	Pepsi	1,00€	20,00%			
	Tagus	0,80€	40,00%			

Quadro 5 | Preço Médio por Categoria

As vendas estão sujeitas à taxa de inflação.

#### 10.1.7 Custo das Mercadorias Vendidas e das Matérias Consumidas

O CMVMC estará sujeito à taxa de inflação. Será criada a rubrica de Quebras, correspondente a 0,7% do total dos custos das restantes categorias, com o objetivo de incluir problemas de produção e ingredientes estragados.

Os custos da rubrica Outras Bebidas foram fornecido pela Sumol+Compal.

No quadro seguinte estão descritos os custos médios para cada categoria.

	Unidade: €
	Custo Médio
Especialidade	1,37
Salada	0,93
Quiche	2,53
Bolo	1,42
Tarte	1,42
Batido	0,70
Sumo Natural	0,90
Chá	0,35
Chocolate Quente	0,45
Outras Bebidas	0,44

II..: J. J., C

Quadro 6 | Custo Médio por Categoria

#### 10.1.8 Fornecimentos e Serviços Externos

As rubricas Eletricidade, Gás, Água estão sujeitas à taxa de inflação e a rubrica AHRESP apresenta no primeiro ano o pagamento da inscrição no valor de 50,00 €.

O custo anual em eletricidade está expresso nos Quadros 7 e 8, referentes ao horário de Verão e de Inverno respetivamente. A ponderação é utilizada para a média diária do valor da eletricidade tendo em conta que 6ª feira e Sábado o restaurante está aberto até às 02:00. Os preços da energia são os praticados pela Galp Energia para o setor das PMEs com uma instalação elétrica em baixa tensão normal (BTN), com uma potência contratada superior a 20,7 kVA.

Tipo de Hora	Но	ras	Tipo de Refeição	€ / Kwh	Kwh	Total
Vazio	00:00	08:00		0,0769 €	1,4	0,86€
Cheio	08:00	10:00	Extra Almoço / Jantar	0,1344 €	1,4	0,38€
Cheio	10:00	10:30	Extra Almoço / Jantar	0,1344 €	4,5	0,30€
Ponta	10:30	12:00	Extra Almoço / Jantar	0,2675 €	4,5	1,81 €
Ponta	12:00	13:00	Almoço / Jantar	0,2675 €	14	3,75 €
Cheio	13:00	15:00	Almoço / Jantar	0,1344 €	14	3,76€
Cheio	15:00	19:00	Extra Almoço / Jantar	0,1344 €	4,5	2,42 €
Cheio	19:00	19:30	Almoço / Jantar	0,1344 €	14	0,94 €
Ponta	19:30	21:00	Almoço / Jantar	0,2675 €	14	5,62€
Cheio	21:00	22:00	Almoço / Jantar	0,1344 €	14	1,88€
Vazio	22:00	23:00	Almoço / Jantar	0,0769 €	14	1,08€
Vazio	23:00	24:00	Extra Almoço / Jantar	0,0769 €	4,5	0,35 €
					Total (Dia)	23,14€
					Ponderação	1,024406816
					Total (Verão)	4.289,74 €

Quadro 7 | Custo diário e semestral em eletricidade no horário de Verão

Tipo de Hora	Horas		Tipo de Refeição	€ / Kwh	Kwh	Total
Vazio	00:00	08:00		0,0769€	1,4	0,86€
Cheio	08:00	09:00	Extra Almoço / Jantar	0,1344 €	1,4	0,19€
Ponta	09:00	10:30	Extra Almoço / Jantar	0,2675 €	4,5	1,81 €
Cheio	10:30	12:00	Extra Almoço / Jantar	0,1344 €	4,5	0,91 €
Cheio	12:00	15:00	Almoço / Jantar	0,1344 €	14	5,64€
Cheio	15:00	18:00	Extra Almoço / Jantar	0,1344 €	4,5	1,81 €
Ponta	18:00	19:00	Extra Almoço / Jantar	0,2675 €	4,5	1,20€
Ponta	19:00	20:30	Almoço / Jantar	0,2675 €	14	5,62 €
Cheio	20:30	22:00	Almoço / Jantar	0,1344 €	14	2,82 €
Vazio	22:00	23:00	Almoço / Jantar	0,0769 €	14	1,08€
Vazio	23:00	24:00	Extra Almoço / Jantar	0,0769 €	4,5	0,35€
					Total (Dia)	22,29 €
					Ponderação	1,024842329
					Total (Inverno)	4.134,30 €

Quadro 8 | Custo diário e semestral em eletricidade no horário de Inverno

O custo anual em água está expresso no Quadro 9. O preço por metro cúbico está de acordo com o cobrado pela EPAL para consumos não domésticos.

Nº médio de pessoas	166,43
Gasto por pessoa (refeição) (Litros)	0,5
Gasto por pessoa (sanitários) (Litros)	4,1
Percentagem ida aos sanitários	60,00%
Nº de Lavagens (Máquina)	20
Gasto por Lavagem	2,5
Lavagem de Ingredientes	50
Lavagem do Estabelecimento	40
Total (Dia)	632,63
m³ (Dia)	0,63263
$\oint$ / $m^3$	1,4987
Custo (Dia)	0,95 €
Custos Extras	1,47 €
Custo (Anual)	875,21 €

Quadro 9 | Custo diário e anual da água

Relativamente aos seguros, foram contactadas as seguradoras do Banco Espírito Santo e na Caixa Geral de Depósitos (ver simulações de empréstimos bancários retratados no Ponto 10.5 – Análise de Sensibilidade), a Tranquilidade e a Fidelidade, respetivamente, tendo sido pedida informação sobre os seguros de Acidentes de Trabalho (AT), Multirrisco Negócio (MN) e Responsabilidade Civil (RC). No quadro seguinte podem-se observar os prémios anuais desses produtos, com base no Anexo 6.

Unidade: €

	Acidentes de Trabalho	Multirrisco Negócio	Responsabilidade Civil	Total
Tranquilidade	1.914,08	182,86	150,09	2.247,03
Fidelidade	1.662,81	224,68	150,09	2.037,58

Quadro 10 | Prémios anuais dos seguros

O prémio do seguro de Acidentes de Trabalho corresponde ao prémio de seguro no 1º ano de atividade, nomeadamente de Maio de 2014 a Maio de 2015, e aumentará de acordo com o incremento do ordenado constante no Quadro 33.

A simulação do seguro Multirrisco Negócio está assente em alguns pressupostos:

- capital recheio de 40.000,00 €, repartido em 32.200,00 € de equipamento,
   2.800,00 € de mobiliário e 5.000,00 € de mercadorias como consta no Quadro
   31;
- imóvel está protegido contra incêndio e intrusão, tendo em conta que serão instalados estes sistemas aquando das obras e antes do início da atividade;
- considera-se que o prédio foi construido no ano de 1950 com base em informação dada pela imobiliária;
- não houve qualquer tipo de obras desde o ano de construção.

Na simulação do seguro de Responsabilidade Civil considerou-se que o montante de faturação a utilizar para o cálculo do prémio seria o do 1º ano de atividade, nomeadamente de 01 de Maio de 2014 a 01 de Maio de 2015. Este valor sofreu alteração pelo que se considerou um aumento do prémio da simulação anteriormente pedida.

Na Tranquilidade foi-nos dito que, para procederem à simulação deste seguro, necessitariam de dados adicionais da empresa e portanto não nos foi possível obter o prémio. Tendo em conta este dado optou-se por considerar que o prémio de seguro seria igual ao da Fidelidade.

Com base no Quadro 10 irá-se optar pela Fidelidade tendo em conta os menores encargos totais com os seguros. Os prémios de seguro serão pagos anualmente por débito em conta bancária.

## 10.1.9 Custos com Pessoal

A remuneração do pessoal está fixada na base dos 800,00 € e apenas varia consoante as horas trabalhadas. Considera-se para efeitos de retenção de IRS que as taxas a aplicar serão as de trabalhador não casado e sem dependentes para o continente, como pode ser observado pelo Despacho n.º 796-B/2013.

O subsídio de alimentação será no valor de 4,27 € e portanto não sujeito a tributação de IRS e Segurança Social de acordo com o ponto 1º da Portaria n.º 1553-D/2008, de 31 de Dezembro. Este não estará sujeito a qualquer incremento anual.

A remuneração do gerente só começará a ser contabilizada aquando do início da atividade, isto é só a partir do dia 1 de Maio de 2014.

#### 10.1.10 <u>Investimentos</u>

Todo o investimento será feito no ano de 2014 durante os meses de Janeiro a Abril.

Será feito junto do Registo Nacional de Pessoas Coletivas o pedido de obtenção de nome ou denominação para a empresa através do Certificado de Admissibilidade.

A marca será registada através do site do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI) apenas para o território nacional. Será do tipo marca mista, ou seja, composta por elementos verbais e figurativos e, caso seja aprovada terá uma validade de 10 anos e o seu registo será publicado no Boletim da Propriedade Industrial.

Com a empresa constituída será feito o arrendamento durante o mês de Janeiro sendo portanto pagos dois meses de renda de caução bem como as rendas de Janeiro a Abril. Irar-se-á considerar que todos os impostos e taxas camarárias ficarão a cargo do senhorio. Este espaço necessitará de um projeto e de obras de modo a estar apto a funcionar como restaurante. O custo do projeto e o custo de 500,00 € por m² para as obras são baseados no guia prático para a criação de um restaurante elaborado pela ANJE. Os equipamentos e o mobiliário escolhido é o constante no Anexo 5 − Equipamentos.

No atendimento ao cliente e na gestão operacional será usado o hardware/software da marca WinREST, através da subscrição do terminal WinREST POS bem como do software WinREST Light (licença até 15 mesas). Estes produtos serão adquiridos num pacote da PT Negócios, o OfficeBox Restaurantes e Cafés que apresenta como beneficios um Terminal de Pagamentos Automático (TPA) do BES com mensalidades grátis e uma comparticipação mensal da cadeia Recheio Cash and Carry, S.A. limitada ao total investido no serviço Office Box Restaurantes e Cafés. Será igualmente adquirido o serviço MEO ADSL Total 24 / MEO Fibra Total 30 pela PT Negócios. Os dois serviços serão pagos mensalmente.

O software de gestão ERP subscrito será o Primavera BSS Elevation Business Suite, da marca Primavera, que disponibiliza os módulos de Vendas, Compras, Inventários / Stocks, Contas Correntes e Caixa / Bancos. Este software terá um pagamento mensal.

O licenciamento para reprodução de música passa pelo pagamento dos direitos de execução, da responsabilidade da Sociedade Portuguesa de Autores (SPA). O valor de licenciamento tem como base a Tabela 2.4. — Música não essencial, elaborada por esse organismo. Entende-se por música não essencial a não necessidade de os estabelecimentos possuírem música para desenvolverem a sua atividade de uma forma normal. Além do licenciamento com a SPA é necessário o licenciamento perante a PassMúsica. A ambos os organismos será feito o pagamento anual dos licenciamentos.

A inscrição na Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) pressupõe uma joia de 50,00 €. O pagamento das quotas será feito de forma anual.

O domínio será transferido da FCCN para a Amen e será subscrito um alojamento pela Amen com base no pacote Professional Linux. Ambos os serviços são pagos de forma anual.

#### 10.1.11 <u>Amortizações</u>

As taxas de amortização aplicadas estão de acordo com o Decreto Regulamentar n.º 25/2009, de 14 de Setembro. Considerou-se no entanto que o mobiliário, os utensílios de refeição e os elementos decorativos terão uma taxa de amortização maior por ser um bem que, no nosso entender, requer um reinvestimento mais frequente que o considerado fiscalmente, com o intuito de renovar o espaço e torná-lo mais moderno. O reinvestimento está sujeito à taxa de inflação. Para as amortizações será usado o Método das Quotas Constantes e não haverá lugar a qualquer mais valia.

#### 10.1.12 Fundo de Maneio

As rubricas deste mapa estão calculadas em termos médios, isto é, o valor é repartido igualmente por 12 meses. Nas contribuições para EOEP considera-se que o valor da SS referente ao subsídio de férias e de natal é repartido pelo ano.

Existirá um Stock de Matérias-Primas no valor do CMVMC para um semana. A rubrica Outros Devedores corresponde ao valor de dois meses de renda de caução e ao mês pago de avanço.

# 10.1.13 <u>Demonstração de Resultados</u>

A Matéria Coletável no valor de 75% do RAI está de acordo com o n.º 2 do Artigo 52.º do Código do IRC, que define o valor da dedução de prejuízos de anos anteriores. O n.º 1 do mesmo artigo refere que os prejuízos fiscais dos últimos 5 anos podem ser deduzidos.

#### 10.1.14 Taxa de Actualização

Para a determinação do valor da taxa de atualização a utilizar no cálculo do VAL considerou-se o modelo do Capital Asset Pricing Model (CAPM).

Considerou-se que a taxa sem risco ( $r_f$ ) corresponde à taxa das Obrigações do Tesouro de Portugal a 10 anos  $^{16}$  e que o risco de mercado ( $r_m$ ) corresponde a 7,43%, de acordo com a média a 10 anos do índice S&P  $500^{17}$ . O beta unlevered ( $\beta u$ ) é baseado num quadro de referência de betas da Europa para diversos sectores de actividade  $^{18}$ , de onde se retirou o beta unlevered para o sector de restuaração.

	САРМ
$r_f$	6,27%
$r_m$	7,43%
$\beta u$	1,05

Quadro 11 | Parâmetros para o cálculo do VAL

<sup>16</sup> Bloomberg à data de 2013/10/18

<sup>17</sup> MorningStar à data de 2013/10/18

<sup>18</sup> New York University Stern School of Business

Pedro Miguel da Silva Marques

ISCTE Desiness School
Instituto Universitário de Lisboa

# 10.2 Avaliação Económica

# 10.2.1 <u>Vendas</u>

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 - 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
Ref. Almoço / Jantar										
Especialidades	76.970,72	81.964,39	86.801,80	92.178,66	97.888,57	104.239,34	108.268,48	112.764,01	117.446,19	122.660,70
Saladas	65.355,48	69.595,58	73.703,01	78.268,47	83.116,73	88.509,14	91.930,27	95.747,40	99.723,02	104.150,64
Quiches	47.631,96	50.722,20	53.715,75	57.043,12	60.576,60	64.506,66	67.000,03	69.782,00	72.679,49	75.906,40
Bolos / Tartes	15.824,57	16.851,23	17.845,77	18.951,20	20.125,12	21.430,79	22.259,15	23.183,39	24.146,01	25.218,07
Batidos	6.646,32	7.077,52	7.495,22	7.959,51	8.452,55	9.000,93	9.348,84	9.737,02	10.141,32	10.591,59
Sumos Naturais	15.508,08	16.514,21	17.488,85	18.572,18	19.722,61	21.002,17	21.813,96	22.719,72	23.663,09	24.713,71
Outras Bebidas	10.207,64	10.869,89	11.511,41	12.224,47	12.981,71	13.823,93	14.358,26	14.954,45	15.575,38	16.266,92
Ref. Extra Almoço / Jantar										
Bolos / Tartes	29.312,95	31.214,70	33.056,95	35.104,63	37.279,15	39.697,73	41.232,16	42.944,20	44.727,33	46.713,18
Batidos	11.153,22	11.876,81	12.577,77	13.356,88	14.184,26	15.104,50	15.688,33	16.339,74	17.018,20	17.773,80
Sumos Naturais	14.870,96	15.835,75	16.770,35	17.809,18	18.912,35	20.139,34	20.917,78	21.786,33	22.690,94	23.698,39
Chá	2.001,86	2.131,74	2.257,55	2.397,39	2.545,89	2.711,06	2.815,85	2.932,77	3.054,55	3.190,17
Chocolate Quente	3.002,79	3.197,60	3.386,32	3.596,08	3.818,84	4.066,60	4.223,78	4.399,16	4.581,82	4.785,25
Outras Bebidas	4.480,02	4.770,67	5.052,23	5.365,19	5.697,53	6.067,17	6.301,68	6.563,34	6.835,86	7.139,37
Total com IVA	302.966,57	322.622,29	341.662,99	362.826,96	385.301,91	410.299,36	426.158,57	443.853,53	462.283,22	482.808,19
IVA (23 %)	56.652,28	60.327,75	63.888,20	67.845,69	72.048,33	76.722,64	79.688,19	82.997,00	86.443,20	90.281,21
Total sem IVA	246.314,28	262.294,55	277.774,79	294.981,27	313.253,59	333.576,71	346.470,39	360.856,53	375.840,01	392.526,98

# 10.2.2 <u>Fundo de Maneio</u>

	1						1			Omade. C
	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
1. Necessidades de FM										
1.1. Stock MP	1.644,76	1.746,64	1.854,83	1.969,73	2.091,74	2.221,31	2.313,55	2.409,61	2.509,66	2.613,87
1.2. Clientes, c/c	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
1.3. Outros Devedores	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00
Total	9.444,76	9.546,64	9.654,83	9.769,73	9.891,74	10.021,31	10.113,55	10.209,61	10.309,66	10.413,87
2. Recursos de FM										
2.1. Fornecedores, c/c										
2.1.1. Eletricidade	875,00	893,46	912,31	931,56	951,22	971,29	991,79	1.012,71	1.034,08	1.055,90
2.1.2. Gás	41,67	42,55	43,44	43,44	45,30	46,25	47,23	48,22	49,24	50,28
2.1.3. Água	72,92	74,46	76,03	77,63	79,27	80,94	82,65	84,39	86,17	87,99
2.2. EOEP										
2.2.1. SS	2.764,94	2.778,77	2.792,66	2.806,62	2.820,66	2.834,76	2.853,19	2.871,73	2.890,40	2.909,19
2.2.2. IRS	511,00	654,26	657,53	660,81	664,12	667,44	671,78	676,14	680,54	684,96
2.2.3. IVA	3.473,89	9.083,55	9.652,28	9.774,26	10.644,39	11.709,04	11.634,52	11.297,83	13.030,68	13.285,40
Total	7.739,41	13.527,04	14.134,25	14.294,34	15.204,95	16.309,72	16.281,14	15.991,03	17.771,11	18.073,72
3. Fundo de Maneio (1 - 2)	1.705,34	-3.980,40	-4.479,42	-4.524,61	-5.313,21	-6.288,41	-6.167,60	-5.781,42	-7.461,45	-7.659,85
4. Variação do FM										
Investimento em FM	-1.705,34						-120,81	-386,17		
Desinvestimento em FM		2.275,06	499,01	45,19	788,61	975,20			1.680,02	198,40

# 10.2.3 <u>Cash Flow</u>

# 10.2.3.1 Demonstração de Resultados Previsional (sem recurso a capital alheio)

											Unidade: €
		2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
1. Vendas		246.314,28	262.294,55	277.774,79	294.981,27	313.253,59	333.576,71	346.470,39	360.856,53	375.840,01	392.526,98
2. CMVM	С	85.057,38	90.575,70	95.921,34	101.863,09	108.172,90	115.190,89	119.643,34	124.611,17	129.785,28	135.547,63
3. FSE		55.304,94	46.305,67	46.578,17	46.846,03	47.140,53	47.430,64	47.726,87	47.447,64	47.447,64	48.653,59
4. Gastos o	com Pessoal										
Order	nado	95.480,00	95.957,40	96.437,19	96.919,37	97.403,97	97.890,99	98.527,28	99.167,71	99.812,30	100.461,08
Subsí	dio de Alimentação	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39
Seg. S	Social (23,75%)	22.676,50	22.789,88	22.903,83	23.018,35	23.133,44	23.249,11	23.400,23	23.552,33	23.705,42	23.859,51
	EBITDA	-20.987,93	-2.117,49	7.150,87	17.551,03	28.619,36	41.031,69	48.389,28	57.294,28	66.305,98	75.221,78
5. Amortiz	ações	11.250,07	11.250,07	11.250,07	11.430,13	11.539,70	11.539,70	11.731,40	12.206,68	12.325,80	12.529,89
	EBIT	-32.238,00	-13.367,56	-4.099,20	6.120,90	17.079,66	29.491,99	36.657,87	45.087,60	53.980,18	62.691,89
8. IRC		0,00	0,00	0,00	382,56	1.067,48	1.843,25	7.658,64	11.576,91	13.751,13	15.980,08
	EBIT	-32.238,00	-13.367,56	-4.099,20	5.738,34	16.012,18	27.648,74	28.999,23	33.510,70	40.229,05	46.711,81
Cash Flow	Operacional	-20.987,93	-2.117,49	7.150,87	17.168,47	27.551,88	39.188,45	40.730,63	45.717,37	52.554,85	59.241,70

# 10.2.3.2 Cash Flow

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
	2014 – 2013	2013 – 2010	2010 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
1. Recursos										
Cash Flow Operacional	-20.987,93	-2.117,49	7.150,87	17.168,47	27.551,88	39.188,45	40.730,63	45.717,37	52.554,85	59.241,70
Desinvestimento em FM	0,00	2.275,06	499,01	45,19	788,61	975,20	0,00	0,00	1.680,02	198,40
Valor Residual FM										-7.659,85
Valor Residual Invest.										28.129,86
Total	-20.987,93	157,56	7.649,88	17.213,66	28.340,49	40.163,64	40.730,63	45.717,37	54.234,88	79.910,12
2. Necessidades										
Capital Fixo	88.981,87	0,00	0,00	8.897,09	5.469,97	0,00	9.472,24	24.475,45	0,00	10.084,58
Investimento em WC	1.705,34	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	120,81	386,17	0,00	0,00
Total	90.687,21	0,00	0,00	8.897,09	5.469,97	0,00	9.593,06	24.861,63	0,00	10.084,58
Cash Flow (1. – 2.)	-111.675,14	157,56	7.649,88	8.316,57	22.870,52	40.163,64	31.137,58	20.855,75	54.234,88	69.825,54

# 10.2.4 <u>Análise da Viabilidade Económica (sem recurso a capital alheio)</u>

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 - 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
Cash Flow	-111.675,14€	157,56 €	7.649,88 €	8.316,57 €	22.870,52 €	40.163,64 €	31.137,58€	20.855,75 €	54.234,88 €	69.825,54€
r					7,48	80%				
Cash Flow Actualizado	-111.675,14€	146,59 €	6.621,17€	6.696,76€	17.133,10€	27.991,95 €	20.189,47 €	12.580,73 €	30.436,79 €	36.456,46 €

VAL	46.577,87 €	VAL > 0 – Projeto é economicamente viável
TIR	13,56%	TIR > r – Projeto é economicamente viável
IRP	1,42 €	IRP > 0 – Projeto é economicamente viável
Payback	9	Projeto é pago até ao final do ano 9

# 10.3 Avaliação Económica e Financeira

## 10.3.1 Financiamento

Para perceber a influência que o capital alheio teria na viabilidade do projeto foi pedida uma simulação de financiamento, junto do Banco Espírito Santo (BES) e da Caixa Geral de Depósitos (CGD), para a Linha de Crédito PME Crescimento 2013. Com base no montante calculado de acordo com o Quadro 30 e com base no Anexo 6, resultaram os seguintes encargos totais:

		Unidade: €
		Crédito
BES	Encargo Total	209.111,83
CGD	Encargo Total	194.364,44

Quadro 17 | Encargos totais dos empréstimos

Pelos encargos totais observáveis no Quadro 17 irar-se-á optar pelo empréstimo através da Caixa Geral de Depósitos.

# 10.3.2 Análise da Viabilidade do Projeto (com recurso a capital alheio)

	Ano 0	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023
Cash Flow										
Ano 0	-154.113,40 €									
1° Trimestre		6.385,45 €	6.154,35 €	5.923,25 €	5.692,15 €	5.461,05 €	5.229,95 €	4.998,86 €	4.767,76 €	4.536,66 €
2º Trimestre		6.327,67 €	6.096,58 €	5.865,48 €	5.634,38 €	5.403,28 €	5.172,18 €	4.941,08 €	4.709,98 €	4.478,89 €
3° Trimestre		6.269,89 €	6.038,79€	5.807,69€	5.576,60 €	5.345,50 €	5.114,40 €	4.883,30 €	4.652,20 €	4.421,10€
4° Trimestre		5.735,48 €	5.562,16€	5.388,83 €	5.215,51 €	5.042,19€	4.868,86 €	4.695,54€	4.522,21 €	4.348,73 €
r (trimestral)					1,290	025%				
Cash Flow Actualizado	-154.113,40 €	23.953,71 €	21.957,90€	20.101,76 €	18.376,33 €	16.773,17€	15.284,36 €	13.902,49 €	12.620,57 €	11.431,97 €

VALF 288,86 € VALF > 0 – Projeto é economicamente v	iável
---	-------

Com um VAL igual a 46.577,87 €, o VALA apresenta o valor de 46.866,73 € pelo que o projeto é economicamente e financeiramente viável.

# 10.4 Mapas Previsionais

# 10.4.1 <u>Demonstração de Resultados Previsional (com recurso a capital alheio)</u>

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
1. Vendas	246.314,28	262.294,55	277.774,79	294.981,27	313.253,59	333.576,71	346.470,39	360.856,53	375.840,01	392.526,98
2. CMVMC	85.057,38	90.575,70	95.921,34	101.863,09	108.172,90	115.190,89	119.643,34	124.611,17	129.785,28	135.547,63
3. FSE	55.304,94	46.305,67	46.578,17	46.846,03	47.140,53	47.430,64	47.726,87	48.029,35	47.447,64	48.653,59
4. Gastos com Pessoal										
Ordenado	95.480,00	95.957,40	96.437,19	96.919,37	97.403,97	97.890,99	98.527,28	99.167,71	99.812,30	100.461,08
Subsídio de Alimentação	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39
Seg. Social (23,75%)	22.676,50	22.789,88	22.903,83	23.018,35	23.133,44	23.249,11	23.400,23	23.552,33	23.705,42	23.859,51
EBITDA	-20.987,93	-2.117,49	7.150,87	17.551,03	28.619,36	41.031,69	48.389,28	56.712,58	66.305,98	75.221,78
5. Amortizações	11.250,07	11.250,07	11.250,07	11.430,13	11.539,70	11.539,70	11.731,40	12.206,68	12.325,80	12.529,89
EBIT	-32.238,00	-13.367,56	-4.099,20	6.120,90	17.079,66	29.491,99	36.657,87	44.505,90	53.980,18	62.691,89
7. Encargos Financeiros	7.972,89	7.048,50	6.124,10	5.199,71	4.275,32	3.350,92	2.426,53	1.502,13	577,74	0,00
RAI	-40.210,89	-20.416,06	-10.223,30	921,19	12.804,34	26.141,07	34.231,34	43.003,77	53.402,44	62.691,89
7. IRC	0,00	0,00	0,00	130,12	864,54	1.698,09	2.215,71	8.949,69	13.606,69	15.980,08
EBIT	-40.210,89	-20.416,06	-10.223,30	791,07	11.939,79	24.442,98	32.015,63	34.054,08	39.795,75	46.711,81
Cash Flow Operacional	-20.987,93	-2.117,49	7.150,87	17.420,91	27.754,82	39.333,61	46.173.57	47.762,88	52.699,29	59.241,70

# 10.4.2 <u>Balanço Previsional</u>

										Unidade: €
	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
Ativo Não Corrente										
Ativo Fixo Intangível	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Ativo Fixo Tangível	88.981,87	88.981,87	88.981,87	97.878,96	103.348,93	103.348,93	112.821,18	137.296,63	137.296,63	147.381,20
Depreciações Acumul	11.250,07	22.500,14	33.750,21	45.180,34	56.720,04	68.259,75	79.991,15	92.197,83	104.523,63	117.053,52
Subtotal	77.731,80	66.481,73	55.231,66	52.698,62	46.628,89	35.089,18	32.830,03	45.098,80	32.773,00	30.327,69
Ativo Corrente										
Inventário	1.644,76	1.746,64	1.854,83	1.969,73	2.091,74	2.221,31	2.313,55	2.409,61	2.509,66	2.613,87
Caixa e Depósitos	64.221,79	51.370,75	36.768,13	24.764,93	28.155,51	49.822,98	68.764,77	81.584,71	123.019,56	158.785,57
Outros Devedores	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00	7.800,00
Subtotal	73.666,55	60.917,39	46.422,96	34.534,66	38.047,25	59.844,29	78.878,32	91.794,31	133.329,22	169.199,43
ATIVO	151.398,35	127.399,12	101.654,62	87.233,28	84.676,14	94.933,48	111.708,34	136.893,11	166.102,22	199.527,12
Capital Próprio										
Capital Social	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00
Reserv. e Result. Transit.	0,00	-40.210,89	-60.626,96	-70.850,26	-70.059,19	-58.119,39	-33.676,41	-1.660,78	32.393,30	72.189,04
Resultado Líquido	-40.210,89	-20.416,06	-10.223,30	791,07	11.939,79	24.442,98	32.015,63	34.054,08	39.795,75	46.711,81
Total Cap. Próprio	-35.210,89	-55.626,96	-65.850,26	-65.059,19	-53.119,39	-28.676,41	3.339,22	37.393,30	77.189,04	123.900,86
Passivo Não Corrente										
Empréstimos M/L Prazo	137.777,76	120.555,52	103.333,28	86.111,04	68.888,80	51.666,56	34.444,32	17.222,08	0,00	0,00
Subtotal	137.777,76	120.555,52	103.333,28	86.111,04	68.888,80	51.666,56	34.444,32	17.222,08	0,00	0,00

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
Passivo Corrente										
Fornecedores	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
EOEP										
SS	2.764,94	2.778,77	2.792,66	2.806,62	2.820,66	2.834,76	2.853,19	2.871,73	2.890,40	2.909,19
IRS	511,00	654,26	657,53	660,81	664,12	667,44	671,78	676,14	680,54	684,96
IVA	11.453,80	28.107,09	29.722,43	31.516,00	33.420,33	35.536,38	36.886,56	38.391,11	40.254,56	41.700,45
IRC	0,00	0,00	0,00	130,12	864,54	1.698,09	2.215,71	8.949,69	13.606,69	15.980,08
Outros Credores	16.879,50	13.708,20	13.776,74	13.845,62	13.914,85	13.984,43	14.075,33	14.166,82	14.258,90	14.351,58
Empréstimos C/ Prazo	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,08	0,00
Financ. Bancários	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal	48.831,48	62.470,55	64.171,60	66.181,43	68.906,74	71.943,33	73.924,80	82.277,74	88.913,18	75.626,26
PASSIVO	186.609,24	183.026,07	167.504,88	152.292,47	137.795,54	123.609,89	108.369,12	99.499,82	88.913,18	75.626,26
CAP. PRÓPRIO + PASSIVO	151.398,35	127.399,12	101.654,62	87.233,28	84.676,14	94.933,48	111.708,34	136.893,11	166.102,22	199.527,12

# 10.4.3 <u>Plano Financeiro</u>

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
1. Necessidades Financeiras										
Investimento	88.981,87	0,00	0,00	8.897,09	5.469,97	0,00	9.472,24	24.475,45	0,00	10.084,58
Investimento em FM	1.705,34	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	120,81	386,17	0,00	0,00
Reembolso Empréstimo	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,24	17.222,08	0,00
Encargos Financeiros	7.972,89	7.048,50	6.124,10	5.199,71	4.275,32	3.350,92	2.426,53	1.502,13	577,74	0,00
Total	115.882,34	24.270,74	23.346,34	31.319,04	26.967,53	20.573,16	29.241,83	43.586,00	17.799,82	10.084,58
2. Recursos Financeiros										
EBITDA (> 0)			7.150,87	17.551,03	28.619,36	41.031,69	48.389,28	56.712,58	66.305,98	75.221,78
Desinvestimento em FM	0,00	2.275,06	499,01	45,19	788,61	975,20	0,00	0,00	1.680,02	198,40
Empréstimo	155.000,00									
Total	155.000,00	2.275,06	7.649,88	17.596,22	29.407,96	42.006,89	48.389,28	56.712,58	67.986,01	75.420,19
3. Saldo	39.117,66	-21.995,68	-15.696,46	-13.722,82	2.440,43	21.433,73	19.147,45	13.126,58	50.186,19	65.335,61

#### 10.5 Análise de Sensibilidade

A importância de analisar cenários diferentes do já analisado anteriormente advém da incapacidade de se prever a reação do mercado. Torna-se essencial perceber como a variação de algumas variáveis afetarão a viabilidade do projeto e, mesmo o tornando viável, como afetam o lucro e a rentabilidade do mesmo.

Serão sujeitas as variáveis vendas, custo das mercadorias e gastos com pessoal a dois cenários pessimista (-20% e -10%) e a dois cenários otimistas (+10% e +20%) para perceber como a viabilidade do projeto sairá afetada. A variação dos Cash Flows ao longo dos anos pode ser observado no Quadro 47.

	VENDAS	S	CMVMC	C	GASTOS COM PESSOAL		
	VAL TIR		VAL	TIR	VAL	TIR	
Acréscimo de 20%	282.727,07 €	58,26%	-67.639,65€	0,00%	-92.133,33 €	0,00%	
Acréscimo de 10%	165.836,33 €	32,02%	32,02% -10.530,89 €		-22.777,72 €	4,72%	
Cenário Base			46.577,87	7 €			
Decréscimo de 10%	-72.680,57 €	0,00%	103.686,64 €	21,24%	115.933,48 €	24,10%	
Decréscimo de 20%	-191.939,04 €	0,00%	160.795,40 €	29,43%	185.289,07 €	37,37%	

Quadro 22 | Impacto das variáveis Vendas, CMVMC e Gastos com Pessoal na viabilidade do projeto

Pode-se verificar que o projeto está perto do limite mínimo de viabilidade, pois a variação negativa de qualquer variável torna o VAL negativo. A rubrica Vendas e a rubrica CMVMC são as variáveis que mais e menos afetam o projeto respetivamente, tanto de forma positiva como negativa.

# 11 CONCLUSÕES

Nos últimos anos tem-se assistido à redefinição do conceito de restaurante e cada vez mais aparecem restaurantes com um carácter diferenciador e distinto. A "Leaf Food" pretende introduzir-se neste mercado diferenciador e para isso aposta num conceito ainda muito pouco explorado, o da alimentação vegetariana. O vegetarianismo, apesar do pouco peso que ainda tem na alimentação diária, é alvo de interesse, tanto pelo conceito que apresenta como pelo aspeto diferenciador, o que demonstra que o consumo poderá evoluir positivamente.

Neste projeto um dos aspetos relevantes é a localização, com a escolha a recair na zona do Largo do Calhariz, propícia pela inexistência de restaurantes vegetarianos, como pelo elevado movimento pedonal. Graças aos inúmeros pontos turísticos, escritórios e espaços de ensino circundantes, existe uma vida diurna ativa que se alia a uma vida noturna ativa proporcionada pelo bares do Bairro Alto e do Elevador da Bica.

No prisma financeiro os custos de investimento observados ascendem perto dos 110.000,00 €, valor que estará totalmente pago ao final de 9 anos. A viabilidade económica existe, com um VAL de 46.577,87 € a uma taxa de remuneração de 13,56%. Contudo é importante notar a grande volatilidade que o projeto apresenta pelo facto de estar no limite mínimo de viabilidade, pelo que, caso exista um aumento dos custos em 10% o projeto deixará de ser viável.

Outro aspeto importante a salientar é a pequena dimensão do estabelecimento que inviabiliza um crescente aumento dos lucros a longo prazo. Apesar de a atual dimensão cobrir os custos, existe a necessidade de a ocupação rondar, no mínimo, os 75%.

Deste modo, apesar do estudo deste projeto apresentar uma perspetiva positiva não é possível esquecer a atual condição económica e financeira do país nem esquecer a diminuição do número de clientes que tem levado muitos restaurantes a fechar. Caso este cenário se prolongue o projeto "Leaf Food" será afetado. Mesmo a hipótese de venda torna-se muito difícil pela falta de investidores como pelo facto de o projeto só estar pago dentro de uma década.

# 12 LEGISLAÇÃO

# Código do Imposto sobre o Rendimento Coletivo (CIRC)

- Decreto-Lei n.º 442-B/88, de 30 de Novembro
- Decreto-Lei n.º 159/2009, de 13 de Julho

Republica o Código do IRC.

• Lei n.º 64-B/2011, de 29 de Outubro, de 30 de Dezembro

Alteração ao Código do IRC.

Altera, através do artigo 113.°, o n.º 2 do Artigo 52.º do Código do IRC fixando o limite máximo de dedução em 75% do respetivo lucro tributável.

• Lei n.º 55-A/2012, de 29 de Outubro

Alteração ao Código do IRC.

Altera, através do artigo 2.°, o n.º 4 do Artigo 94.º do Código do IRC passando a taxa de retenção na fonte de IRC para 25%.

• Decreto Regulamentar n.º 25/2009, de 14 de Setembro

Novo enquadramento jurídico em matéria de depreciações e amortizações.

• Ofício-Circulado n.º 20165, de 3 de Março de 2013

Taxas de derrama de 2012.

## Código do Imposto sobre o Rendimento Singular (CIRS)

- Decreto-Lei n.º 442-A/88, de 30 de Novembro
- Lei n.º 66-B/2012, de 31 de Dezembro

Criação da Sobretaxa de IRS.

• Despacho n.º 796-B/2013

Tabelas de retenção na fonte.

Portaria n.º 1553-D/2008

Revisão anual das tabelas de ajudas de custo, subsídios de refeição e de viagem.

## Código do Imposto sobro o Valor Acrescentado (CIVA)

#### • Decreto-Lei n.º 394-B/84, de 26 de Dezembro

### • Decreto-Lei n.º 102/2008, de 20 de Junho

Republica o Código do IVA.

#### • Lei n.º 12-A/2010, de 30 de Junho

Alteração das taxas mínima e intermédia de IVA para 6% e 13%.

Altera, através do artigo 3.º, as alíneas a) e b) do n.º 1 do artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 102/2008, de 20 de Junho referente às taxas para as às importações, transmissões de bens e prestações de serviços constantes das listas I e II.

#### Lei n.º 55-A/2010, de 31 de Dezembro

Alteração da taxa máxima de IVA para 23%.

Altera, através do artigo 102.°, a alínea c) do n.º 1 do artigo 18.º do Decreto-Lei n.º 102/2008, de 20 de Junho referente à taxa para as restantes importações, transmissões de bens e prestações de serviços.

#### • Lei n.º 64-B/2011, de 30 de Dezembro

Revoga, através do n.º 3 do artigo 123.º, as verbas 3 e 3.1 da lista II anexa ao Código do IVA.

## Código dos Regimes Contributivos do Sistema Previdencial de Segurança Social

#### • Lei n.º 110/2009, de 16 de Setembro

Republica o Código dos Regimes Contributivos do Sistema Previdencial de Segurança Social.

#### • Lei n.º 66-B/2012, de 31 de Dezembro

Altera, através do artigo 116.°, o n.º 2 do artigo 69.º da Lei n.º 110/2009, de 16 de Setembro referente à taxa contributiva relativa aos membros das pessoas coletivas que exerçam funções de gerência ou de administração que para a ser de 34,75%.

#### Portaria n.º 1553-D/2008

Revisão anual das tabelas de ajudas de custo, subsídios de refeição e de viagem.

#### Código das Sociedades Comerciais

- Decreto-Lei n.º 262/86, de 02 de Setembro
- Decreto-Lei n.º 76-A/2006, de 29 de Março

Alteração ou revogação do Código das Sociedades Comerciais.

### Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE)

- Decreto-Lei n.º 237/2005, de 30 de Dezembro
- Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril

Coloca a cargo da ASAE a fiscalização das regras de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios.

#### Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho

Coloca a cargo da ASAE a fiscalização das regras de higiene a que estão sujeitos os géneros alimentícios.

# • Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho

Coloca a cargo da ASAE a fiscalização do cumprimento da concessão da licença ou da autorização para estabelecimento de restauração ou de bebidas, nos termos do Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de Dezembro (RJUE) e a responsabilidade pela receção dos duplicados das observações e reclamações formuladas nos Livros de Reclamações. Agiliza a abertura dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas nos casos em que o prazo previsto para a realização da vistoria ou para a emissão do alvará não forem cumpridos.

#### Decreto-Lei n.º 274/2007, de 30 de Julho

Revoga, com exceção dos artigos 32.º, 35.º e 36.º o Decreto-Lei n.º 237/2005, de 30 de Dezembro.

#### • Decreto-Lei n.º 126-C/2011, de 29 de Dezembro

Revoga o Decreto-Lei n.º 274/2007, de 30 de Julho.

## Registo Nacional de Pessoas Coletivas

#### • Decreto-Lei n.º 129/98, de 13 de Maio

Este diploma visa organizar e gerir o ficheiro central de pessoas coletivas, ou seja, gerir uma base de dados com toda a informação das empresas constituídas, bem como apreciar a admissibilidade de firmas e denominações, necessário para proceder ao registo comercial. Define igualmente a atribuição do Número de Identificação de Pessoa Coletiva.

# Afixação de Preços

#### • Decreto-Lei n.º 533/75, de 26 de Setembro

Obriga a afixação de preços nas mercadorias destinadas à venda a retalho, e nos serviços.

#### • Decreto-Lei n.º 138/90, de 26 de Abril

Reformula o Decreto-Lei n.º 533/75, de 26 de Setembro.

# • Decreto-Lei n.º 162/99, de 13 de Março

Retifica o Decreto-Lei n.º 138/90, de 26 de Abril.

## Restrições à venda e ao consumo de bebidas alcoólicas

## • Decreto-Lei n.º 9/2002, de 24 de Janeiro

Este diploma visa restringir o consumo de bebidas alcoólicas a jovens com idade inferior a 16 anos, a pessoas embriagadas ou com anomalia psíquica.

# Horário de funcionamento

- Decreto-Lei n.º 48/96, de 15 de Maio
- Decreto-Lei n.º 126/96, de 10 de Agosto

Altera, através do artigo 1.°, o n.º 2 do artigo 4.º e o n.º 4 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 48/96, 15 de Maio.

#### • Decreto-Lei n.º 111/2010, de 15 de Outubro

Revoga, através do artigo 4.°, os n.°s 6 e 7 do artigo 1.° e o n.° 3 do artigo 5.° do Decreto-Lei n.° 48/96, de 15 de Maio.

## • Decreto-Lei n.º 48/2011, de 01 de Abril

Adita, através do artigo 34.°, o artigo 4.°-A ao Decreto-Lei n.º 48/96, de 15 de Maio e revoga, através do artigo 41.°, o n.º 1 do artigo 5.º e o artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 48/96, de 15 de Maio.

## Proibição de entrada de animais

## • Decreto-Lei n.º 74/2007, de 27 de Março

Este diploma visa restringir a entrada de animais nos estabelecimentos exceto a cães de assistência.

Revoga o Decreto-Lei n.º 118/99 de 14 de Abril.



Figura 9 | Proibida a entrada de animais

## Livro de Reclamações

#### • Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de Setembro

Estabelece a obrigatoriedade de disponibilização do livro de reclamações a todos os fornecedores de bens ou prestadores de serviços que tenham contacto com o público em geral.

#### • Decreto-Lei n.º 371/2007, de 6 de Novembro

Republica o Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de Setembro.

Os estabelecimentos de restauração e bebidas devem enviar o duplicado das observações e reclamações formuladas nos Livros de Reclamações para a ASAE, de acordo com o Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho. A sua venda é feita pela Imprensa Nacional Casa da Moeda (INCM), e possui o código 1014990.



Figura 10 | Livro de Reclamações

#### Regime Jurídico da Urbanização e Edificação (RJUE)

#### Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de Dezembro

Este diploma regula todas as operações referentes à edificação, obras de construção e consequente entrega de alvarás, aplicando à realização de qualquer obra.

• Decreto-Lei n.º 26/2010, de 30 de Março

Republica o Decreto-Lei n.º 555/99, de 16 de Dezembro.

Regime de Instalação e Modificação dos Estabelecimentos de Comércio de Produtos Alimentares

- Decreto-Lei n.º 259/2007, de 17 de Julho
- Decreto-Lei n.º 48/2011, de 01 de Abril

Revoga, através do artigo 41.°, os artigos 1.° a 12.°, 14.° e 15.° do Decreto-Lei n.° 259/2007, de 17 de Julho.

Regime Jurídico a que fica sujeita a instalação e a modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas

- Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho
- Decreto Regulamentar n.º 20/2008, de 27 de Novembro

Define os requisitos específicos relativos a instalações, funcionamento e regime de classificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, de acordo com o artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho.

• Decreto-Lei n.º 48/2011, de 01 de Abril

Revoga, através do artigo 41.°, o Decreto-Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho e o Decreto Regulamentar n.º 20/2008, de 27 de Novembro.

#### Regime Jurídico de Segurança contra Incêndios em Edifícios

- Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de Novembro
- Portaria n.º 1532/2008, de 29 de Dezembro

Regulamentação técnica de segurança contra incêndios em edifícios.

#### **Seguros**

• Decreto-Lei n.º 72/2008, de 16 de Abril

Regime jurídico do contrato de seguro.

Este diploma, através dos artigos 137.º a 145.º estabelece o regime jurídico do seguro de responsabilidade civil.

#### Constituição de Sociedades

• Decreto-Lei n.º 33/2011, de 07 de Março

Simplificação dos processos de constituição das sociedades por quotas e das sociedades unipessoais por quotas.

Este diploma faz parte de um conjunto de medidas no âmbito do programa SIMPLEX e veio eliminar a obrigatoriedade de um capital social mínimo e possibilitar os sócios a entregar as suas entradas nos cofres da sociedade até ao final do primeiro exercício económico.

#### Licenciamento Zero

#### • Decreto-Lei n.º 48/2011, de 01 de Abril

Simplifica o regime de exercício de diversas atividades económicas no âmbito da iniciativa «Licenciamento zero». Estabelece as normas para a instalação, modificação e encerramento de estabelecimentos, e lista os Códigos da Atividade Económica (CAE). Este diploma faz parte de um conjunto de medidas no âmbito do programa SIMPLEX e pretende agilizar a abertura de estabelecimentos de restauração e bebidas através da "...eliminação de licenças, autorizações, validações, autenticações, certificações, atos emitidos na sequência de comunicações prévias com prazo, registos e outros atos permissivos, substituindo-os por um reforço da fiscalização sobre essas atividades.".

#### Regulamento Emolumentar dos Registos e Notariado

- Decreto-Lei n.º 322-A/2001, de 14 de Dezembro
- Decreto-Lei n.º 315/2002, de 27 de Dezembro

Altera, através do artigo 1.º, o artigo 28.º do Decreto-Lei n.º 322-A/2001, de 14 de Dezembro.

## • Lei n.º 32-B/2002, de 30 de Dezembro

Altera, através do n.º 3 do artigo 40.º, o artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 322-A/2001, de 14 de Dezembro.

#### • Decreto-Lei n.º 209/2012, de 19 de Setembro

Altera, através do artigo 2.°, os artigos 2.°, 14.°, 15.°, 16.°-B, 18.°, 21.°, 22.°, 23.°, 25.°, 27.°, 27.°-A e 28.° e altera, através do artigo 3.°, o artigo 8.° do Decreto-Lei n.° 322-A/2001, de 14 de Dezembro.

# Código do Trabalho

## • Lei n.º 7/2009, de 12 de Fevereiro

Aprova a revisão do Código do Trabalho.

Estabelece o limite máximo de horas de trabalho por dia e por semana e qual o número de horas de descanso que se devem considerar entre cada turno, exceto em casos em que o período normal de trabalho seja fracionado.

# • Lei n.º 98/2009, de 4 de Setembro

Regulamenta o regime de reparação de acidentes de trabalho e de doenças profissionais, incluindo a reabilitação e reintegração profissionais, nos termos do artigo 284.º do Código do Trabalho, aprovado pela Lei n.º 7/2009, de 12 de Fevereiro.

## • Lei n.º 102/2009, de 10 de Setembro

Regulamenta o regime jurídico da promoção e prevenção da segurança e da saúde no trabalho, de acordo com o previsto no artigo 284.º do Código do Trabalho.

# 13 BIBLIOGRAFIA

#### Referências:

- Porter, Michael E. (2008), *The Five Competitive Forces That Shape Strategy*, Harvard Business Review.
- Associação Nacional de Jovens Empresários (ANJE) Academia dos Empreendedores, *Guia Prático Como criar um restaurante*, <a href="http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&ved=0CC8QFjAA&url=http%3A%2F%2Fcdp.portodigital.pt%2FMembers%2Fadmin%2Fempreendedorismo%2Fguias-praticos-empreendedorismo%2Fguias-praticos-empreendedorismo%2Fcomo\_criar\_um\_restaurante.pdf&ei=mABaUeyrE6jD7AbZ\_4GQCw&usg=AFQjCNEp3vwxJVEevWXu-BXD7rLGYOXnpQ&bvm=bv.44442042,d.ZGU</a>
- Associação Nacional de Jovens Empresários (ANJE), Portugal Empreendedor Guia Prático Sectorial de Empreendedorismo e da Promoção da Competitividade – Como criar um restaurante, <a href="http://www.anje.pt/system/files/items/11/original/guia\_empreendedorismo\_restaurante.pdf">http://www.anje.pt/system/files/items/11/original/guia\_empreendedorismo\_restaurante.pdf</a>
- Instituto dos Registos e do Notariado (IRN), Pedido de Certificado de Admissibilidade de Firma ou Denominação, Modelo 1 – Registo Nacional de Pessoas Coletivas, <a href="http://www.irn.mj.pt/IRN/sections/irn/a\_registral/rnpc/docs\_rnpc/novos-impressos-do-rnpc/downloadFile/attachedFile\_f0/RNPC\_Mod1.pdf">http://www.irn.mj.pt/IRN/sections/irn/a\_registral/rnpc/docs\_rnpc/novos-impressos-do-rnpc/downloadFile/attachedFile\_f0/RNPC\_Mod1.pdf</a>
- Portal da Justiça, <u>http://publicacoes.mj.pt/</u>
- Banco de Portugal (BdP), Boletim Estatístico de Fevereiro de 2013, <a href="http://www.bportugal.pt/pt-PT/Estatisticas/PublicacoesEstatisticas/BolEstatistico/BEAnteriores/Paginas/EdAnteriores.aspx">http://www.bportugal.pt/pt-PT/Estatisticas/PublicacoesEstatisticas/BolEstatistico/BEAnteriores/Paginas/EdAnteriores.aspx</a>
- Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), Código da Propriedade Industrial, <a href="http://www.marcasepatentes.pt/index.php?section=423">http://www.marcasepatentes.pt/index.php?section=423</a>
- Portal da Empresa, <a href="http://www.portaldaempresa.pt/cve/pt/FerramentasdeApoio/Guiao/versaoImpressao?guid">http://www.portaldaempresa.pt/cve/pt/FerramentasdeApoio/Guiao/versaoImpressao?guid={54135C69-0C90-49CC-83FA-4030386DCC88}</a>
- ionline (2011), Edição de 05 de Janeiro, <a href="http://www1.ionline.pt/conteudo/96779-a-moeda-unica-que-apareceu-dar-coesao-europa-e-um-erro">http://www1.ionline.pt/conteudo/96779-a-moeda-unica-que-apareceu-dar-coesao-europa-e-um-erro</a>
- Jornal de Negócios (2012), Edição de 29 de Junho
   <a href="http://www.jornaldenegocios.pt/economia/detalhe/ine\_pme\_representavam\_999\_do\_tecido-empresarial portuguecircs em 2010.html">http://www.jornaldenegocios.pt/economia/detalhe/ine\_pme\_representavam\_999\_do\_tecido-empresarial portuguecircs em 2010.html</a>

- Jornal de Negócios (2013), Edição de 21 de Fevereiro, <a href="http://www.jornaldenegocios.pt/economia/financas\_publicas/orcamento\_do\_estado/de">http://www.jornaldenegocios.pt/economia/financas\_publicas/orcamento\_do\_estado/de</a> talhe/divida publica ultrapassa estimativas da troika e atinge 1225 do pib.html
- Económico (2013), Edição de 25 de Fevereiro, <a href="http://economico.sapo.pt/noticias/corte-salarial-na-funcao-publica-rendeu-28-mil-milhoes\_163326.html">http://economico.sapo.pt/noticias/corte-salarial-na-funcao-publica-rendeu-28-mil-milhoes\_163326.html</a>
- Jornal de Notícias (2012), Edição de 04 de Outubro, http://www.jn.pt/PaginaInicial/Economia/Interior.aspx?content\_id=2809088&page=-1
- Jornal de Notícias (2013), Edição de 08 de Janeiro, http://www.in.pt/PaginaInicial/Economia/Interior.aspx?content\_id=2981888
- Público (2012), Edição de 27 de Novembro, <a href="http://www.publico.pt/economia/noticia/empresarios-da-restauracao-inconformados-com-chumbo-da-descida-do-iva-no-parlamento-1575211">http://www.publico.pt/economia/noticia/empresarios-da-restauracao-inconformados-com-chumbo-da-descida-do-iva-no-parlamento-1575211</a>
- Público (2012), Edição de 12 de Dezembro, <a href="http://www.publico.pt/economia/noticia/receitas-do-iva-na-restauracao-estao-muito-abaixo-do-esperado-1577180">http://www.publico.pt/economia/noticia/receitas-do-iva-na-restauracao-estao-muito-abaixo-do-esperado-1577180</a>
- Rádio Renascença (2011), Edição de 16 de Novembro, <a href="http://rr.sapo.pt/informacao\_detalhe.aspx?fid=24&did=39263">http://rr.sapo.pt/informacao\_detalhe.aspx?fid=24&did=39263</a>
- SIC Notícias (2013), Edição de 08 de Janeiro, <a href="http://sicnoticias.sapo.pt/economia/2013/01/08/santos-pereira-diz-faltar-competitividade-a-portugal">http://sicnoticias.sapo.pt/economia/2013/01/08/santos-pereira-diz-faltar-competitividade-a-portugal</a>
- Le Monde (2012), Edição de 21 de Julho, <a href="http://www.lemonde.fr/economie/article/2012/07/21/mario-draghi-non-l-euro-n-est-pas-en-danger">http://www.lemonde.fr/economie/article/2012/07/21/mario-draghi-non-l-euro-n-est-pas-en-danger</a> 1736746 3234.html
- The Guardian (2011), Edição de 09 de Dezembro, http://www.guardian.co.uk/world/2011/dec/09/jonathan-freedland-two-speed-europe
- The Times 100, Business Location, <a href="http://businesscasestudies.co.uk/business-theory/operations/business-location.html#axzz2KhvBrBm3">http://businesscasestudies.co.uk/business-theory/operations/business-location.html#axzz2KhvBrBm3</a>
- World Economic Forum, The World Competitiveness Report 2012–2013, <a href="http://www3.weforum.org/docs/WEF\_GlobalCompetitivenessReport\_2012-13.pdf">http://www3.weforum.org/docs/WEF\_GlobalCompetitivenessReport\_2012-13.pdf</a>
- Eurostat, Labour productivity per hour worked 1990–2012, <a href="http://epp.eurostat.ec.europa.eu/tgm/table.do?">http://epp.eurostat.ec.europa.eu/tgm/table.do?</a> tab=table&init=1&plugin=1&language=en&pcode=tsdec310

- International Oak Society, Report from the Oak ICRA checklist (*Quercus faginea*), <a href="http://www.oaknames.org/search/fullname.asp?id=229">http://www.oaknames.org/search/fullname.asp?id=229</a>
- Associação Vegetariana Portuguesa (AVP), Tipos de Vegetarianismo, <a href="http://www.avp.org.pt/node/8">http://www.avp.org.pt/node/8</a>
- Centro Vegetariano, Portugal: 30 000 Vegetarianos, <a href="http://www.centrovegetariano.org/Article-451-Portugal%253A">http://www.centrovegetariano.org/Article-451-Portugal%253A</a> %2B30%2B000%2BVegetarianos.html
- Sapo Casa, Ref.: W1313, http://casa.sapo.pt/7098ec84-bb6f-4d63-830b-254f0b7f1a60.html?pid=MITULA\_CS
- PT Negócios, OfficeBox Restaurantes e Cafés, <a href="http://www.ptnegocios.pt/portal/site/negocios/menuitem.269f923fc057d24c29de769b851056a0/?vgnextoid=875db258202a3310VgnVCM1000005401650aRCRD#tab4">http://www.ptnegocios.pt/portal/site/negocios/menuitem.269f923fc057d24c29de769b851056a0/?vgnextoid=875db258202a3310VgnVCM1000005401650aRCRD#tab4</a>
- Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, Joia de associado, <a href="http://www.ahresp.com/pages.php?id=48">http://www.ahresp.com/pages.php?id=48</a>
- Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal, Quotas de associado, <a href="http://www.ahresp.com/pages.php?id=73">http://www.ahresp.com/pages.php?id=73</a>
- Imprensa Nacional Casa da Moeda, Livro de Reclamações, <a href="https://www.incm.pt/portal/loja\_detalhe.jsp?codigo=101367">https://www.incm.pt/portal/loja\_detalhe.jsp?codigo=101367</a>
- Sociedade Portuguesa de Autores, Tabelas Mínimas de Direitos de Execução, http://www.spautores.pt/assets\_live/8852/spa.1\_tabela\_min.\_execu\_o\_2013.pdf
- PassMúsica, Direitos Conexos de Artistas e Produtores Estabelecimentos de Restauração com Música Ambiente,
   <a href="http://www.passmusica.pt/passmusica-new/pdf/Est.%20de%20%20Restauracao">http://www.passmusica.pt/passmusica-new/pdf/Est.%20de%20%20Restauracao</a>
   %20com%20Musica%20Ambiente%20-%20Restaurantes.pdf
- Bloomberg http://www.bloomberg.com/quote/GSPT10YR:IND
- Morningstar <a href="http://quicktake.morningstar.com/index/IndexCharts.aspx?Symbol=SPX">http://quicktake.morningstar.com/index/IndexCharts.aspx?Symbol=SPX</a>
- New York University Stern School of Business <a href="http://pages.stern.nyu.edu/~ADAMODAR/New\_Home\_Page/datafile/Betas.html">http://pages.stern.nyu.edu/~ADAMODAR/New\_Home\_Page/datafile/Betas.html</a>
- Portal das Finanças
   <a href="http://info.portaldasfinancas.gov.pt/NR/rdonlyres/F88710AD-CEDA-4884-82B6-EB4852AA085D/0/Ofcd">http://info.portaldasfinancas.gov.pt/NR/rdonlyres/F88710AD-CEDA-4884-82B6-EB4852AA085D/0/Ofcd</a> 20165 2013 IRC.pdf

- Galp Energia
   http://www.galpenergia.com/PT/ProdutosServicos/Produtos/Eletricidade/Paginas/Negocios.aspx
- EPAL http://www.epal.pt/epal/Modelo11.aspx? area=293&sub=347&src=Tarifario&menu=347

#### **Sites:**

- <a href="http://www.oaknames.org/search/index.asp">http://www.oaknames.org/search/index.asp</a>
- http://businesscasestudies.co.uk/
- http://casa.sapo.pt/
- <a href="http://www.anje.pt/">http://www.anje.pt/</a>
- <a href="http://www.irn.mj.pt/">http://www.irn.mj.pt/</a>
- <a href="http://publicacoes.mj.pt/">http://publicacoes.mj.pt/</a>
- http://www.marcasepatentes.pt/
- http://www.avp.org.pt/
- <a href="http://www.centrovegetariano.org/">http://www.centrovegetariano.org/</a>
- http://www.lemonde.fr/
- <a href="http://www1.ionline.pt/">http://www1.ionline.pt/</a>
- http://www.guardian.co.uk/
- http://www.jornaldenegocios.pt/
- <a href="http://www.bportugal.pt/">http://www.bportugal.pt/</a>
- http://economico.sapo.pt/
- <a href="http://rr.sapo.pt/">http://rr.sapo.pt/</a>
- <a href="http://www.jn.pt/">http://www.jn.pt/</a>
- http://www3.weforum.org/
- <a href="http://sicnoticias.sapo.pt/">http://sicnoticias.sapo.pt/</a>
- <a href="http://www.publico.pt/">http://www.publico.pt/</a>
- http://hbr.org/
- <a href="http://www.ptnegocios.pt/">http://www.ptnegocios.pt/</a>
- http://www.ahresp.com/
- https://www.incm.pt/
- <a href="http://www.spautores.pt/">http://www.spautores.pt/</a>
- http://www.passmusica.pt/
- http://www.cm-lisboa.pt/
- http://lxi.cm-lisboa.pt/lxi/
- <a href="http://remper.net/">http://remper.net/</a>
- <a href="http://www.telsao.pt/">http://www.telsao.pt/</a>
- http://www.telsao.pt/profissional/
- http://www.urc.pt/
- <a href="http://www.ideiapack.pt/">http://www.ideiapack.pt/</a>
- <a href="http://www.aki.pt/">http://www.aki.pt/</a>
- http://www.leroymerlin.pt/
- <a href="http://www.ikea.com/pt/">http://www.ikea.com/pt/</a>

- <a href="http://epp.eurostat.ec.europa.eu/">http://epp.eurostat.ec.europa.eu/</a>
- <a href="http://www.ine.pt/">http://www.ine.pt/</a>
- <a href="http://www.isp.pt/">http://www.isp.pt/</a>
- <a href="http://www.asae.pt/">http://www.asae.pt/</a>
- <a href="http://www.portaldaempresa.pt/">http://www.portaldaempresa.pt/</a>
- <a href="http://www.clf.pt/">http://www.clf.pt/</a>
- <a href="http://bdjur.almedina.net/">http://bdjur.almedina.net/</a>
- <a href="http://www.bloomberg.com/">http://www.bloomberg.com/</a>
- <a href="http://www.morningstar.com/">http://www.morningstar.com/</a>
- <a href="http://pages.stern.nyu.edu/">http://pages.stern.nyu.edu/</a>
- http://www.portaldasfinancas.gov.pt/pt/home.action
- <a href="http://www.galpenergia.com/PT">http://www.galpenergia.com/PT</a>
- <a href="http://www.epal.pt">http://www.epal.pt</a>

## 14 ANEXOS

## Anexo 1 – Estratégia Corporativa

Quadro 23 | Aterragens e Desembarques nos Aeroportos de Portugal Continental

	Lisboa	Porto	Faro	Beja
Aterragens	69.777	30.063	20.074	37
Desembarques	7.383.666	2.963.476	2.775.373	1.426

Fonte: ANA – Aeroportos de Portugal – Relatório Anual de Estatística de Tráfego 2011

Figura 11 | Horas de trabalho diárias e semanais dos(as) cozinheiros(as)



Figura 12 | Horas de trabalho diárias e semanais dos(as) ajudantes de cozinha

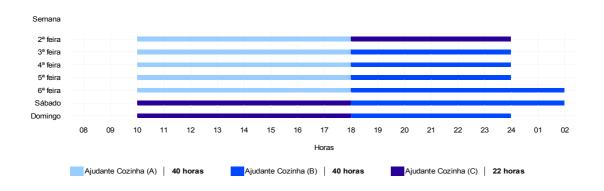


Figura 13 | Horas de trabalho diárias e semanais dos(as) empregados(as) de mesa

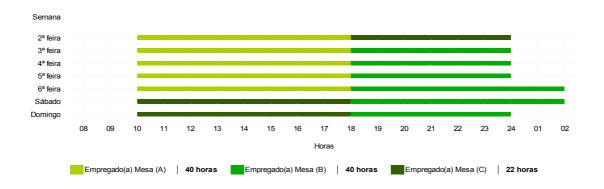


Figura 14 | Horas de trabalho diárias e semanais dos(as) empregados(as) de limpeza



## Anexo 2 – Análise da Envolvente

Quadro 24 | Evolução de algumas rubricas financeiras portuguesas

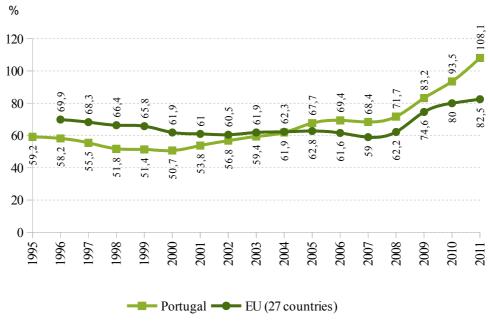
Unidade: 10<sup>6</sup> €

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011 (P)
1. PIB	127.316,90	134.471,10	140.566,80	143.471,70	149.312,50	154.268,70	160.855,40	169.319,20	171.983,10	168.503,60	172.834,80	171.039,90
2. Receitas	10.752,3	12.508,90	11.006,10	11.155,10	12.563,20	13.497,40	17.395,60	19.285,40	19.353,10	15.122,10	18.910,70	17.191,50
3. Despesas	10.378,70	12.982,10	11.300,20	10.993,60	12.486,30	14.887,10	20.679,40	22.946,40	23.699,70	20.825,90	23.473,10	22.130,50
4. Consumo Capital Fixo	20.155,60	21.655,00	23.083,60	23.991,20	25.043,50	26.259,10	27.299,80	28.350,70	29.745,60	29.795,10	30.444,20	30.987,60
5. Rendimento Disponível Líquido (1. + 2 3 4.)	96.782,60	112.342,90	117.189,10	119.642,00	124.345,90	126.619,90	130.271,80	137.307,50	137.890,90	133.004,70	137.828,20	135.113,30
6. Despesas Finais	105.114,40	110.979,70	116.056,10	119.528,50	125.921,50	132.465,00	137.749,90	144.214,00	149.488,90	146.934,30	151.289,80	148.048,60
7. Poupança Líquida (5 6.)	-8.331,80	1.363,20	1.133,00	113,50	-1.575,60	-5.845,10	-7.478,10	-6.906,50	-11.598,00	-13.929,60	-13.461,60	-12.935,30
Var PIB (%)		5,320	4,337	2,025	3,912	3,213	4,095	4,999	1,549	-2,065	2,506	-1,049

(P) Provisório

 $Fonte: INE\ (\underline{www.ine.pt/ngt\_server/attachfileu.jsp?look\_parentBoui=97113166\&att\_display=n\&att\_download=y)$ 

Gráfico 1 | Evolução da dívida pública em percentagem do PIB



Fonte: Eurostat

Quadro 25 | Evolução da cotação de rating de Portugal

	03-11-2009	24-03-2010	13-07-2010	23-12-2010	15-03-2011	24-03-2011	29-03-2011	01-04-2011	05-04-2011	05-07-2011	07-10-2011	24-11-2011	06-12-2011	13-01-2012	13-02-2012	21-02-2012	11-05-2012	12-11-2012
Fitch	AA	AA-		A+		A-		BBB-			BBB-	BB+	BB+			BB+	BB+	В
Moody's			A1		A3				Baa1	Ba2					Ba3			
Standard & Poor's							BBB-							BB				

Fonte: countryeconomy.com (http://countryeconomy.com/ratings/portugal)

Quadro 26 | Valorização das cotações de rating

Fitch / S&P	Valorização	Moody's	Valorização
AAA	11	Aaa	10
AAA-	10	Aa1	9
AA+	9	Aa2	8
AA	8	Aa3	7
AA-	7	A1	6
A+	6	A2	5
A	5	A3	4
A-	4	Baa1	3
BBB+	3	Baa2	2
BBB	2	Baa3	1
BBB-	1	Ba1	-1
BB+	-1	Ba2	-2
BB	-2	Ba3	-3
BB-	-3	B1	-4
B+	-4	B2	-5
В	-5	В3	-6

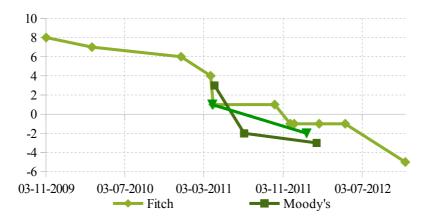
#### NOTAS

A coluna Valorização é usada na visualização das curvas da cotação de rating no Gráfico 2. Considera-se que uma valorização de 0 (zero) corresponde a nenhuma cotação.

A valorização negativa com início no grau "BB+" para as a agência Fitch e Standard & Poor's e no grau "Ba1" para a agência Moody's significa que começa a haver especulação. O início do grau de especulação está de acordo com a definição dada pelas agências de rating.

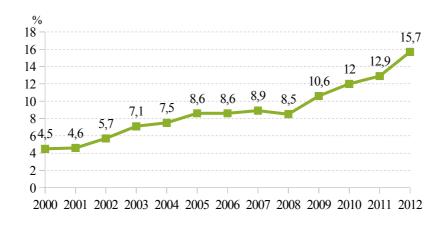
As cotações de rating continuam além da cotação "B" para as agências Fitch e Standard & Poor's e da cotação "B3" para a agência Moody's. Não foram contudo consideradas por o grau de cotação de Portugal não ser inferior aos graus "B" e "B3".

Gráfico 2 | Evolução da cotação de rating de Portugal



Fonte: country economy.com (http://country.economy.com/ratings/portugal)

Gráfico 3 | Evolução da taxa de desemprego



Fonte: Eurostat

Gráfico 4 | Evolução do poder de compra



Fonte: Eurostat

Gráfico 5 | Evolução do risco de pobreza e de exclusão social

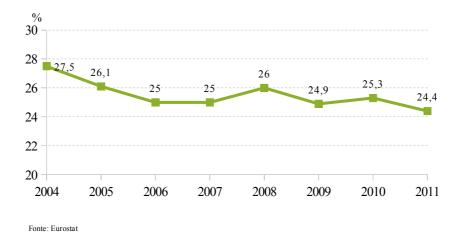
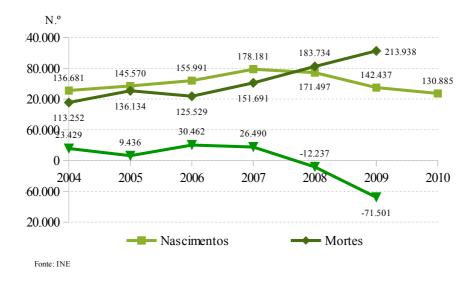


Gráfico 6 | Evolução do nascimento e morte de empresas



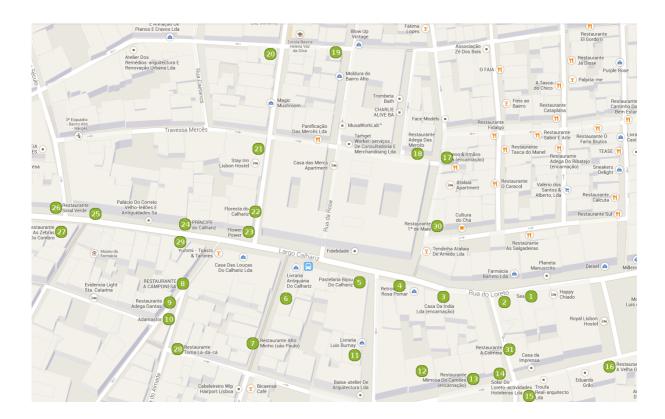
**Quadro 27** | Número de Estabelecimentos de Restauração e Bebidas no Concelho de Lisboa em 2009

Freguesias	Restauração e Bebidas
Encarnação	178
Mercês	56
Santa Catarina	64
Outras	5.395
Total	5.693

Quadro 28 | Estabelecimentos de Restauração na zona do Largo do Calhariz

	Tipo de Estabelecimento	Nome do Estabelecimento	Tipo de Comida	Horário
1	Restaurante	Sea Me	Peixe / Marisco	12:30 - 01:00
2	Pastelaria	Emenda		06:00 - 20:00
3	Restaurante	Casa da Índia	Típica	08:00 - 02:00
4	Pastelaria	Camões		07:00 – 20:00
5	Pastelaria	Bijou do Calhariz		07:00 – 20:00
6	Restaurante	Casa Liege	Típica	09:00 – 24:00
7	Restaurante	Alto Minho	Típica	09:00 – 22:00
8	Restaurante	A Camponesa	Típica	19:00 – 24:00
9	Restaurante	Adega Dantas	Típica	12:00 – 15:00   19:00 – 23:00
10	Restaurante	O Adamastor	Típica	07:00 – 22:00
11	Restaurante	Nepa-Tandoori	Nepalesa / Indiana	12:00 – 15:00   19:00 – 23:00
12	Restaurante	Sushima	Japonesa	12:00 – 15:00   19:00 – 24:00
13	Restaurante	Mimosa do Camões	Típica	08:00 - 24:00
14	Restaurante	Solar do Loreto	Típica	07:00 - 02:00
15	Café / Bar	Botequim Brasil		07:00 - 02:30
16	Restaurante	A Velha Gruta	Típica	12:00 - 02:00
17	Restaurante	Calcutá II	Indiana	12:00 – 15:00   19:00 – 02:00
18	Restaurante	Adega das Mercês	Típica	09:00 - 02:00
19	Restaurante	Les Mauvrais Garçons	Gourmet	10:00 – 23:30
20	Restaurante	Ineri, I	Típica	07:00 - 02:00
21	Restaurante	Adega do Tagarro	Típica	09:00 - 02:00
22	Restaurante	Floresta do Calhariz	Típica	12:00 – 16:00   19:00 – 02:00
23	Restaurante	Flower Power	Típica	11:00 – 20:00
24	Restaurante	Príncipe do Calhariz	Típica	12:00 – 15:00   19:00 – 22:30
25	Restaurante / Pastelaria	Palus	Típica	07:00 – 23:00
26	Restaurante	Sinal Verde	Típica	10:00 – 24:00
27	Restaurante	As Zebras do Combro	Típica	09:00 - 23:00
28	Restaurante	Toma Lá Dá Cá	Típica	09:00 – 24:00
29	Pastelaria	Orion		07:00 – 20:00
30	Restaurante	1º de Maio	Típica	12:00 – 15:00   19:00 – 23:00
31	Restaurante	A Colmeia	Vegetariana	12:00 – 16:00

Figura 15 | Localização dos Estabelecimentos de Restauração



## Anexo 3 - Plano de Marketing

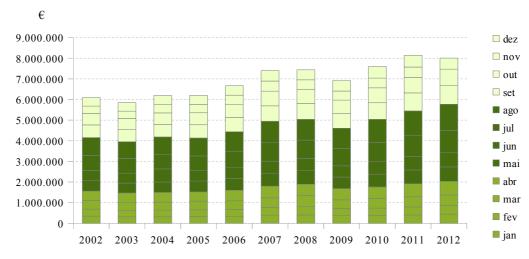
Quadro 29 | Evolução das receitas provenientes das viagens e do turismo

Unidade: 10<sup>3</sup> €

	T. (1)						Me	eses					lauc. 10 C
Ano Total	Total	jan	fev	mar	abr	mai	jun	jul	ago		out	nov	dez
2002	6.093.818	345.988	335.936	417.187	458.985	507.913	495.887	727.607	864.523	614.013	552.103	362.680	410.996
2003	5.848.928	313.281	318.484	388.752	446.929	481.734	476.682	714.459	813.352	591.918	535.050	354.952	413.335
2004	6.195.469	311.627	326.355	391.041	467.438	506.797	631.672	708.165	844.426	607.356	558.116	395.810	446.666
2005	6.198.597	322.685	327.852	428.853	443.691	521.132	514.015	703.767	874.816	639.252	580.419	410.034	432.081
2006	6.671.937	336.082	336.580	416.598	509.519	575.043	543.280	776.724	944.895	689.963	643.680	434.765	464.808
2007	7.402.100	392.400	372.656	468.108	570.474	622.459	584.279	889.559	1.050.272	745.361	711.479	485.496	509.557
2008	7.440.105	403.616	418.779	517.560	548.611	660.302	590.456	888.859	1.009.654	768.012	691.325	453.583	489.348
2009	6.907.843	361.991	354.073	418.813	549.061	557.698	539.873	833.769	990.961	723.517	642.019	438.966	497.102
2010	7.601.271	370.931	361.436	467.858	564.447	619.618	598.293	927.973	1.128.088	806.254	717.865	476.791	561.717
2011	8.145.556	401.926	389.279	491.673	637.367	664.527	660.693	998.425	1.205.488	867.440	756.354	499.881	572.503
2012	8.005.086	440.545	431.525	503.784	657.528	700.287	685.587	1.081.340	1.272.258	897.017	799.085	536.130	

Fonte: Banco de Portugal | Boletim Estatístico – janeiro 2013

Gráfico 7 | Evolução das receitas provenientes das viagens e do turismo



Fonte: Banco de Portugal | Boletim Estatístico – janeiro 2013

## Anexo 4 – Plano Financeiro

Quadro 30 | Montante para simulação de Crédito

	Meses	Valor Mensal	Valor Total
Investimento Inicial			104.447,70€
Renda	8	2.600,00€	20.800,00€
Custos com Pessoal			
Salário Bruto	3	6.820,00 €	20.460,00 €
Segurança Social	3	1.619,75€	4.859,25€
Subsídio de Alimentação	3	798,49€	2.395,47 €
Seguro de Acidentes de Trabalho			1.662,81€
Seguro de Multirrisco Negócio			224,68 €
Seguro de Responsabilidade Civil			150,09€
		Total	155.000,00€

## Quadro 31 | Plano de Investimentos

TI	ni	la.	de:	€
U	ш	ıac	JC.	t

		omana. c
		2014
1 – Constituição de Sociedade		
1.1 – Certificado de Admissibilidade (n.º 2.1 do Artigo 23.º do Decreto-Lei n.º 209/2012, de 19 de Seter	nbro)	75,00
1.2 – Registo de Marca (Tabela I da Portaria n.º 176/2012, de 31 de Maio)		120,00
1.3 – Registo Comercial (n.º 2.1 do Artigo 22.º do Decreto-Lei n.º 209/2012, de 19 de Seter	nbro)	360,00
1.4 – Ficheiro Central de Pessoas Coletivas (n.º 3.1 do Artigo 23.º do Decreto-Lei n.º 209/2012, de 19 de Seter	nbro)	20,00
	Subtotal (1)	575,00
2 – Projeto de Arquitetura		5.000,00
	Subtotal (2)	5.000,00
3 – Obras de Remodelação		46.500,00
	Subtotal (3)	46.500,00

	Unidade: €
	2014
4 – Equipamentos	
4.1 – Cozinha	
4.1.01 – Forno	3.887,00
4.1.02 – Fritadeira	496,00
4.1.03 – Torradeira	174,80
4.1.04 – Máquina Waffles	670,35
4.1.05 – Exaustor	2.989,00
4.1.06 – Armário Refrigerado	2.236,00
4.1.07 – Bancada de Preparação	1.502,00
4.1.08 – Bancada de Sujos	2.587,00
4.1.09 – Máquina de Lavar Copos	847,47
4.1.10 – Armário de Arrumação Vertical	951,60
4.1.11 – Armário de Arrumação Horizontal	457,60
4.1.12 – Lava-mãos	281,00
4.1.13 – Ar Condicionado	222,90
4.1.14 – Armário Vestiário Duplo	187,00
4.1.15 – Armário Vestiário Triplo	253,00
4.1.16 – Utensílios de Cozinha	6.188,95
4.2 – Sala de Refeições	
4.2.01 – Balcão	3.210,30
4.2.02 – Máquina de Café	1.697,40
4.2.03 – Moinho de Café	303,81
4.2.04 – Máquina de Sumos	1.007,37
4.2.05 – Máquina de Citrinos	1.183,26
4.2.06 – Chocolateira	643,29
4.2.07 – Ar Condicionado	222,90
Sub	ototal (4) 32.200,00
5 – Mobiliário	
5.1 – Sanitários	
5.1.01 – Sanita	85,35
5.1.02 – Lavatório	86,40
5.1.03 – Torneira Automática	122,95
5.1.04 – Torneira Manual	25,75
5.1.05 – Espelho	19,98
5.2 – Sala de Refeições	
5.2.01 – Mesa	799,92
5.2.02 – Cadeira	864,00

		2014
5.2.03 – Móvel de apoio ao Ba	lcão	795,65
	Subtotal (5)	2.800,00
6 – Ingredientes		5.000,00
	Subtotal (6)	5.000,00
7 – Utensílios diversos		
7.1 – Refeição		4.000,00
7.2 – Limpeza		500,00
	Subtotal (7)	4.500,00
8 – Elementos Decorativos		3.478,94
	Subtotal (8)	3.478,94
9 – Hardware / Software		
9.1 – WinREST POS (Hardware)		300,00
9.2 – WinREST Light (Software)		884,16
9.3 – Primavera BSS Elevation Busin	ness Suite	516,60
9.4 – MEO ADSL Total 24 / MEO F	ibra Total 30	693,00
	Subtotal (9)	2.393,76
10 – Outras Despesas		7.000,00
	Subtotal (10)	7.000,00
	Total com IVA	109.447,70
	IVA (23 %)	20.465,83
	Total sem IVA	88.981,87
	Aquisição por Empréstimo	104.447,70
	Aquisição por Capital Próprio	5.000,00
	riquisição por Capitar riopilo	5.000,00

Quadro 32 | Fornecimentos e Serviços Externos

										Officauc. C
	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 - 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
1 – Renda	41.600,00	31.200,00	31.200,00	31.200,00	31.200,00	31.200,00	31.200,00	31.200,00	31.200,00	31.200,00
2 – Eletricidade	10.500,00	10.721,55	10.947,77	11.178,77	11.414,64	11.655,49	11.901,42	12.152,54	12.408,96	12.670,79
3 – Gás	500,00	510,55	521,32	521,32	543,55	555,02	566,73	578,69	590,90	603,37
4 – Água	875,00	893,46	912,31	931,56	951,22	971,29	991,79	1.012,71	1.034,08	1.055,90
5 – Hardware / Software										
5.1 – WinREST Light (Software)	0,00	884,16	884,16	884,16	884,16	884,16	884,16	884,16	884,16	884,16
5.2 – Primavera BSS Elevation B. Suite	0,00	516,60	516,60	516,60	516,60	516,60	516,60	516,60	516,60	516,60
5.3 – MEO ADSL Total 24	0,00	693,00	693,00	693,00	693,00	693,00	693,00	693,00	693,00	693,00
6 – Licenças										
6.1 – Sociedade Portuguesa de Autores	139,00	139,00	139,00	139,00	139,00	139,00	139,00	139,00	139,00	139,00
6.2 - PassMúsica	170,86	170,86	170,86	170,86	170,86	170,86	170,86	170,86	170,86	170,86
7 – AHRESP	242,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00	192,00
8 – Encargos Bancários	886,60	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
9 – Seguros										
9.1 – Acidentes de Trabalho	0,00	1.671,12	1.679,48	1.687,88	1.696,32	1.704,80	1.715,88	1.727,03	1.738,26	1.749,56
9.2 – Multirriscos Negócio	0,00	229,42	234,26	239,20	244,25	249,41	254,67	260,04	265,53	271,13
9.3 – Responsabilidade Civil	0,00	153,26	156,49	159,79	163,16	166,61	170,12	173,71	177,38	181,12
19 – Site										
10.1 – Domínio	25,83	25,83	25,83	25,83	25,83	25,83	25,83	25,83	25,83	25,83
10.2 – Alojamento	73,80	73,80	73,80	73,80	73,80	73,80	73,80	73,80	73,80	73,80
10.3 – Livro de Reclamações	19,55	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
20 - Outros	3.000,00	3.063,30	3.127,94	3.193,94	3.261,33	3.330,14	3.400,41	3.472,16	3.545,42	3.620,23
Total	58.032,64	51.137,91	51.474,83	51.807,72	52.169,73	52.528,01	52.896,27	53.272,14	53.655,78	54.047,35
Rubricas s/ IVA	42.486,60	31.582,68	31.590,75	31.599,00	31.607,42	31.616,01	31.624,79	31.633,75	31.642,91	31.652,25
Rubricas c/ IVA	15.546,04	17.884,11	18.204,60	18.520,84	18.866,00	19.207,20	19.555,60	19.911,36	20.274,62	20.645,54
IVA (6%)	77,83	79,47	81,15	82,24	84,61	86,40	88,22	90,08	982,55	93,92
IVA (23 %)	2.649,87	3.081,64	3.136,03	3.191,57	3.248,28	3.306,18	3.365,31	3.425,68	3.487,33	3.550,28
Total sem IVA	55.304,94	46.305,67	46.578,17	46.846,03	47.140,53	47.430,64	47.726,87	48.029,35	47.447,64	48.653,59

## **Quadro 33** | Gastos com Pessoal (Incremento)

Unidade: %

	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Incremento Anual (Salário Bruto)	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,65	0,65	0,65	0,65

## Quadro 34 | Gastos com Pessoal

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
Gerente	800,00	804,00	808,02	812,06	816,12	820,20	825,53	830,90	836,30	841,74
Cozinheiro(a) (A)	800,00	804,00	808,02	812,06	816,12	820,20	825,53	830,90	836,30	841,74
Cozinheiro(a) (B)	400,00	402,00	404,01	406,03	408,06	410,10	412,77	415,45	418,15	420,87
Ajudante Cozinha (A)	800,00	804,00	808,02	812,06	816,12	820,20	825,53	830,90	836,30	841,74
Ajudante Cozinha (B)	800,00	804,00	808,02	812,06	816,12	820,20	825,53	830,90	836,30	841,74
Ajudante Cozinha (C)	440,00	442,20	444,41	446,63	448,87	451,11	454,04	456,99	459,96	462,95
Empregado(a) Mesa (A)	800,00	804,00	808,02	812,06	816,12	820,20	825,53	830,90	836,30	841,74
Empregado(a) Mesa (B)	800,00	804,00	808,02	812,06	816,12	820,20	825,53	830,90	836,30	841,74
Empregado(a) Mesa (C)	440,00	442,20	444,41	446,63	448,87	451,11	454,04	456,99	459,96	462,95
Empregado(a) Limpeza (A)	600,00	603,00	606,02	609,05	612,09	615,15	619,15	623,17	627,22	631,30
Empregado(a) Limpeza (B)	140,00	140,70	141,40	142,11	142,82	143,54	144,47	145,41	146,35	147,30
Gasto Mensal	6.820,00	6.854,10	6.888,37	6.922,81	6.957,43	6.992,21	7.037,66	7.083,41	7.129,45	7.175,79
Gasto Anual	95.480,00	95.957,40	96.437,19	96.919,37	97.403,97	97.890,99	98.527,28	99.167,71	99.812,30	100.461,08
Subsídio de Alimentação	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39	8.783,39
Total de Encargos	104.263,39	104.740,79	105.220,58	105.702,76	106.187,36	106.674,38	107.310,67	107.951,10	108.595,69	109.244,47

## Quadro 35 | Segurança Social

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
SS Empresa (23,75 %)	22.676,50	22.789,88	22.903,83	23.018,35	23.133,44	23.249,11	23.400,23	23.552,33	23.705,42	23.859,51
SS Colaborador (11 %)	10.502,80	10.555,31	10.608,09	10.661,13	10.714,44	10.768,01	10.838,00	10.908,45	10.979,35	11.050,72
Total	33.179,30	33.345,20	33.511,92	33.679,48	33.847,88	34.017,12	34.238,23	34.460,78	34.684,77	34.910,22

Quadro 36 | Taxas de IRS por colaborador por ano e Retenção de IRS

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
Gerente	8,50%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%
Cozinheiro(a) (A)	8,50%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%
Cozinheiro(a) (B)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Ajudante Cozinha (A)	8,50%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%
Ajudante Cozinha (B)	8,50%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%
Ajudante Cozinha (C)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Empregado(a) Mesa (A)	8,50%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%
Empregado(a) Mesa (B)	8,50%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%	11,00%
Empregado(a) Mesa (C)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Empregado(a) Limpeza (A)	5,00%	5,00%	5,00%	5,00%	5,00%	5,00%	5,00%	5,00%	5,00%	5,00%
Empregado(a) Limpeza (B)	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
Retenção	6.132,00 €	7.851,06€	7.890,32 €	7.929,77 €	7.969,42 €	8.009,26€	8.061,32€	8.113,72 €	8.166,46 €	8.219,54€

Pedro Miguel da Silva Marques

Especialidade

Especialidade + Batido

Especialidade + Sumo Natural

Especialidade + Outra Bebida

Especialidade + Bolo / Tarte

Especialidade + Batido + Bolo / Tarte

Especialidade + Sumo Natural + Bolo / Tarte

Especialidade + Outra Bebida + Bolo / Tarte

## Quadro 37 | Tipo de refeição (almoço e jantar)

Unidade: %

8,00 5,00 7,00 12,00 2,00

1,50

2,50

2,00

Unidade: %

	Consumo
Salada	7,00
Salada + Batido	4,00
Salada + Sumo Natural	8,00
Salada + Outra Bebida	10,00
Salada + Bolo / Tarte	1,00
Salada + Batido + Bolo / Tarte	1,00
Salada + Sumo Natural + Bolo / Tarte	2,50
Salada + Outra Bebida + Bolo / Tarte	1,50
	35,00

Unidade: %

	Consumo
Quiche	6,00
Quiche + Batido	2,00
Quiche + Sumo Natural	3,00
Quiche + Outra Bebida	8,00
Quiche + Bolo / Tarte	2,50
Quiche + Batido + Bolo / Tarte	0,50
Quiche + Sumo Natural + Bolo / Tarte	1,50
Quiche + Outra Bebida + Bolo / Tarte	1,50
	25,00

## Quadro 38 | Tipo de refeição (extra almoço e jantar)

Unidade: %

76,00

 Bolo / Tarte
 17,00

 Batido
 22,00

 Sumo Natural
 20,00

 Chá
 2,00

 Chocolate Quente
 5,00

 Outras Bebidas
 10,00

Unidade: %

	Consumo
Bolo / Tarte + Batido	4,00
Bolo / Tarte + Sumo Natural	6,00
Bolo / Tarte + Chá	5,00
Bolo / Tarte + Chocolate Quente	2,00
Bolo / Tarte + Outras Bebidas	7,00
	24,00

**Quadro 39** | Custo das Mercadorias Vendidas e das Matérias Consumidas

										Omadac. c
	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
Especialidade	17.343,73	18.468,95	19.558,96	20.770,52	22.057,13	23.488,14	24.396,02	25.408,99	26.464,03	27.639,01
Salada	10.301,80	10.970,15	11.617,59	12.337,23	13.101,45	13.951,44	14.490,70	15.092,39	15.719,05	16.416,96
Quiche	20.018,08	21.316,81	22.574,89	23.973,27	25.458,27	27.109,94	28.157,82	29.326,99	30.544,70	31.900,86
Bolo / Tarte	25.638,11	27.301,45	28.912,74	30.703,71	32.605,62	34.721,00	36.063,06	37.560,47	39.120,06	40.856,95
Batido	8.306,45	8.845,35	9.367,39	9.947,65	10.563,85	11.249,20	11.684,01	12.169,16	12.674,45	13.237,18
Sumo Natural	13.670,57	14.557,48	15.416,64	16.371,61	17.385,73	18.513,68	19.229,28	20.027,72	20.859,31	21.785,45
Chá	700,65	746,11	790,14	839,09	891,06	948,87	985,55	1.026,47	1.069,09	1.116,56
Chocolate Quente	900,84	959,28	1.015,90	1.078,83	1.145,65	1.219,98	1.267,13	1.319,75	1.374,55	1.435,58
Outras Bebidas	7.013,10	7.468,09	7.908,85	8.398,75	8.919,00	9.497,65	9.864,76	10.274,36	10.700,98	11.176,09
Quebras	727,25	774,44	820,14	870,94	924,89	984,90	1.022,97	1.065,44	1.109,68	1.158,95
Total com IVA	104.620,58	111.408,11	117.983,25	125.291,61	133.052,67	141.684,80	147.161,31	153.271,74	159.635,89	166.723,59
IVA (23 %)	19.563,20	20.832,41	22.061,91	23.428,51	24.879,77	26.493,91	27.517,97	28.660,57	29.850,61	31.175,96
Total sem IVA	85.057,38	90.575,70	95.921,34	101.863,09	108.172,90	115.190,89	119.643,34	124.611,17	129.785,28	135.547,63

Quadro 40 | Imposto sobre o Valor Acrescentado

										Onidade. <del>C</del>
	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
1. I.V.A. Liquidado										
Vendas	56.652,28	60.327,75	63.888,20	67.845,69	72.048,33	76.722,64	79.688,19	82.997,00	86.443,20	90.281,2
Total (1)	56.652,28	60.327,75	63.888,20	67.845,69	72.048,33	76.722,64	79.688,19	82.997,00	86.443,20	90.281,2
2. I.V.A. Dedutível										
Constituição Sociedade	107,52	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0
Projeto de Arquitetura	934,96	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0
Obras de Remodelação	8.695,12	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Equipamentos	6.021,14	0,00	0,00	0,00	1.258,09	0,00	0,00	5.629,35	0,00	0,0
Mobiliário	523,58	0,00	0,00	557,42	0,00	0,00	593,46	0,00	0,00	631,83
Ingredientes	934,96	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0
Utensílios Diversos	841,46	0,00	0,00	796,32	0,00	0,00	847,80	0,00	0,00	902,6
Elementos Decorativos	650,53	0,00	0,00	692,59	0,00	0,00	737,36	0,00	0,00	785,0
Hardware / Software	447,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Outras Despesas	1.308,94	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,0
F.S.E.	2.727,70	3.161,12	3.217,18	3.273,81	3.332,89	3.392,58	3.453,53	3.515,76	4.469,88	3.644,2
Compras	19.563,20	20.832,41	22.061,91	23.428,51	24.879,77	26.493,91	27.517,97	28.660,57	29.850,61	31.175,90
Total (2)	42.756,73	23.993,53	25.279,09	28.748,65	29.470,75	29.886,48	33.150,11	37.805,69	34.320,49	37.139,6
3. I.V.A. A Pagar	13.895,56	36.334,22	38.609,11	39.097,04	42.577,58	46.836,16	46.538,08	45.191,32	52.122,71	53.141,60
4. I.V.A. A Receber										

## **Quadro 41** | Taxa de Amortização e Vida Útil

	Tx Amortização Fiscal	Vida Útil Fiscal (anos)	Tx. Amortização Contabilística	Vida Útil Contabilística (anos)
Projeto de Arquitetura	10,00%	10	10,00%	10
Obras de Remodelação	10,00%	10	10,00%	10
Equipamentos	14,28%	7	14,28%	7
Equipamentos – Utensílios de Cozinha	25,00%	4	25,00%	4
Mobiliário	12,50%	8	33,33%	3
Utensílios de Refeição	25,00%	4	33,33%	3
Elementos Decorativos	25,00%	4	33,33%	3

## Quadro 42 | Amortizações Fiscais

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
Proj. Arquitetura	-4.065,04									
	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50
Obras Remodelação	-37.804,88									
	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49
Equipamentos	-21.147,20							-24.475,45		
	3.019,82	3.019,82	3.019,82	3.019,82	3.019,82	3.019,82	3.019,82	3.495,09	3.495,09	3.495,09
Equip Ut. Cozinha	-5.031,67				-5.469,97				-5.946,45	
	1.257,92	1.257,92	1.257,92	1.257,92	1.367,49	1.367,49	1.367,49	1.367,49	1.486,61	1.486,61
Mobiliário	-2.276,42								-2.690,29	
	284,55	284,55	284,55	284,55	284,55	284,55	284,55	284,55	336,29	336,29
Ut. Refeição	-3.252,03				-3.535,31				-3.843,27	
	813,01	813,01	813,01	813,01	883,83	883,83	883,83	883,83	960,82	960,82
Elem. Decorativos	-2.828,41				-3.074,79				-3.342,63	
	707,10	707,10	707,10	707,10	768,70	768,70	768,70	768,70	835,66	835,66
Inv. Total Capital Fixo	-76.405,64				-12.080,07			-24.475,45	-13.132,35	
Amortizações	10.269,39	10.269,39	10.269,39	10.269,39	10.511,38	10.511,38	10.511,38	10.986,66	11.301,46	11.301,46

Pedro Miguel da Silva Marques

## Quadro 43 | Amortizações Contabilísticas

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
Proj. Arquitetura	-4.065,04									
	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50	406,50
Obras Remodelação	-37.804,88									
	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49	3.780,49
Equipamentos	-21.147,20							-24.475,45		
	3.019,82	3.019,82	3.019,82	3.019,82	3.019,82	3.019,82	3.019,82	3.495,09	3.495,09	3.495,09
Equip Ut. Cozinha	-5.031,67				-5.469,97				-5.946,45	
	1.257,92	1.257,92	1.257,92	1.257,92	1.367,49	1.367,49	1.367,49	1.367,49	1.486,61	1.486,61
Mobiliário	-2.276,42			-2.423,58			-2.580,25			-2.747,06
	758,73	758,73	758,73	807,78	807,78	807,78	860,00	860,00	860,00	915,59
Ut. Refeição	-3.252,03			-3.462,26			-3.686,08			-3.924,36
	1.083,90	1.083,90	1.083,90	1.153,97	1.153,97	1.153,97	1.228,57	1.228,57	1.228,57	1.307,99
Elem. Decorativos	-2.828,41			-3.011,25			-3.205,91			-3.413,16
	942,71	942,71	942,71	1.003,65	1.003,65	1.003,65	1.068,53	1.068,53	1.068,53	1.137,61
Inv. Total Capital Fixo	-76.405,64			-8.897,09	-5.469,97		-9.472,24	-24.475,45		-10.084,58
Amortizações	11.250,07	11.250,07	11.250,07	11.430,13	11.539,70	11.539,70	11.731,40	12.206,68	12.325,80	12.529,89

## Quadro 44 | Empréstimo

											Unidade: €
		Ano 0	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023
Ano 0		154.113,40									
1º Trimestre											
Capital			4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56
Juro			1.999,89	1.777,68	1.555,47	1.333,26	1.111,05	888,84	666,63	444,42	222,21
Imposto			80,00	71,11	62,22	53,33	44,44	35,55	26,67	17,78	8,89
	Prestação		6.385,45	6.154,35	5.923,25	5.692,15	5.461,05	5.229,95	4.998,86	4.767,76	4.536,66
2º Trimestre											
			1 205 50	4 205 50	1 205 50	4 205 50	1 205 50	4.205.56	4.205.56	4 205 50	4 205 50
Capital			4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	
Juro			1.944,34	1.722,13	1.499,92	1.277,71	1.055,50	833,29	611,08	388,87	166,66
Imposto			77,77	68,89	60,00	51,11	42,22	33,33	24,44	15,55	6,67
	Prestação		6.327,67	6.096,58	5.865,48	5.634,38	5.403,28	5.172,18	4.941,08	4.709,98	4.478,89
3° Trimestre											
Capital			4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56
Juro			1.888,78	1.666,57	1.444,36	1.222,15	999,94	777,73	555,52	333,31	111,10
Imposto			75,55	66,66	57,77	48,89	40,00	31,11	22,22	13,33	4,44
	Prestação		6.269,89	6.038,79	5.807,69	5.576,60	5.345,50	5.114,40	4.883,30	4.652,20	4.421,10
4º Trimestre											
Capital			4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,56	4.305,40
Juro			1.833,23	1.611,02	1.388,81	1.166,60	944,39	722,18	499,97	277,76	
									,		
Imposto			73,33	64,44	55,55	46,66	37,78	28,89	20,00	11,11	2,22
	Prestação		6.212,12	5.981,02	5.749,92	5.518,82	5.287,73	5.056,63	4.825,53	4.594,43	4.363,17

## Quadro 45 | Cálculo do IRC (sem recurso a capital alheio)

Unidade: €

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
EBIT	-32.238,00	-13.367,56	-4.099,20	6.120,90	17.079,66	29.491,99	36.657,87	45.087,60	53.980,18	62.691,89
Variação de Amortizações	980,68	980,68	980,68	1.160,74	1.028,32	1.028,32	1.220,02	1.220,02	1.024,34	1.228,43
Resultado Fiscal	-31.257,32	-12.386,89	-3.118,52	7.281,64	18.107,98	30.520,31	37.877,89	46.307,62	55.004,52	63.920,32
Prejuízo Fiscal Dedutível	0,00	0,00	0,00	4.590,67	12.809,74	22.118,99	7.243,32	0,00	0,00	0,00
Matéria Coletável	0,00	0,00	0,00	1.530,22	4.269,91	7.373,00	30.634,57	46.307,62	55.004,52	63.920,32
IRC	0,00	0,00	0,00	382,56	1.067,48	1.843,25	7.658,64	11.576,91	13.751,13	15.980,08

## Quadro 46 | Cálculo do IRC (com recurso a capital alheio)

	2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 - 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
EBIT	-32.238,00	-13.367,56	-4.099,20	6.120,90	17.079,66	29.491,99	36.657,87	45.087,60	53.980,18	62.691,89
Encargos Financeiros	7.972,89	7.048,50	6.124,10	5.199,71	4.275,32	3.350,92	2.426,53	1.502,13	577,74	0,00
Variação de Amortizações	980,68	980,68	980,68	1.160,74	1.028,32	1.028,32	1.220,02	1.220,02	1.024,34	1.228,43
Resultado Fiscal	-39.230,21	-19.435,39	-9.242,62	2.081,93	13.832,66	27.169,39	35.451,36	44.805,49	54.426,78	63.920,32
Prejuízo Fiscal Dedutível	0,00	0,00	0,00	1.561,45	10.374,49	20.377,04	26.588,52	9.006,72	0,00	0,00
Matéria Coletável	0,00	0,00	0,00	520,48	3.458,16	6.792,35	8.862,84	35.798,78	54.426,78	63.920,32
IRC	0,00	0,00	0,00	130,12	864,54	1.698,09	2.215,71	8.949,69	13.606,69	15.980,08

**Quadro 47** | Variação das rubricas Vendas, CMVMC e Gastos com Pessoal

												Omdade. c
			2014 – 2015	2015 – 2016	2016 – 2017	2017 – 2018	2018 – 2019	2019 – 2020	2020 – 2021	2021 – 2022	2022 – 2023	2023 – 2024
	+ 20 %	CF	-77.898,26	37.652,28	44.115,48	44.632,80	61.436,31	81.238,08	16.376,87	56.381,65	91.235,88	101.509,82
	+ 20 %	CF act.	-77.898,26	35.029,29	38.183,09	35.939,68	46.024,09	56.618,68	10.618,69	34.010,88	51.201,87	52.999,07
	. 10.0/	CF	-94.786,70	18.904,92	25.882,68	26.474,68	42.153,41	60.700,86	23.757,23	38.618,70	72.735,38	87.935,14
Vendas	+ 10 %	CF act.	-94.786,70	17.587,94	22.402,13	21.318,21	31.578,59	42.305,32	15.404,09	23.295,81	40.819,33	45.911,62
Ven	- 10 %	CF	-128.563,58	-18.589,79	-10.582,91	-9.841,54	3.587,62	19.626,43	38.517,93	3.092,80	35.734,37	51.715,94
	- 10 %	CF act.	-128.563,58	-17.294,76	-9.159,78	-7.924,71	2.687,61	13.678,59	24.974,86	1.865,66	20.054,24	27.001,29
	20.0/	CF	-145.452,03	-37.337,15	-28.815,71	-27.999,65	-15.695,28	-910,79	45.898,28	-14.670,15	17.233,87	33.606,34
	- 20 %	CF act.	-145.452,03	-34.736,11	-24.940,74	-22.546,16	-11.757,88	-634,77	29.760,25	-8.849,42	9.671,70	17.546,13
	+ 20.0/	CF	-124.762,70	-9.854,20	-11.288,74	-10.508,65	2.879,18	18.890,34	39.168,98	2.393,25	35.005,78	43.506,06
	+ 20 %	CF act.	-124.762,70	-9.167,72	-9.770,70	-8.461,88	2.156,89	13.165,58	25.397,00	1.443,67	19.645,36	22.714,85
	+ 10 %	CF	-118.218,92	-4.848,32	-1.819,43	-1.096,04	12.874,85	29.526,99	35.153,28	11.624,50	44.620,33	56.665,80
МС	+ 10 %	CF act.	-118.218,92	-4.510,57	-1.574,76	-882,56	9.645,00	20.578,76	22.793,23	7.012,20	25.041,07	29.585,65
СМУМС	10.0/	CF	-105.131,36	5.163,45	17.119,20	17.729,18	32.866,18	50.800,30	27.121,87	30.087,00	63.849,42	82.985,28
	- 10 %	CF act.	-105.131,36	4.803,75	14.817,11	14.276,07	24.621,20	35.405,14	17.585,70	18.149,26	35.832,50	43.327,26
	- 20 %	CF	-98.587,58	10.169,33	26.588,51	27.141,79	42.861,85	61.436,95	23.106,17	39.318,25	73.463,97	96.145,02
	- 20 %	CF act.	-98.587,58	9.460,90	23.013,04	21.855,39	32.109,31	42.818,33	14.981,94	23.717,79	41.228,22	50.198,06
	. 20.0/	CF	-134.753,46	-22.483,15	-16.215,54	-14.168,96	272,56	17.452,70	44.224,95	2.451,45	35.710,95	50.599,37
	+ 20 %	CF act.	-134.753,46	-20.916,89	-14.034,97	-11.409,27	204,18	12.163,62	28.675,27	1.478,78	20.041,10	26.418,32
soal		CF	-123.214,30	-11.162,79	-4.282,83	-2.926,19	11.571,54	28.808,17	37.681,26	11.653,60	44.972,91	60.212,46
n Pes	+ 10 %	CF act.	-123.214,30	-10.385,15	-3.706,90	-2.356,26	8.668,65	20.077,78	24.432,37	7.029,76	25.238,94	31.437,39
s con		CF	-100.135,99	11.477,92	19.582,60	19.559,34	34.169,50	51.519,12	24.593,89	30.057,90	63.496,84	79.438,62
Gastos com Pessoal	- 10 %	CF act.	-100.135,99	10.678,33	16.949,25	15.749,77	25.597,57	35.906,12	15.946,57	18.131,71	35.634,63	41.475,52
J		CF	-88.596,83	22.798,28	31.515,31	30.802,10	45.468,47	62.874,59	18.050,21	39.260,05	72.758,80	89.051,71
	- 20 %	CF act.	-88.596,83	21.210,07	27.277,32	24.802,78	34.062,02	43.820,29	11.703,68	23.682,69	40.832,47	46.494,59
			-,	-,	- ,-	,	, -	-, -	-,	,	, .	,

## Anexo 5 – Equipamentos

## Quadro 48 | Lista de equipamentos para Cozinha



### FOGÃO JUNEX 9422/2

- 4 queimadores com dupla coroa e válvula de segurança termopar
- 2 placas para grelhar
- 2 fornos a gás com 130 litros

Modelo preparado para Gás Natural (G20)

Dimensão (L x A x P): 1460 x 850 x 900

Telsão Profissional Online | Preço com IVA incluído: 3.887,00 €



#### FRITADEIRA JUNEX FB 4222 T

2 cubas com 10 litros

2 x 4500W de potência para temperatura regulável por termóstato de 0º a 190º

Torneira para esvaziar óleo

Botão de reset e sinalizador de funcionamento

Dimensão (L x A x P): 650 x 430 x 510mm

Telsão Profissional Online | Preço com IVA incluído: 496,00 €



## TORRADEIRA JUNEX THJ9123

2 câmaras

6 resistências (2 superiores, 2 intermédias e 2 inferiores)

3 interruptores luminosos para aquecimento independente

Dimensão (L x A x P): 532 x 368 x 290mm

Telsão Profissional Online | Preço com IVA incluído: 174,80 €



## MÁQUINA WAFFLES ROLLER GRILL GES20 – SIMPLES

Dimensão (L x A x P): 305 x 230 x 440mm

Remper Online | Preço com IVA incluído: 670,35 €



#### EXAUSTOR MIELE DA 5330 D

2 motores de sucção 3 níveis de potência 6 filtros em aço inoxidável Dimensão (L x A x P): 1500 x 900 x 700mm

Telsão Online | Preço com IVA incluído: 2.989,00 €



## ARMÁRIO VERTICAL DE REFRIGERAÇÃO EDESA APS-1402-C

Controlo de temperatura
Capacidade de 1200 litros
Temperatura de funcionamento entre -2° a +8° C
Potência de 704 W
Dimensão (L x A x P): 1388 x 2067 x 728mm

URC – Equipamentos Hoteleiros Online | Preço com IVA incluído: 2.236,00 €



### BANCADA DE PREPARAÇÃO EM IXON

Bancada com 2 cubas, 2 portas de correr e 2 torneiras de cotovelo Dimensão (L x A x P): 2800 x 850 x 600mm

URC – Equipamentos Hoteleiros Online | Preço com IVA incluído: 1.502,00 €



#### BANCADA DE SUJOS EM IXON

Bancada com 1 cuba, 1 porta de batente e 1 torneira misturadora de chuveiro Máquina de lavar loiça (pratos, copos e chávenas) com altura máxima de 28 cm Balde de detritos em inox com 50 litros Dimensão (L x A x P): 1600 x 850 x 600mm

URC – Equipamentos Hoteleiros Online | Preço com IVA incluído: 2.587,00 €



## MÁQUINA DE LAVAR COPOS E CHÁVENAS KOSMOS K-35

Dimensão (L x A x P): 406 x 590 x 475mm

Remper Online | Preço com IVA incluído: 847,47 €



## ARMÁRIO ARRUMAÇÃO COM PORTAS DE CORRER EM IXON

Dimensão (L x A x P): 1400 x 1800 x 700mm

URC – Equipamentos Hoteleiros Online | Preço com IVA incluído: 951,60 €



#### ARMÁRIO DE PAREDE EM IXON

Dimensão (L x A x P): 1800mm x 600mm x 400mm

URC – Equipamentos Hoteleiros Online | Preço com IVA incluído: 457,60 €



### LAVA-MÃOS COM COMANDO DE PÉ EM IXON

Dimensão (L x A x P): 400mm x 850mm x 350mm

URC – Equipamentos Hoteleiros Online | Preço com IVA incluído: 281,00 €



## AR CONDICIONADO SAMSUNG AQV12PSBN

12.000 BTU's

Filtro Full HD retém 80% de pó e bactérias

Economizador de energia, função turbo e modo silencioso

Desumidificação

Dimensão (L x A x P): 820 x 286 x 205mm

Telsão Profissional Online | Preço com IVA incluído: 222,90 €



### ARMÁRIO VESTIÁRIO DUPLO COM 4 CACIFOS

Dimensão (L x A x P): 600mm x 1900mm x 500mm

IdeiaPack Online | Preço com IVA incluído: 187,00 €



### ARMÁRIO VESTIÁRIO TRIPLO COM 6 CACIFOS

Dimensão (L x A x P): 900mm x 1900mm x 500mm

IdeiaPack Online | Preço com IVA incluído: 253,00 €

## Quadro 49 | Lista de equipamentos para Sanitários



#### SANITA POLO ZOOM

Dimensão (L x A x P): 360 x 400 x 535mm

AKI Online | Preço com IVA incluído: 28,45 €



## LAVATÓRIO POLO ZOOM (COLUNA + LAVATÓRIO)

Dimensão Coluna (L x A x P): 180 x 680 x \_\_\_mm

Preço Coluna: 19,45 €

Dimensão Lavatório (L x A x P): 560 x 150 x 450mm

Preço Lavatório: 23,75 €

Leroy Merlin Online | Preço com IVA incluído: 43,20 €



### TORNEIRA DE LAVATÓRIO SIRIO

Eletrónica

Leroy Merlin Online | Preço com IVA incluído: 122,95 €



### TORNEIRA DE LAVATÓRIO OKE

Leroy Merlin Online | Preço com IVA incluído: 25,75 €



### ESPELHO KOLJA

Dimensão (L x A x P): 600 x 600 x \_\_\_mm

IKEA Online | Preço com IVA incluído: 9,99 €

## Quadro 50 | Lista de equipamentos para Sala de Refeições



#### MESA IKEA BJURSTA

Mesa de refeição com 2 abas extensíveis colocadas sob o tampo Mesa para até 4 pessoas Dimensão fechada (L x A x P): 90 x 74 x 90mm Dimensão completamente estendida (L x A x P): 168 x 74 x 90mm

IKEA Online | Preço com IVA incluído: 99,99 €



#### CADEIRA IKEA BÖRJE

Assento almofadado
Capa do assento amovível e lavável
Dimensão da cadeira (L x A x P): 440 x 1000 x 550mm
Dimensão do assento (L x A x P): 370 x \_\_\_ x 410mm

IKEA Online | Preço com IVA incluído: 43,20 €



#### BALCÃO VITRINE REFRIGERADA VIENNA

Estrutura em madeira ou MDF lascado (cinza e preto) Sem CFC Iluminação interior

Dimensão (L x A x P): 2500 x 1415 x 1140mm

Remper Online | Preço com IVA incluído: 3.210,30 €



## MÁQUINA DE CAFÉ FIAMMA ATLANTIC I

Capacidade da caldeira de 5 litros Dimensão (L x A x P): 475 x 530 x 563mm

Remper Online | Preço com IVA incluído: 1.697,40 €



### MOINHO DE CAFÉ FIAMMA MFC2

Capacidade para 1 kg de café Dimensão (L x A x P): 155 x 450 x 305mm

Remper Online | Preço com IVA incluído: 303,81 €



## MÁQUINA DE SUMOS COFRIMELL COLDREAM 3M

3 reservatórios

12 litros por reservatório

Dimensão (L x A x P): 600 x 670 x 430mm

Remper Online | Preço com IVA incluído: 1.007,37 €



## ESPREMEDOR DE CITRINOS KOSMOS 2000E-I

Dimensão (L x A x P): 460 x 770 x 350mm

URC – Equipamentos Hoteleiros Online | Preço com IVA incluído: 1.183,26 €



#### CHOCOLATEIRA GNG CHOCOLADY 5

Capacidade para 5 litros

Dimensão (L x A x P): 260 x 470 x \_\_\_mm

Remper Online | Preço com IVA incluído: 643,29 €



### AR CONDICIONADO SAMSUNG AQV12PSBN

12.000 BTU's

Filtro Full HD retém 80% de pó e bactérias

Economizador de energia, função turbo e modo silencioso

Desumidificação

Dimensão (L x A x P): 820 x 286 x 205mm

Telsão Profissional Online | Preço com IVA incluído: 222,90 €

### Anexo 6 - Documentos

## **Documento 1** | Fidelidade – Simulação do Seguro de Acidentes de Trabalho



#### Seguro de Acidentes de Trabalho

Resultado de Simulação

#### **Produto**

Acidentes de Trabalho Conta de Outrem Produto:

Modalidade: Prémio Variável Actividade: Restaurantes, n.e.

Concelho: Lisboa Período de Contrato: Ano e Seguintes

Débito Bancário: Não 104.263.39 € Capital / Retribuições:

Coberturas Capitais Base Legal 104.263,39€

#### Prémio Total

#### Pagamento por débito em conta bancária

	. а.д р г г			
Prémio a Pagar (a)	Mensal (b)	Trimestral	Semestral	Anual
1ª Fracção (c)	146,68 €	429,34 €	834,08 €	1.662,81 €
Fracções Seguintes	141,33€	423,99€	828,73 €	-

#### Outras modalidades de Pagamento

Prémio à Pagar (a)	Mensal (b)	Trimestral	Semestral	Anual
1ª Fracção (c)	146,68 €	429,34 €	853,33 €	1.701,30 €
Fracções Seguintes	141,33 €	423,99 €	847,98 €	-

(a) Inclui Imposto de Selo, INEM e FAT (Fundo de Acidentes de Trabalho) à taxa legal em vigor (b) Este fraccionamento, quando aplicável, está disponível apenas por débito em conta bancária (c) Inclui o custo da apólice no valor de 5,35 €

LOCAL DOS TRABALHOS: PORTUGAL E ESTADOS DA U.E., NO CASO DE DESLOCAÇÕES ATÉ 15 DIAS

Os valores da presente simulação assentam num conjunto de pressupostos como sejam os dados que nos indicou e a inexistência de factores de agravamento de risco pressupostos estes sujeitos a confirmação por parte do Segurador

Para os dados indicados, apurou-se o prémio acima, que inclui cargas fiscais e parafiscais em vigor à data da simulação. Qualquer alteração legal posterior às cargas fiscais ou parafiscais aplicáveis, terá que ser considerada pelo Segurador aquando da emissão do contrato.

Junto com o primeiro pagamento é cobrado o valor correspondente ao custo da apólice de 5,35 €.

O prémio desta simulação e a verificação dos respectivos pressupostos carecem de confirmação e aceitação por parte do Segurador

Esta simulação tem validade de 30 dias, sem prejuízo da possibilidade, aquando da emissão do contrato, de alteração do prémio apurado caso ocorra uma alteração legal posterior à data da simulação que determine a modificação das cargas fiscais ou parafiscais aplicáveis.

A informação constante deste simulador não dispensa a consulta da Informação Pré-Contratual e Contratual legalmente exigida, que pode ser obtida em http://www.fidelidade.pt

Para esclarecimentos adicionais contacte a linha de Apoio ao Cliente (contactos em baixo).

Data da Simulação: 23-10-2013 16:05:10

Código de Simulação: 31065685

Fidelidade - Companhia de Seguros, S.A. - NIPC e Matricula 500 918 880, na CRC Lisboa - Sede: Largo do Calhariz, 30 1249-001 Lisboa - Portugal - Capital Social € 381 150 000 - www.fidelidade.pt Linha de Apolo ao Cliente: Tel. 808 29 39 49 - Fax 21 323 78 09 - E-mail: apoiocliente@fidelidade.pt - Atendimento telefónico personalizado nos dias úteis das 8h30 às 20h

## Documento 2 | Fidelidade - Simulação do Seguro de Multirrisco Estabelecimento

# **FIDELIDADE**

#### Simulação de Multirriscos Negócios

Terça-feira, 08 de Outubro de 2013 Simulação n.º 30801317 (A)

Actividade	Restaurantes		
Grupo de Actividade	Hotelaria, Restauração e Comércio Alimentar		
Local de Risco	1200-110 LISBOA	Ano de Construção/ Reconstrução total	1950
Tipo de Construção Exterior	Materiais incombustíveis	Tipo de Cobertura do Telhado	Placa de cimento
Tipo de Localização	Centro urbano		
Meios de Prevenção e Protecção contra Intrusão	Fechadura de Segurança Alarme total	Meios de Prevenção e Protecção contra Incêndio	Sprinklers RIA - Redes de Incêndio Armadas
Actualização Convencionada de Capitais	Sim (2,00%)	Valor de Substituição (Equipamento Industrial)	Não

 Bens/Capitais Seguros

 Conteúdo(s)
 40.000 €

 Mobiliário
 2.800 €

 Mercadorias
 5.000 €

 Equipamentos
 32.200 €

Coberturas	Franquia	Limite de	Indemnização
		Imóvel	Conteúdo(s)
Módulo Base			
Incêndio, queda de raio e explosão			40.000 €
Tempestades	5% Prej. Ind. mínimo de 150 €		40.000 €
Inundações	5% Prej. Ind. mínimo de 150 €		40.000 €
Danos por água	5% Prej. Ind. mínimo de 150 €	•	40.000 €
Furto ou roubo	5% Prej. Ind. mínimo de 150 €	*	40.000 €
Riscos eléctricos (1º risco)	150 €	*	500 €
Queda de aeronaves	-	-	40.000 €
Choque ou impacto de objectos sólidos	- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	-	40.000 €
Choque ou impacto de veículos terrestres e/ou animais	-		40.000 €
Derrame acidental de óleo			40.000 €
Derrame acidental de sistemas de protecção contra incêndio	-	-	40.000 €
Responsabilidade civil extracontratual	5% Prej. Ind. mínimo de 150 €	•	100.000 €
Assistência ao Negócio			Conforme Condições
•			Gerais da Apólice
Módulo Negócio			
Interrupção da Actividade	3 dias	-	Ind. diária de 150 €,
			no máx. de 30 dias
Custos de reabertura	<del>.</del>	-	500 €
Responsabilidade civil extracontratual por intoxicação alimentar	, , , . ,		5.000 €
Avaria de máquinas, equipamentos electrónicos e informáticos	5% Prej. Ind. mínimo de 150 €	<del>.</del>	0€
Deterioração de bens refrigerados	5% Prej. Ind. mínimo de 150 €		0€
Módulo Estabelecimento			
Aluimento de terras	5% Prej. Ind. mínimo de 150 €		40.000 €
Actos de vandalismo	5% Prej. Ind. minimo de 150 €	-	40.000 €
Greves, tumultos e alterações da ordem pública	5% Prej. Ind. mínimo de 150 €	-	40.000 €
Demolição e remoção de escombros	-		2.000 €
Danos em bens do senhorio	5% Prej. Ind. mínimo de 150 €	•	1.500 €
Valores em caixa, cofre e em trânsito	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	•	1.600 €
Quebra de vidros, espelhos, letreiros e anúncios luminosos	5% Prej. Ind. mínimo de 150 €		1.600 €
Queda ou quebra de antenas			1.500 €
Queda ou quebra de painéis solares	-		2.500 €
Cobertura(s) Adicional(is)			
Fenómenos Sísmicos	Conteúdo: 2.000 €		40,000 €

ADN/XEP251200-125-1253080131

## **FIDELIDADE** SEGUROS DESDE 1808

#### Simulação de Multirriscos Negócios

Terça-feira, 08 de Outubro de 2013 Simulação n.º 30801317 (A)

Prémios Totais (€)	:	Mensal	-:	Trimestral	Semestral	Anual
Pagamento por débito em conta	1ª fracção	24,31 €		61,64 €	 117,63€	224,68 €
	Fracções seguintes	18,67 €		56,00 €	 111,97 €	 _
Outras modalidades de pagamento	1ª fracção	-		64,44 €	 121,00 €	229,60€
Julias modandades de pagamente	Fracções seguintes			58,80 €	 115,34 €	-

#### Informação Adicional

Informação Adicional

Os valores da presente simulação assentam num conjunto de pressupostos, como sejam os dados que nos indicou e a inexistência de factores de agravamento de risco, pressupostos estes sujeitos a confirmação por parte do Segurador.

Para os dados indicados, apurou-se o prémio acima que inclui cargas fiscais e parafiscais em vigor à data da simulação. Qualquer alteração legal posterior às cargas fiscais ou parafiscais aplicáveis, terá que ser considerada pelo Segurador aquando da emissão do contrato.

Junto com o primeiro pagamento é cobrado o valor correspondente ao custo da apólice de 5,65 €.

As coberturas indicadas estão sujeitas aos limites de indemnização, franquias, exclusões e períodos de carência estabelecidos nas Condições Contratuais aplicáveis.

O prémio detas simulação e a verificação dos respectivos pressupostos carecem de confirmação e aceitação por parte do Segurador.

Esta simulação tem validade de 30 dias, sem prejuizo da possibilidade, aquando da emissão do contrato, de alteração do prémio apurado caso ocorra uma alteração legal posterior à data da simulação que determine a modificação das cargas fiscais ou parafiscais aplicáveis.

A informação constante deste simulador não dispensa a consulta da informação pré-contratual legalmente exigida, que pode ser obtida em http://www.fidelidade.pt.

http://www.fidelidade.pt.

Para esclarecimentos adicionais contacte a Linha de Apoio ao Cliente (contactos em baixo).

Conta do Mediador: 02014182

ADN/XEP251200-125-12530801317

2/2

## **Documento 3** | Fidelidade – Simulação do Seguro de Responsabilidade Civil

## FIDELIDADE **EMPRESAS**

## **SIMULAÇÃO**

Data 23-10-2013

#### Hotelaria

Objeto do Seguro: Restaurantes e Cervejarias

Código de Atividade: 151011

De acordo com as Condições Gerais 006 do Seguro de Responsabilidade Civil Exploração, Condição Especial 001 - Unidades Hoteleiras / Restauração, Condição Especial 099 - RC Patronal, Condição Especial 101 - Proteção Jurídica Nível I Âmbito de Cobertura:

Período do Seguro: Ano e Seguintes Faturação Prevista: 230.032 €

Limite de Responsabilidade

-por sinistro e anuidade:

100.000,00 € 20.000,00 €

- RC Exploração - RC Patronal

-por anuidade:

- Proteção Jurídica Nível I

3.000,00 € (\*)

(\*) Com os sublimites indicados no Quadro II das CG's da apólice

Pr. RC Exploração mínimo não estornável: 130,26 € Taxa de Acerto Total sobre

faturação: (0,66 % )

Pr total anual: 130.26 €

Pr. total semestral: 67,08 €

Pr. total trimestral: 34,19 €

Franquia RC Exploração: 10% do valor dos prejuízos indemnizáveis, com mínimo de € 250,00 e o máximo de € 750,00

por sinistro

Os valores da presente simulação assentam num conjunto de pressupostos, como sejam os dados que nos indicou e a inexistência de fatores de agravamento de risco, pressupostos estes sujeitos a confirmação por parte do Segurador.

Para os dados indicados, apurou-se o prémio acima que inclui cargas fiscais e parafiscais em vigor à data da simulação. Qualquer alteração legal posterior às cargas fiscais ou parafiscais aplicáveis, terá que ser considerada pelo Segurador aquando da emissão do contrato.

Junto com o primeiro pagamento é cobrado o valor correspondente ao custo da apólice de 5,45 euros.

As coberturas indicadas estão sujeitas aos limites de indemnização, franquias, exclusões e períodos de carência estabelecidos nas Condições Contratuais aplicáveis

O prémio desta simulação e a verificação dos respetivos pressupostos carecem de confirmação e aceitação por parte do

Esta simulação tem validade de 30 dias, sem prejuízo da possibilidade, aquando da emissão do contrato, de alteração do prémio apurado caso ocorra uma alteração legal posterior à data da simulação que determine a modificação das cargas fiscais ou parafiscais aplicáveis.

A informação constante deste simulador não dispensa a consulta da informação pré-contratual e contratual legalmente exigida, que pode ser obtida em www.imperiobonanca.pt

Para esclarecimentos adicionais contacte a Linha de Apoio ao Cliente (contactos em baixo).



Fidelidade - Companhia de Seguros, S.A. NIPC e Matrícula 500 918 880, na CRC Lisboa - Sede: Largo do Calhariz, 30 1249-081 Lisboa - Portugal - Capital Social € 381 150 000 - www.fidelidade.

### **Documento 4** | Tranquilidade – Simulação do Seguro de Acidentes de Trabalho



Simulação de Acidentes de Trabalho - Prémio Variável

## Tomador do Seguro

Nome: LEAF FOOD Morada: CC DO COMBRO 47 Email: MARKES1986@MSN.COM Nº Cliente: 5120288183 Tipo: Colectivo Código Postal: 1200-110 LISBOA

Telefone: 964207945

Restaurantes, n.e. (inclui actividades de CAE:

restauração ém meios móveis)

### Dados do Contrato de Seguro

Data Início do Seguro: 23/12/2013 00:00 Duração: Ano e seguintes Método de Pagamento: Débito em conta

Data/Hora Fim do Seguro: 01/01/2014 00:00

Nº Dias:

Fraccionamento: Sim

# Pessoas Seguras

Tipo de Quadro: Quadro Variável Nº Total Trabalhadores: 11

Cód. Estatístico: C5610700 - REST ACT RESTAUR MEIOS MÓVEIS

Total Retribuições Anuais Previstas: €104.263,39

### Coberturas

### QUADRO VARIAVEL-REST ACT RESTAUR MEI

£104.263,39

ACIDENTES DE TRABALHO RISCO DE PERCURSO

€104.263,39

#### Prémios

#### Prémio Variável ANUAL €1.914,08 Total Simulação FRACCIONADO MENSAL - ATVAR €52,43 1ª Fracção €1.914,08 Total Simulação FRACCIONADO TRIMESTRAL - ATVAR €52,43 €1.914,08 Total Simulação

## Validade da Simulação

- 1. A presente simulação é válida por sessenta (60) dias a contar da data da sua realização, ficando no entanto, os pressupostos que determinam o prémio a pagar sempre sujeitos a confirmação pela Companhia de Seguros Tranquilidade, S.A..
- 2. A presente simulação não tem valor enquanto proposta para subscrição de um contrato de seguro, pelo que a aceitação de qualquer contrato com as características indicadas dependerá sempre do integral preenchimento da Proposta de Seguro em todos os seus quesitos, incluindo os respectivos Questionários de Risco complementares ou Boletins de Adesão, quando for o caso.
- 3. O resultado obtido tem por base de cálculo um contrato de seguro com as características indicadas na presente simulação à data actual
- 4. O prémio obtido nesta simulação é meramente indicativo, podendo apresentar uma ligeira variação em relação ao prémio final.
- 5. O valor do primeiro recibo inclui o custo da apólice acrescidos das respectivas cargas legais.
- 6. Independentemente da data em que o contrato de seguro seja celebrado, o vencimento do contrato ocorrerá sempre às 0:00 horas do dia 01 de Janeiro de cada ano, sendo esta a data a considerar para efeitos de prorrogação do contrato

Pág 1/1

## Documento 5 | Tranquilidade - Simulação do Seguro de Multirrisco Estabelecimento



### Simulação MULTIRRISCO ESTABELECIMENTO

Nome: Leaf Food

Morada: Morada Não Definida

Data Nascimento:

Nº Cliente: 0000000000 Tipo: Código Postal: 1200-000 LISBOA

Telefone: CAE:

Dados do Contrato de Seguro

Data Início do Seguro: 09/10/2013 00:00 Duração: Ano e seguintes

Método de Pagamento: Débito em conta

Capital Seguro: €40.000,00

Data/Hora Fim do Seguro: 09/10/2014 00:00

Nº Dias: -

Fraccionamento: Não

Local de Risco

Morada Local de Risco: SANTOS-O-VELHO, 1200-000 LISBOA

Data Construção do Edifício: 08-10-1980

Capital Recheio: €40.000,00

Concelho: LISBOA

Actividade: REST ACT RESTAUR MEIOS MÓVEIS

Dispositivos Protecção Incêndio: EXTINTORES

Dispositivos Protecção Roubo: COM PROTECÇÕES

PROCESSADO POR COMPUTADOR

3600-A05E-201106-01

	OPÇÃO \	/ALOR	OPÇÃO VALO	R MAIS	
	Capital	Franquia	Capital	Franquia	
ASSISTÊNCIA AO ESTABELECIMENTO	€40.000,00	-	€40.000,00	-	
BENS ADJACENTES	€40.000,00	-	€40.000,00	-	
DANOS EM BENS DO SENHORIO	€2.500,00	-	€2.500,00	-	
DANOS EM BENS TRANSPORTADOS	€2.500,00	-	€2.500,00	-	
DANOS POR ÁGUA	€40.000,00	€100,00	€40.000,00	€100,00	
FURTO OU ROUBO	€40.000,00	€100,00	€40.000,00	€100,00	
INCÊNDIO, RAIO E EXPLOSÃO	€40.000,00	-	€40.000,00	-	
INUNDAÇÕES	€40.000,00	€100,00	€40.000,00	€100,00	
OUTROS RISCOS- ESTABELECIMENTO	€40.000,00	-	€40.000,00	-	
CHOQUE DE VEÍCULOS TERRESTRES	€40.000,00	-	€40.000,00	-	
CHOQUE IMPACTO OBJ. SÓLIDOS	€40.000,00	-	€40.000,00	-	
DANOS P/ FUMO, FULIGEM, CINZAS	€40.000,00	-	€40.000,00	-	
DANOS POR FUMO OU CALOR	€40.000,00	_	€40.000,00	-	
DEMOLIÇÃO E REMOÇÃO ESCOMBROS	€800,00	-	€800,00	-	
DERRAME ACIDENTAL DE ÓLEO	€40.000,00	€100,00	€40.000,00	€100,00	
DERRAME SISTEMAS HIDRAULICOS	€40.000,00	€100,00	€40.000,00	€100,00	
PRIVAÇÃO TEMPORÁRIA USO LOCAL	€4.000,00	-	€4,000,00	-	
QUEB. QUEDA ANÚNCIOS LUMINOSOS	€2.500,00	€100,00	€2.500,00	€100,00	
QUEBRA E QUEDA DE ANTENAS	€2.500,00	-	€2.500,00	-	
QUEBRA, QUEDA PAINEIS SOLARES	€2,500,00	-	€2.500,00	_	
OUEDA DE AERONAVES	€40.000,00	_	€40.000,00	_	
DUEBRA LOUÇAS SANITÁRIAS	€2.500,00	_	€2.500,00	_	
DUEBRA VIDROS	€5.000,00	€100,00	€5.000,00	€100,00	
RC EXPLORAÇÃO/PROPRIETÁRIO	C3.000,00	-	C3.000,00	-	
RC EXPLORAÇÃO	€50.000,00	_	€50.000.00	-	
RECONSTITUIÇÃO DE DOCUMENTOS	€5,000,00	_	€5.000,00	_	
RISCOS ELÉCTRICOS	€5.000,00	€100,00	€5.000,00	€100,00	
ROUBO DE VALORES	€5.000,00	-	€5.000,00	-	
DINHEIRO EM CAIXA	€500,00	_	€500,00	_	
TEMPESTADES	€40.000,00	€100,00	€40.000,00	€100,00	
ACTOS GREVISTAS	E40.000,00	E100,00	€40.000,00	€100,00	
ACTOS GREVISTAS	_	-	e+0.000,00	£100,00	
nulação nº 081573387702/P3A de 08/10/2013	Tarifa de 08/10/2013		[] [] [DESCONTO BANCAF		Página



#### Simulação MULTIRRISCO ESTABELECIMENTO

ACTOS VANDALISMO	-	-	€40.000,00	€100,00
ALUIMENTOS DE TERRAS	-	-	€40.000,00	€100,00
BENS AO AR LIVRE	-	-	€750,00	-
BENS REFRIGERADOS	-	-	€5.000,00	€100,00
DANOS EM BENS DE EMPREGADOS	-	-	€750,00	-
ACIDENTES PESSOAIS	-	-	€500,00	-
ROUBO NA PESSOA	-	-	€250,00	-
EQUIPAMENTO ELECTRÓNICO	-	-	€5.000,00	€100,00
HONORÁRIOS ARQ, ENG, CONSULTOR	-	-	€2.500,00	-
PROTECÇÃO DE CLIENTES	-	-	€1.000,00	-
ACIDENTES PESSOAIS	-	-	€750,00	-
ROUBO NA PESSOA	-	-	€250,00	-
TRANSPORTE VALORES	-	-	€1.000,00	€100,00

Prémios		
	OPÇÃO VALOR	OPÇÃO VALOR MAIS
Anual		
Total Simulação	€175,85	€182,86

#### Validade da Simulação

- 1. A presente simulação é válida por sessenta (60) dias a contar da data da sua realização, ficando no entanto, os pressupostos que determinam o prémio a pagar sempre sujeitos a confirmação pela Companhia de Seguros Tranquilidade, S.A..
- 2. A presente simulação não tem valor enquanto proposta para subscrição de um contrato de seguro, pelo que a aceitação de qualquer contrato com as características indicadas dependerá sempre do integral preenchimento da Proposta de Seguro em todos os seus quesitos, incluindo os respetivos Questionários de Risco complementares ou Boletins de Adesão, quando for o caso.
- 3. O resultado obtido tem por base de cálculo um contrato de seguro com as características indicadas na presente simulação à data
- 4. O prémio obtido nesta simulação é meramente indicativo, podendo apresentar uma ligeira variação em relação ao prémio final.
- 5. O valor do primeiro recibo inclui o custo da apólice acrescidos das respetivas cargas legais.

### Informação Complementar

Quando devidamente informado pelo Segurado, o conceito de imóvel seguro integra as edificações existentes no local de risco, nomeadamente garagens, anexos, assim como muros ou vedações de protecção.

Ao abrigo do presente Contrato de seguro, não poderão em caso algum ficar garantidos:

- a) Imóveis cujas paredes exteriores, separação entre os pisos (placas), estrutura do telhado e pelo menos 50% da cobertura não sejam construídos em materiais incombustíveis, incluindo os respectivos recheios;
- b) Imóveis considerados devolutos conforme definido no DL nº. 159/2006, de 8 de Agosto (desocupado durante um ou mais anos) ou ainda, os imóveis construidos há mais de cinco anos, em relação aos quais não exista qualquer contrato em vigor com empresas de telecomunicações ou de fornecimento de água, gás ou electricidade até 90 dias à data início do contrato;
- c) Edifícios em estado de conservação degradada e respectivos recheios;
- d) Imóveis localizados a menos de 100 metros de qualquer curso de água ou ainda imóveis que se situem até 5 metros acima do nível de água, quando a fracção a garantir for um rés-do-chão, cave ou sub-cave, incluindo os respectivos recheios;
- e) Imóveis, independentemente da sua tipologia construtiva, com idade superior a 40 anos que não tenham sido objectos de obras de conservação, nomeadamente na instalação eléctrica, canalizações e esgotos. Também, os respectivos recheios;
- h) Imóveis ainda em fase de construção;
- g) Imóveis e respectivos recheios cuja natureza não se enquadra nos segmentos de comércio ou serviços;
- h) Edifícios classificados como monumentos e respectivos recheios;
- i) Imóveis e recheios localizados fora de Portugal;
- j) Imóveis e recheios cujo valor seguro corresponde a um limite substancialmente inferior ao valor efectivo dos mesmos (contrato em primeiro risco);
- k) Imóveis e recheios subscritos em regime de co-seguro;
- I) Imóveis e respectivos recheios que sejam parte do património de uma empresa em processo de insolvência (Massa Falida);

Simulação nº 081573387702/P3A de 08/10/2013 Tarifa de 08/10/2013 [15,0000] [ ] [ ] [ ] [ DESCONTO BANCARIZ] [ ] [ ]

ompanhia de Seguros Tranquilidade, S.A. Sede Av. da Uberdade, 242 apital Social 160 000 000 € 1250-149 Lisboa

Site www.tranquilidade.pt 8h45/21h - dias útels Email Infogeral@tranquilidade.pt Assistência 24h - 7 dias/s

# **Documento 6** | Caixa Geral de Depósitos – Simulação Linha PME Crescimento 2013

# **℅** Caixa Geral de Depositos

Simulação do Produto

Estimado(a) Cliente,

Agradecemos o seu contacto. Considerando a informação apresentada e a actual situação de mercado, propomos-lhe as seguintes condições de crédito:

### Dados da Simulação

Família de Produto	301 - CREDITO MEDIO LONGO PRAZO
Produto	080 - LC PME INVESTE CRESCIMENTO
Finalidade do Crédito	000847 - MICRO E PEQUENAS EMPRESAS
Montante do Empréstimo	155.000,00
Moeda	EUR
Prazo	108 - MESES
Taxa Nominal	5,1610000
T A F.	5 4039944

Caixa Geral de Depósitos, S.A. - Seda Social: Av. João XXI, 63 • 1000-300 LISBOA - Capital Social € 5 900 000 000 - CRCL a Contribuinte sob o n.º 500 600 046

Página 1 de 2

# **S** Caixa Geral de Depositos

### Plano Financeiro

Prestações: Todas

Ano /Prest	Data	Evento	Valor Líquido	Capital Vincendo	Capital	Juros	Bonificaçõ es	Cod. Encargo	Comi.	Desp.	Imp.	Cod. Seguro	Seguro
1/0	2013-10-0 8	COMISSÃO DE CONTRATO	( 886,60	0,00	0,00	0,00	0,00	548	852,50	0,00	34,10		0,00
1/1	2014-01-0 8	VENC DE PRESTACAO	6.385,45	155.000,00	4.305,56	1.999,8	0,00	103	0,00	0,00	80,00		0,00
1/2	2014-04-0 8	VENC DE PRESTACAO	6.327,67	150.694,44	4.305,56	1.944,3	0,00	103	0,00	0,00	77,77		0,00
1/3	2014-07-0 8	VENC DE PRESTACAO	6.269,89	146.388,88	4.305,56	1,888,7	0,00	103	0,00	0,00	75,55		0,00
1/4	2014-10-0 8	VENC DE PRESTACAO	6.212,12	142.083,32	4.305,56	1.833,2	0,00	103	0,00	0,00	73,33		0,00
2/5	2015-01-0 8	VENC DE PRESTACAO	6.154,35	137.777,76	4.305,56	1.777,6 8	0,00	103	0,00	0,00	71,11		0,00
2/6	2015-04-0 8	VENC DE PRESTACAO	6.096,58	133.472,20	4.305,56	1.722,1	0,00	103	0,00	0,00	68,89		0,00
2/7	2015-07-0 8	VENC DE PRESTACAO	6.038,79	129.166,64	4.305,56	1.666,5 7	0,00	103	0,00	0,00	66,66		0,00
2/8	2015-10-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.981,02	124.861,08	4.305,56	1.611,0 2	0,00	103	0,00	0,00	64,44		0,00
3/9	2016-01-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.923,25	120.555,52	4.305,56	1.555,4 7	0,00	103	0,00	0,00	62,22		0,00
3/10	2016-04-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.865,48	116.249,96	4.305,56	1.499,9 2	0,00	103	0,00	0,00	60,00		0,00
3/11	2016-07-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.807,69	111.944,40	4.305,56	1,444,3 6	0,00	103	0,00	0,00	57,77		0,00
3/12	2016-10-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.749,92	107.638,84	4.305,56	1.388,8	0,00	103	0,00	0,00	55,55		0,00
4/13	2017-01-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.692,15	103.333,28	4.305,56	1,333,2 6	0,00	103	0,00	0,00	53,33		0,00
4/14	2017-04-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.634,38	99.027,72	4.305,56	1.277,7 1	0,00	103	0,00	0,00	51,11		0,00
4/15	2017-07-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.576,60	94.722,16	4.305,56	1.222,1 5	0,00	103	0,00	0,00	48,89		0,00
4/16	2017-10-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.518,82	90.416,60	4.305,56	1.166,6 0	0,00	103	0,00	0,00	46,66		0,00
5/17	2018-01-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.461,05	86,111,04	4.305,56	1.111,0 5	0,00	103	0,00	0,00	44,44		0,00
5/18	2018-04-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.403,28	81.805,48	4.305,56	1.055,5 0	0,00	103	0,00	0,00	42,22		0,00
5/19	2018-07-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.345,50	77.499,92	4.305,56	999,94	0,00	103	0,00	0,00	40,00		0,00
5/20	2018-10-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.287,73	73.194,36	4.305,56	944,39	0,00	103	0,00	0,00	37,78		0,00
6/21	2019-01-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.229,95	68.888,80	4.305,56	888,84	0,00	103	0,00	0,00	35,55		0,00
6/22	2019-04-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.172,18	64.583,24	4.305,56	833,29	0,00	103	0,00	0,00	33,33		0,00
6/23	2019-07-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.114,40	60.277,68	4.305,56	777,73	0,00	103	0,00	0,00	31,11		0,00
6/24	2019-10-0 8	VENC DE PRESTACAO	5.056,63	55.972,12	4.305,56	722,18	0,00	103	0,00	0,00	28,89		0,00
7/25	2020-01-0 8	VENC DE PRESTACAO	4.998,86	51.666,56	4.305,56	666,63	0,00	103	0,00	0,00	26,67		0,00
. 7/26	2020-04-0 8	VENC DE PRESTACAO	4.941,08	47.361,00	4.305,56	611,08	0,00	103	0,00	0,00	24,44		0,00
7/27	2020-07-0 8	VENC DE PRESTACAO	4.883,30	43.055,44	4.305,56	555,52	0,00	103	0,00	0,00	22,22		0,00
7/28	2020-10-0 9 8	VENC DE PRESTACAO	4.825,53	38.749,88	4.305,56	499,97	0,00	103	0,00	0,00	20,00		0,00
8/29	2021-01-0	VENC DE PRESTACAO	4.767,76	34.444,32	4.305,56	444,42	0,00	103	0,00	0,00	17,78		0,00
8/30	2021-04-0 8	VENC DE PRESTACAO	4.709,98	30.138,76	4.305,56	388,87	0,00	103	0,00	0,00	15,55		0,00
8/31	2021-07-0 8	VENC DE PRESTACAO	4.652,20	25.833,20	4.305,56	333,31	0,00	103	0,00	0,00	13,33		0,00
8/32	2021-10-0 8	VENC DE PRESTACAO	4.594,43	21.527,64	4.305,56	277,76	0,00	103	0,00	0,00	. 11,11		0,00
9/33	2022-01-0 8	VENC DE PRESTACAO	4.536,66	17.222,08	4.305,56	222,21	0,00	103	0,00	0,00	8,89		0,00
9/34	2022-04-0 8	VENC DE PRESTACAO	4.478,89	12.916,52	4.305,56	166,66	0,00	103	0,00	0,00	6,67		0,00
9/35	2022-07-0 8	VENC DE PRESTACAO	4.421,10	8.610,96	4.305,56	111,10	0,00	103	0,00	0,00	4,44		0,00
9/36	2022-10-0	VENC DE PRESTACAO	4.363,17	4.305,40	4.305,40	55,55	0,00	103	0,00	0,00	2,22		0.00

Esta simulação não constitui qualquer obrigação de conceder crédito, e é válida para a data, valores e condições indicadas.

Processado por computador

em 08/10/2013

Calxa Geral de Depósitos, S.A. - Sede Social: Av. João XXI, 63 x 1000-300 LISBOA - Capital Social € 5 900 000 000 - CRCL e Contribuinte sobloin,º 500 960 046

Página 2 de 2

## **Documento 7** | Banco Espírito Santo – Simulação Linha PME Crescimento 2013



### SIMULAÇÃO DE CRÉDITO A EMPRESAS

Cliente: LEAF FOOD

Data Simulação:

07-10-2013

NIF:

Tipo de Crédito: Financiamento Médio/ Longo Prazo

Moeda:

EUR

#### MAPA CASH FLOWS

			T												
Montante em Dívida	Dt Fixação Indexante	Dt Início	Data Fim	Dt Pagamento	Nº Dias	Taxa	Indexante	Marg. Mult.(1)	Spread	Capital Amortizado/Utilizado (2)	Juros	Comissão de Gestão	I. S.	ISUC	Prestação Total
0,00		21-10-13								-155.000,00				930,00	154.070,00
155.000,00	21-10-13	21-10-13	21-11-13	21-11-13	31	5,151%	0,213%	1,00	4,938%	1.103,01	687,58	0,00	27,50	0,00	1.818,09
153.896,99	21-11-13	21-11-13	21-12-13	21-12-13	30	5,236%	0,298%	1,00	4,938%	1.113,02	671,53	0,00	26,86	0,00	1.811,41
152.783,97	21-12-13	21-12-13	21-01-14	21-01-14	31	5,315%	0,377%	1,00	4,938%	1.106,57	699,28	0,00	27,97	0,00	1.833,83
151.677,40	21-01-14	21-01-14	21-02-14	21-02-14	31	5,384%	0,446%	1,00	4,938%	1.107,22	703,20	0,00	28,13	0,00	1.838,54
150.570,18	21-02-14	21-02-14	21-03-14	21-03-14	28	5,451%	0,513%	1,00	4,938%	1.139,85	638,32	0,00	25,53	0,00	1.803,70
149.430,33	21-03-14	21-03-14	21-04-14	21-04-14	31	5,512%	0,574%	1,00	4,938%	1.111,90	709,28	0,00	28,37	0,00	1.849,56
148.318,43	21-04-14	21-04-14	21-05-14	21-05-14	30	5,528%	0,590%	1,00	4,938%	1.129,42	683,28	0,00	27,33	0,00	1.840,04
147.189,00	21-05-14	21-05-14	21-06-14	21-06-14	31	5,456%	0,518%	1,00	4,938%	1.139,99	691,55	0,00	27,66	0,00	1.859,20
146.049,01	21-06-14	21-06-14	21-07-14	21-07-14	30	5,358%	0,420%	1,00	4,938%	1.161,30	652,12	0,00	26,08	0,00	1.839,50
144.887,72	21-07-14	21-07-14	21-08-14	21-08-14	31	5,300%	0,362%	1,00	4,938%	1.149,41	661,28	0,00	26,45	0,00	1.837,14
143.738,31	21-08-14	21-08-14	21-09-14	21-09-14	31	5,334%	0,396%	1,00	4,938%	1.149,92	660,20	0,00	26,41	0,00	1.836,52
142.588,39	21-09-14	21-09-14	21-10-14	21-10-14	30	5,373%	0,435%	1,00	4,938%	1.162,58	638,48	0,00	25,54	0,00	1.826,59
141.425,81	21-10-14	21-10-14	21-11-14	21-11-14	31	5,404%	0,466%	1,00	4,938%	1.160,15	658,08	0,00	26,32	0,00	1.844,55

<sup>1) -</sup> Marg.Mult. - Margem Multiplicativa

<sup>2) -</sup> Capital Utilizado apresentado com sinal (-)



Cliente: LEAF FOOD Data Simulação: 07-10-2013

NIF: Tipo de Crédito: Financiamento Médio/ Longo Prazo Moeda: EUR

Montante em Dívida	Dt Fixação Indexante	Dt Início	Data Fim	Dt Pagamento	Nº Dias	Taxa	Indexante	Marg. Mult.(1)	Spread	Capital Amortizado/Utilizado (2)	Juros	Comissão de Gestão	I. S.	ISUC	Prestação Total
140.265,66	21-11-14	21-11-14	21-12-14	21-12-14	30	5,414%	0,476%		4,938%	` '	632,85			0,00	
139.091,24	21-12-14	21-12-14	21-01-15	21-01-15	31	5,424%	0,486%	1,00	4,938%	1.170,30	649,64	0,00	25,99	0,00	1.845,93
137.920,94	21-01-15	21-01-15	21-02-15	21-02-15	31	5,454%	0,516%	1,00	4,938%	1.173,04	647,77	0,00	25,91	0,00	1.846,72
136.747,90	21-02-15	21-02-15	21-03-15	21-03-15	28	5,519%	0,581%	1,00	4,938%	1.199,94	586,95	0,00	23,48	0,00	1.810,37
135.547,96	21-03-15	21-03-15	21-04-15	21-04-15	31	5,585%	0,647%	1,00	4,938%	1.173,94	651,92	0,00	26,08	0,00	1.851,94
134.374,01	21-04-15	21-04-15	21-05-15	21-05-15	30	5,694%	0,756%	1,00	4,938%	1.184,22	637,59	0,00	25,50	0,00	1.847,32
133.189,79	21-05-15	21-05-15	21-06-15	21-06-15	31	5,865%	0,927%	1,00	4,938%	1.162,22	672,63	0,00	26,91	0,00	1.861,76
132.027,57	21-06-15	21-06-15	21-07-15	21-07-15	30	6,050%	1,112%	1,00	4,938%	1.169,87	665,62	0,00	26,62	0,00	1.862,12
130.857,70	21-07-15	21-07-15	21-08-15	21-08-15	31	6,163%	1,225%	1,00	4,938%	1.173,15	694,52	0,00	27,78	0,00	1.895,45
129.684,55	21-08-15	21-08-15	21-09-15	21-09-15	31	6,160%	1,222%	1,00	4,938%	1.184,54	687,89	0,00	27,52	0,00	1.899,95
128.500,01	21-09-15	21-09-15	21-10-15	21-10-15	30	6,150%	1,212%	1,00	4,938%	1.200,72	658,60	0,00	26,34	0,00	1.885,67
127.299,29	21-10-15	21-10-15	21-11-15	21-11-15	31	6,144%	1,206%	1,00	4,938%	1.194,24	673,47	0,00	26,94	0,00	1.894,65
126.105,04	21-11-15	21-11-15	21-12-15	21-12-15	30	6,122%	1,184%	1,00	4,938%	1.215,74	643,38	0,00	25,74	0,00	1.884,85
124.889,31	21-12-15	21-12-15	21-01-16	21-01-16	31	6,097%	1,159%	1,00	4,938%	1.214,95	655,67	0,00	26,23	0,00	1.896,85
123.674,35	21-01-16	21-01-16	21-02-16	21-02-16	31	6,080%	1,142%	1,00	4,938%	1.217,19	647,51	0,00	25,90	0,00	1.890,60

<sup>1) -</sup> Marg.Mult. - Margem Multiplicativa

<sup>2) -</sup> Capital Utilizado apresentado com sinal (-)



Cliente: LEAF FOOD Data Simulação: 07-10-2013

NIF: Tipo de Crédito: Financiamento Médio/ Longo Prazo Moeda: EUR

Montante em Dívida	Dt Fixação Indexante	Dt Início	Data Fim	Dt Pagamento	Nº Dias	Taxa	Indexante	Marg. Mult.(1)	Spread	Capital Amortizado/Utilizado (2)	Juros	Comissão de Gestão	I. S.	ISUC	Prestação Total
122.457,16	21-02-16	21-02-16	21-03-16	21-03-16	29	6,093%	1,155%	1,00	4,938%	1.242,92	601,01	0,00	24,04	0,00	1.867,96
121.214,25	21-03-16	21-03-16	21-04-16	21-04-16	31	6,104%	1,166%	1,00	4,938%	1.230,77	637,09	0,00	25,48	0,00	1.893,34
119.983,48	21-04-16	21-04-16	21-05-16	21-05-16	30	6,125%	1,187%	1,00	4,938%	1.243,62	612,43	0,00	24,50	0,00	1.880,55
118.739,85	21-05-16	21-05-16	21-06-16	21-06-16	31	6,172%	1,234%	1,00	4,938%	1.238,18	631,03	0,00	25,24	0,00	1.894,44
117.501,68	21-06-16	21-06-16	21-07-16	21-07-16	30	6,219%	1,281%	1,00	4,938%	1.251,91	609,00	0,00	24,36	0,00	1.885,27
116.249,76	21-07-16	21-07-16	21-08-16	21-08-16	31	6,276%	1,338%	1,00	4,938%	1.247,69	628,22	0,00	25,13	0,00	1.901,04
115.002,07	21-08-16	21-08-16	21-09-16	21-09-16	31	6,350%	1,412%	1,00	4,938%	1.249,10	628,84	0,00	25,15	0,00	1.903,09
113.752,97	21-09-16	21-09-16	21-10-16	21-10-16	30	6,426%	1,488%	1,00	4,938%	1.262,24	609,11	0,00	24,36	0,00	1.895,72
112.490,73	21-10-16	21-10-16	21-11-16	21-11-16	31	6,496%	1,558%	1,00	4,938%	1.259,72	629,24	0,00	25,17	0,00	1.914,13
111.231,01	21-11-16	21-11-16	21-12-16	21-12-16	30	6,566%	1,628%	1,00	4,938%	1.271,50	608,65	0,00	24,35	0,00	1.904,50
109.959,51	21-12-16	21-12-16	21-01-17	21-01-17	31	6,634%	1,696%	1,00	4,938%	1.267,04	628,17	0,00	25,13	0,00	1.920,33
108.692,47	21-01-17	21-01-17	21-02-17	21-02-17	31	6,701%	1,763%	1,00	4,938%	1.273,55	627,23	0,00	25,09	0,00	1.925,87
107.418,92	21-02-17	21-02-17	21-03-17	21-03-17	28	6,759%	1,821%	1,00	4,938%	1.305,36	564,72	0,00	22,59	0,00	1.892,67
106.113,56	21-03-17	21-03-17	21-04-17	21-04-17	31	6,815%	1,877%	1,00	4,938%	1.283,31	622,77	0,00	24,91	0,00	1.930,99
104.830,24	21-04-17	21-04-17	21-05-17	21-05-17	30	6,870%	1,932%	1,00	4,938%	1.298,96	600,11	0,00	24,00	0,00	1.923,07

<sup>1) -</sup> Marg.Mult. - Margem Multiplicativa

<sup>2) -</sup> Capital Utilizado apresentado com sinal (-)



Cliente:LEAF FOODData Simulação:07-10-2013

NIF: Tipo de Crédito: Financiamento Médio/ Longo Prazo Moeda: EUR

Montante em	Dt Fixação			Dt	Ио			Marg.		Capital Amortizado/Utilizado		Comissão			
Dívida	Indexante	Dt Início	Data Fim	Pagamento	Dias	Taxa	Indexante	Mult.(1)	Spread	(2)	Juros	de Gestão	I. S.	ISUC	Prestação Total
103.531,28	21-05-17	21-05-17	21-06-17	21-06-17	31	6,915%	1,977%	1,00	4,938%	1.296,13	616,47	0,00	24,66	0,00	1.937,26
102.235,16	21-06-17	21-06-17	21-07-17	21-07-17	30	6,961%	2,023%	1,00	4,938%	1.311,26	593,05	0,00	23,72	0,00	1.928,03
100.923,90	21-07-17	21-07-17	21-08-17	21-08-17	31	7,001%	2,063%	1,00	4,938%	1.309,14	608,47	0,00	24,34	0,00	1.941,95
99.614,76	21-08-17	21-08-17	21-09-17	21-09-17	31	7,037%	2,099%	1,00	4,938%	1.316,66	603,60	0,00	24,14	0,00	1.944,40
98.298,10	21-09-17	21-09-17	21-10-17	21-10-17	30	7,071%	2,133%	1,00	4,938%	1.332,32	579,20	0,00	23,17	0,00	1.934,69
96.965,78	21-10-17	21-10-17	21-11-17	21-11-17	31	7,104%	2,166%	1,00	4,938%	1.330,36	593,15	0,00	23,73	0,00	1.947,23
95.635,42	21-11-17	21-11-17	21-12-17	21-12-17	30	7,135%	2,197%	1,00	4,938%	1.346,87	568,67	0,00	22,75	0,00	1.938,29
94.288,55	21-12-17	21-12-17	21-01-18	21-01-18	31	7,164%	2,226%	1,00	4,938%	1.345,79	581,70	0,00	23,27	0,00	1.950,76
92.942,77	21-01-18	21-01-18	21-02-18	21-02-18	31	7,195%	2,257%	1,00	4,938%	1.352,90	575,83	0,00	23,03	0,00	1.951,76
91.589,87	21-02-18	21-02-18	21-03-18	21-03-18	28	7,224%	2,286%	1,00	4,938%	1.386,22	514,62	0,00	20,58	0,00	1.921,43
90.203,65	21-03-18	21-03-18	21-04-18	21-04-18	31	7,252%	2,314%	1,00	4,938%	1.368,62	563,32	0,00	22,53	0,00	1.954,47
88.835,03	21-04-18	21-04-18	21-05-18	21-05-18	30	7,280%	2,342%	1,00	4,938%	1.384,27	538,97	0,00	21,56	0,00	1.944,80
87.450,75	21-05-18	21-05-18	21-06-18	21-06-18	31	7,308%	2,370%	1,00	4,938%	1.384,70	550,34	0,00	22,01	0,00	1.957,05
86.066,05	21-06-18	21-06-18	21-07-18	21-07-18	30	7,336%	2,398%	1,00	4,938%	1.400,74	526,14	0,00	21,05	0,00	1.947,93
84.665,31	21-07-18	21-07-18	21-08-18	21-08-18	31	7,362%	2,424%	1,00	4,938%	1.400,52	536,76	0,00	21,47	0,00	1.958,75

<sup>1) -</sup> Marg.Mult. - Margem Multiplicativa

<sup>2) -</sup> Capital Utilizado apresentado com sinal (-)



 Cliente:
 LEAF FOOD

 Data Simulação:
 07-10-2013

NIF: Tipo de Crédito: Financiamento Médio/ Longo Prazo Moeda: EUR

Montante em Dívida	Dt Fixação Indexante	Dt Início	Data Fim	Dt Pagamento	Nº Dias	Taxa	Indexante	Marg. Mult.(1)	Spread	Capital Amortizado/Utilizado (2)	Juros	Comissão de Gestão	I. S.	ISUC	Prestação Total
83.264,79	21-08-18	21-08-18	21-09-18	21-09-18	31	7,389%	2,451%	1,00	4,938%	1.409,54	529,81	0,00	21,19	0,00	1.960,53
81.855,25	21-09-18	21-09-18	21-10-18	21-10-18	30	7,415%	2,477%	1,00	4,938%	1.425,68	505,80	0,00	20,23	0,00	1.951,72
80.429,57	21-10-18	21-10-18	21-11-18	21-11-18	31	7,442%	2,504%	1,00	4,938%	1.426,01	515,39	0,00	20,62	0,00	1.962,02
79.003,56	21-11-18	21-11-18	21-12-18	21-12-18	30	7,469%	2,531%	1,00	4,938%	1.442,66	491,75	0,00	19,67	0,00	1.954,08
77.560,89	21-12-18	21-12-18	21-01-19	21-01-19	31	7,495%	2,557%	1,00	4,938%	1.443,90	500,56	0,00	20,02	0,00	1.964,48
76.116,99	21-01-19	21-01-19	21-02-19	21-02-19	31	7,522%	2,584%	1,00	4,938%	1.452,43	493,05	0,00	19,72	0,00	1.965,20
74.664,57	21-02-19	21-02-19	21-03-19	21-03-19	28	7,551%	2,613%	1,00	4,938%	1.483,43	438,49	0,00	17,54	0,00	1.939,45
73.181,14	21-03-19	21-03-19	21-04-19	21-04-19	31	7,578%	2,640%	1,00	4,938%	1.470,40	477,54	0,00	19,10	0,00	1.967,04
71.710,74	21-04-19	21-04-19	21-05-19	21-05-19	30	7,607%	2,669%	1,00	4,938%	1.486,33	454,56	0,00	18,18	0,00	1.959,07
70.224,42	21-05-19	21-05-19	21-06-19	21-06-19	31	7,636%	2,698%	1,00	4,938%	1.488,75	461,77	0,00	18,47	0,00	1.968,99
68.735,67	21-06-19	21-06-19	21-07-19	21-07-19	30	7,666%	2,728%	1,00	4,938%	1.504,88	439,12	0,00	17,56	0,00	1.961,56
67.230,79	21-07-19	21-07-19	21-08-19	21-08-19	31	7,695%	2,757%	1,00	4,938%	1.507,32	445,51	0,00	17,82	0,00	1.970,66
65.723,46	21-08-19	21-08-19	21-09-19	21-09-19	31	7,726%	2,788%	1,00	4,938%	1.517,19	437,25	0,00	17,49	0,00	1.971,93
64.206,27	21-09-19	21-09-19	21-10-19	21-10-19	30	7,756%	2,818%	1,00	4,938%	1.533,37	414,97	0,00	16,60	0,00	1.964,94
62.672,90	21-10-19	21-10-19	21-11-19	21-11-19	3 <u>1</u>	7,792%	2,854%	1,00	4,938%	1.536,17	420,53	0,00	16,82	0,00	1.973,52

<sup>1) -</sup> Marg.Mult. - Margem Multiplicativa

<sup>2) -</sup> Capital Utilizado apresentado com sinal (-)



Cliente: LEAF FOOD Data Simulação: 07-10-2013

NIF: Tipo de Crédito: Financiamento Médio/ Longo Prazo Moeda: EUR

Montante em	Dt Fixação			_ Dt	No			Marg.		Capital Amortizado/Utilizado	_	Comissão			
Dívida	Indexante	Dt Início	Data Fim	Pagamento	Dias	Taxa	Indexante	Mult.(1)	Spread	(2)	Juros	de Gestão	I. S.	ISUC	Prestação Total
61.136,73	21-11-19	21-11-19	21-12-19	21-12-19	30	7,819%	2,881%	1,00	4,938%	1.552,76	398,37	0,00	15,93	0,00	1.967,06
59.583,97	21-12-19	21-12-19	21-01-20	21-01-20	31	7,845%	2,907%	1,00	4,938%	1.556,92	402,50	0,00	16,10	0,00	1.975,51
58.027,05	21-01-20	21-01-20	21-02-20	21-02-20	31	7,870%	2,932%	1,00	4,938%	1.567,15	393,22	0,00	15,73	0,00	1.976,10
56.459,90	21-02-20	21-02-20	21-03-20	21-03-20	29	7,891%	2,953%	1,00	4,938%	1.589,69	358,91	0,00	14,36	0,00	1.962,95
54.870,21	21-03-20	21-03-20	21-04-20	21-04-20	31	7,913%	2,975%	1,00	4,938%	1.588,45	373,86	0,00	14,95	0,00	1.977,27
53.281,77	21-04-20	21-04-20	21-05-20	21-05-20	30	7,932%	2,994%	1,00	4,938%	1.604,58	352,20	0,00	14,09	0,00	1.970,87
51.677,18	21-05-20	21-05-20	21-06-20	21-06-20	31	7,949%	3,011%	1,00	4,938%	1.610,41	353,73	0,00	14,15	0,00	1.978,29
50.066,77	21-06-20	21-06-20	21-07-20	21-07-20	30	7,966%	3,028%	1,00	4,938%	1.626,67	332,36	0,00	13,29	0,00	1.972,32
48.440,10	21-07-20	21-07-20	21-08-20	21-08-20	31	7,981%	3,043%	1,00	4,938%	1.632,32	332,90	0,00	13,32	0,00	1.978,53
46.807,79	21-08-20	21-08-20	21-09-20	21-09-20	31	7,994%	3,056%	1,00	4,938%	1.644,25	322,21	0,00	12,89	0,00	1.979,35
45.163,53	21-09-20	21-09-20	21-10-20	21-10-20	30	8,006%	3,068%	1,00	4,938%	1.660,46	301,32	0,00	12,05	0,00	1.973,83
43.503,08	21-10-20	21-10-20	21-11-20	21-11-20	31	8,012%	3,074%	1,00	4,938%	1.667,14	300,14	0,00	12,01	0,00	1.979,28
41.835,94	21-11-20	21-11-20	21-12-20	21-12-20	30	8,026%	3,088%	1,00	4,938%	1.683,62	279,83	0,00	11,19	0,00	1.974,64
40.152,32	21-12-20	21-12-20	21-01-21	21-01-21	31	8,039%	3,101%	1,00	4,938%	1.690,80	277,96	0,00	11,12	0,00	1.979,88
38.461,52	21-01-21	21-01-21	21-02-21	21-02-21	31	8,053%	3,115%	1,00	4,938%	1.702,45	266,70	0,00	10,67	0,00	1.979,82

<sup>1) -</sup> Marg.Mult. - Margem Multiplicativa

<sup>2) -</sup> Capital Utilizado apresentado com sinal (-)



Cliente: LEAF FOOD Data Simulação: 07-10-2013

NIF: Tipo de Crédito: Financiamento Médio/ Longo Prazo Moeda: EUR

Capital Amortizado/Utilizado Montante em Dt Fixação Dt Marg. Comissão Dt Início Data Fim Indexante Prestação Total Dívida Indexante Pagamento Dias Taxa Mult.(1) Spread Juros de Gestão ISUC 36.759,08 21-02-21 21-02-2 21-03-21 28 8,069% 3,131% 1,00 4,938% 230,69 9,23 1.966,3 21-03-21 1.726,41 0,00 35.032,66 21-03-21 21-03-2 21-04-21 21-04-21 31 8,085% 3,147% 1,00 4,938% 1.726,34 243,89 0,00 9,76 0,00 1.979,99 33.306,32 21-04-21 21-05-21 21-05-21 30 8,101% 1,00 4,938% 1.975,82 21-04-2 3,163% 1.741,97 224,85 0,00 8,99 0,00 21-05-21 31.564,35 21-05-21 21-06-21 21-06-21 1,00 4,938% 220,69 1.980,3 31 8,119% 3,181% 1.750,85 0,00 0,00 29.813,50 30 8.138% 1.00 4.938% 21-06-21 21-06-2 21-07-21 21-07-2 3,200% 1.766.52 202,18 0,00 0.00 1.976,78 28.046,97 21-07-21 21-07-21 21-08-21 21-08-2 31 8,155% 3,217% 1,00 4,938% 1.775,72 196,96 0,00 7,88 0.00 1.980.56 26.271,25 21-08-21 21-08-21 21-09-21 21-09-21 31 8,171% 3,233% 1,00 4,938% 1.788,75 184,85 7,39 0,00 1.980,99 0,00 24.482,51 21-09-21 21-09-21 21-10-21 21-10-21 30 8,186% 4,938% 1.978,00 3,248% 1,00 1.804,30 167,01 0,00 6,68 0,00 22.678,21 21-10-21 21-10-21 21-11-21 21-11-21 8,206% 3,268% 1,00 4,938% 1.814,36 160,24 0,00 6,41 0,00 1.981,02 20.863,84 21-11-21 21-11-21 21-12-21 21-12-21 8,234% 3,296% 1,00 4,938% 1.829,7 143,16 0,00 5,73 0,00 1.978,60 19.034,13 21-12-21 21-12-21 21-01-22 21-01-22 8,2619 3,323% 1,00 4,938% 1.840,64 135,39 0,00 1.981,46 0,00 5,42 17.193,48 21-01-22 21-02-22 8,2829 21-01-22 21-02-22 3,344% 1,00 4,938% 1.854,23 122,63 0,00 0,00 1.981,76 15.339,26 21-02-22 21-02-22 21-03-22 21-03-22 8,290% 3,352% 1,00 4,938% 1.872,85 98,90 0,00 1.975,71 13.466,41 21-03-22 21-03-22 21-04-22 21-04-22 8,2979 3,359% 1,00 4,938% 1.881,31 96,21 0,00 3,85 1.981,37 11.585,10 21-04-22 21-04-22 21-05-22 21-05-22 8,310% 3,372% 1,00 4,938% 1.896,21 80,23 0,00 3,21 0,00 1.979,65

<sup>1) -</sup> Marg.Mult. - Margem Multiplicativa

<sup>2) -</sup> Capital Utilizado apresentado com sinal (-)



Cliente: LEAF FOOD Data Simulação:

07-10-2013

NIF:

Tipo de Crédito: Financiamento Médio/ Longo Prazo

Moeda:

EUR

Montante em Dívida	Dt Fixação Indexante	Dt Início	Data Fim	Dt Pagamento	Nº Dias	Taxa	Indexante	Marg. Mult.(1)	Spread	Capital Amortizado/Utilizado (2)	Juros	Comissão de Gestão	I. S.	ISUC	Prestação Total
9.688,88	21-05-22	21-05-22	21-06-22	21-06-22	31	8,337%	3,399%	1,00	4,938%	1.908,91	69,56	0,00	2,78	0,00	1.981,26
7.779,97	21-06-22	21-06-22	21-07-22	21-07-22	30	8,365%	3,427%	1,00	4,938%	1.923,85	54,23	0,00	2,17	0,00	1.980,25
5.856,11	21-07-22	21-07-22	21-08-22	21-08-22	31	8,382%	3,444%	1,00	4,938%	1.937,39	42,27	0,00	1,69	0,00	1.981,35
3.918,72	21-08-22	21-08-22	21-09-22	21-09-22	31	8,385%	3,447%	1,00	4,938%	1.952,05	28,29	0,00	1,13	0,00	1.981,48
1.966,67	21-09-22	21-09-22	21-10-22	21-10-22	30	8,387%	3,449%	1,00	4,938%	1.966,67	13,75	0,00	0,55	0,00	1.980,98

<sup>1) -</sup> Marg.Mult. - Margem Multiplicativa

<sup>2) -</sup> Capital Utilizado apresentado com sinal (-)

# Anexo 7 – Questionário

1. Já alguma vez frequentou um restaurante vegetariano?

1.1. Sim		
1.2. Não		
	·	
	**** EM CA	SO AFIRMATIVO *****
2. Quantas	vezes frequentou este tipo de	restaurante?
21.14	1 1	
	de duas vezes	
	as a dez vezes	
2.3. Mais d	lo que dez vezes	
2.4. Apena	s uma e não gostei	
3. Que razõ	es o(a) levam a optar por este	tipo de restaurantes?
3.1. Interes	se no conceito	
3.2. Sabor	da comida	
3.3. Experi	mentar pratos diferentes	
3.4. Não ha	aver comida animal	
3.5. Por ser	r mais saudável	
3.6. Por est	tar perto de onde trabalho / mo	oro
		<u> </u>
	**** EM C	ASO NEGATIVO ****
4. Pretende	um dia experimentar um resta	aurante vegetariano?
4.1. Sim		
4.2. Não		
	<u> </u>	

5. Por que razão nunca experimentou este	e tipo de restaurantes?										
5.1. Falta de informação											
·											
5.3 Prefere comida não vegetariana											
_											
6. Que razões o(a) levam a querer um dia	a experimentar este tipo de restaurantes?										
6.1. Interesse no conceito											
6.2. Experimentar pratos diferentes											
6.3. Ambiente natural											
6.4. Gostar bastante de vegetais											
6.5. Praticar no futuro											
6.6. Por opiniões positivas											
	n dia experimentar este tipo de restaurantes?										
6.2. Experimentar pratos diferentes 6.3. Ambiente natural 6.4. Gostar bastante de vegetais 6.5. Praticar no futuro 6.6. Por opiniões positivas  7. Que razões o(a) levam a não querer um dia experimentar este tipo de restaurantes?  7.1. Não se identificar com o conceito 7.2. Falta de sabor 7.3. Não haver comida animal 7.4. Não gostar de vegetais 7.5. Opiniões negativas  ****** PERGUNTAS GERAIS ******  8. Idade:											
8. Idade:											
9. Nacionalidade:											

Quadro 51 | Resultados do Questionário

						l																									_
	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2		5.2	5.3	5.4	61	6.2	6.3	6.4	6.5	6.6	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	8	9
1		X											X		X		X	37	X	X										51	N
3	X	X	X				X		X		X		X		X		X	X	X											28 34	N
4	Λ	X	Λ				Λ		Λ		Λ			X																55	N N
5	X	Α	X				X		X			X		Λ																26	E
6	74	X	74				7.		74			71		X												X	X	X		23	N
7		X												X											X	X	X		X	50	E
8		X											X		X	X			X	X	X									26	N
9	X				X		X	X		X	X	X																		37	N
10		X											X		X		X		X	X		X	X	X						44	N
11		X											X				X		X	X	X	X								33	E
12		X												X											X	X	X	X	X	36	Е
13	X			Х			X	X	Х	X	X	X																		42	N
14		X												X											X	X	X		X	53	N
15		X											X				X		X			X	X	X						25	N
16		X											X		X	X			X	X										49	N
17		X											X		X				X	X			X							55	N
18	X		X				X		X		X																			35	N
19		X												X											X	X	X	X		43	Е
20		X											X		X	X		X	X	X	X		X							25	E
21		X											X		X		X		X											27	E
22		X												X											X	X	X			38	N
23		X											X		X				X	X		X		X						29	N
24	X		X				X		X	X		X																		36	N
25		X											X		X	X	X		X	X										27	Е
26		X											X				X		X	X			X							22	Е
27		X												X											X	X	X	X		40	N
28		X											X				X		X	X	X	X	X	X						43	N
29		X											X				X		X	X										55	Е
30		X												X											X	X	X		X	53	E
31		X											37	X	37				37	37		37	37			X	X	X		25	E
32		X											X		X		v		X	X	v	X	X							26	E
33		X											X		X		X		X	X	X		X							25 27	N E
													Λ	v	Λ				Λ								v	v			
35		X												X											X	X	X	X	X	30	N N
37		X											X	А	X	X			X	X					А	Λ.		Α	Α.	51	E
38		X											X				X		X	X		X	X	X						44	E
39		X											X				X		X	X	X		X	X						32	N
40	X		X				X		X								· ·		Ė	<u> </u>	Ė		·	Ė						37	N
41		X											X		X		X					X		X						30	E
42		X											X		X	X			X	X			X	Х						53	E
43		X												X															X	39	E
44		X											X			X			X					X						27	N
45		X											X				X		X	X		X	X							51	Е
46		X												X												X		X		25	Е
47		X												X											X	X	X		X	43	Е
48		X											X			X			X	X	X	X								26	Е
49		X												X												X			X	31	E
50		X											X		X	X		X	X	X										34	N
51		X												X											X	X			X	24	N
52		X											X				X		X					X						54	Е

	1.1	1.2	2.1	2.2	2.3	2.4	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	4.1	4.2	5.1	5.2	5.3	5.4	61	6.2	6.3	6.4	6.5	6.6	7.1	7.2	7.3	7.4	7.5	8	9
53		X											X		X				X	X			X							44	N
54		X											X		X		X		X	X				X						31	N
55		X											X				X					X	X	X						33	E
56		X											X		X				X					X						46	E
57		X											X				X			X		X								29	E
58		X											X		X	X			X	X			X							41	E
59		X											X				X		X	X	X		X	X						37	Е
60		X											X				X		X	X	X	X	X	X						30	N