



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL

Projeto integrador requisitado para a conclusão do curso de assistente administrativo dos alunos da turma 2013181, tendo como autores os mesmos.

Trabalho apresentado na disciplina de
assistente administrativo, curso de formação
Profissional ministrado em: Serviço Nacional
de Aprendizagem Industrial –SENAI- pelos
seguientes mestres: André Ferreira Zeferino,
Vitor Aiello e Michelle Vitto.

Rio de Janeiro

2014

SENAI DE HONÓRIO GURGEL

Afonso Henrique Gomes Monteiro

Alice Rodrigues Pinto

Anderson Mateus Queiroz do Nascimento

Anna Luiza Araújo Veloso

Antonio Raian da Silva Soares

Brendow Luiz da Silva Ferreira

Cristiano Alexander Duarte da Silva

Dayane da Silva Reis

Fabiúla Alexandre dos Santos

Felipe de Mello Peres

Felipe de Paula da Silva

Gabriella dos Santos Moraes

João Pedro Araújo Veloso

Juliana de Oliveira Cruz Borba

Juliana de Santana da Silva

July Pinheiro

Karina Cristina da Silva Sarmento

Lohanne D'Avila de Souza

Lucas Vinicius dos Santos Dias

Milena Valente Ribeiro

Thayane Vieira dos Santos

Rio de Janeiro

2014

Afonso Henrique Gomes Monteiro

Alice Rodrigues Pinto

Anderson Mateus Queiroz do Nascimento

Anna Luiza Araújo Veloso

Antonio Raian da Silva Soares

Brendow Luiz da Silva Ferreira

Cristiano Alexander Duarte da Silva

Dayane da Silva Reis

Fabiúla Alexandre dos Santos

Felipe de Mello Peres

Felipe de Paula da Silva

Gabriella dos Santos Moraes

João Pedro Araújo Veloso

Juliana de Oliveira Cruz Borba

Juliana de Santana da Silva

July Pinheiro

Karina Cristina da Silva Sarmento

Lohanne D'Avila de Souza

Lucas Vinicius dos Santos Dias

Milena Valente Ribeiro

Thayane Vieira dos Santos

**Plano de negócio: A abertura de uma produtora de eventos na
cidade do Rio de Janeiro.**

**Trabalho de conclusão de curso apresentado à
disciplina assistente administrativo, realizadosob
orientação do professor André Ferreira Zeferino.**

Rio de Janeiro

2014

AGRADECIMENTOS

Nós da turma 2013181 queremos agradecer primeiramente ao nosso professor André Zeferino, pela paciência e pelos ensinamentos. Aprendemos com ele não só administração, mas também como é a vida lá fora.

A esta instituição, seu corpo docente, direção e administração que oportunizaram a janela na qual hoje vislumbramos um horizonte superior, gerada pela acendrada confiança no mérito e éticos aqui presentes.

A todos os pais, pelo amor, incentivo e apoio incondicional.

Aos professores que passaram pela nossa turma e a todos os alunos novos e aos já formados, nos sentimos honrados de participar do desenvolvimento de vocês e participar da maioria dos trabalhos.

E a todos que direta ou indiretamente fizeram parte de nossa formação, nosso muito obrigado.

"Apesar dos nossos defeitos, precisamos enxergar que somos pérolas únicas no teatro da vida e entender que não existem pessoas de sucesso ou pessoas fracassadas. O que existe são pessoas que lutam pelos seus sonhos ou desistem deles."

Augusto Cury

RESUMO

Abertura da empresa Dream Produções no Rio de Janeiro.

Trabalho de conclusão de curso- SENAI de Honório Gurgel,Rio de Janeiro, 2014.

O presente projeto tem como principal objetivo propor um plano de abertura de uma empresa, Dream Produções, no Rio de Janeiro. Para atingir este propósito foram utilizados primeiramente os principais conceitos que propõe a estrutura de um plano de negócio.

Idealizada para proporcionar a realização dos sonhos de seus clientes, a DREAM PRODUÇÕES nasceu da junção de sócias que possuem reconhecida experiência no mercado de eventos culturais e sociais, bem como em festas de grande porte.

Atuamos na organização de espaços e atividades recreativas, tais como: festas de confraternização (casamentos, formaturas), festa sociais, exposições, feiras e eventos corporativos. Tem como principal objetivo a satisfação plena de seus clientes, a partir da prestação de um serviço com qualidade e criatividade. Queremos que o cliente sinta-se um convidado em sua própria festa.

Palavras chave: produções de festa; cliente; sonhos

ÍNDICE/SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	p.09
1.RAZÃO SOCIAL.....	p.10
2.UNIFORMES.....	p.11
3. CICLO PDCA.....	p.12
4.ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.....	p.13
5. VARIAÇÕES DE CARGOS E SALÁRIOS.....	p.14
6. SEGURANÇA DO TRABALHO.....	p..15
7.OS CINCO PILARES DA EMPRESA.....	p.16-17
8. MISSÃO, VISÃO E VALORES.....	p.18
9. MARKETING.....	p.19-20
10.FORNECEDORES.....	p.21
11.ÉTICA E CIDADANIA.....	p.22
12.DEVERES DA EMPRESA E PRÉ-EVENTO.....	p.23
13.INVESTIMENTOS.....	p.24
14.ALGUNS DOS NOSSOS EVENTOS.....	p.25
15.DOCUMENTAÇÃO.....	p.26-49
16.BIBLIOGRAFIA.....	p.50

INTRODUÇÃO

O objetivo de qualquer evento é gerar agradáveis momentos, que nos recordem boas memórias, ou seja, um evento com tudo que se é desejado. Essas são algumas metas que a Dream Produções estabelece para com os seus clientes. Nós proporcionamos o melhor ambiente, para que os convidados sintam-se confortáveis e seguros.

Todos procuram festas que estejam a preços acessíveis e que todo o processo ocorra conforme o desejado. Para isso nós ingressamos nesse ramo do mercado, a fim de realizar o sonho de festa e eventos das pessoas.

Promover festas virou um negócio lucrativo ao longo dos anos. As empresas de organização de eventos são responsáveis por todo o aparato da festa, ou seja, desde o planejamento, orçamento, até a execução do evento.

A terceirização de serviços e a parceria com outras empresas são de extrema importância para que tudo aconteça no grande dia. O mercado de eventos movimenta em torno de cinquenta itens do setor produtivo. Entre eles: buffet, banda, equipe de som, iluminação, geradores de energia, entre outros.

Este projeto tem a finalidade de apresentar um plano de negócio referente à abertura de uma empresa. A empresa produz qualquer tipo de festa se em sua comercialização atende pessoas jurídicas e pessoas físicas.

1. RAZÃO SOCIAL

Nome Fantasia: Dream Produções

Razão Social: AAJ Festas e Produções LTDA.

Endereço: Rua Jornalista Henrique Cordeiro, 469, Barra da Tijuca.

CNPJ: 00.732.024/0001-34

2. UNIFORMES

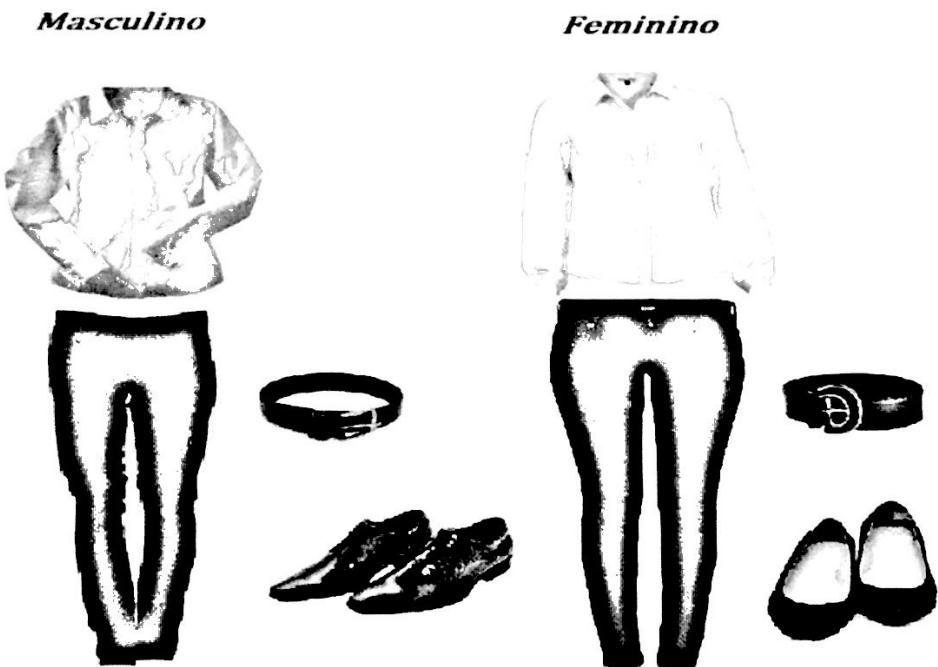
Atualmente, mais do que uma roupa, o uniforme é visto, não só por empresários, mas também por seus clientes, como uma forma de comunicação, um diferencial responsável pela identificação de uma empresa.

O uniforme transformou-se num cartão de visitas, e, para muitos clientes, sinônimo de confiança e até de higiene em alguns segmentos de mercado.

- Nosso uniforme:

Feminino: Calça preta, blusa social branca, scarpin preto.

Masculino: Calça preta, blusa social branca, sapato social preto.



3. CICLO PDCA

- Definição:

Também conhecido como “Ciclo de Deming”, o PDCA é uma das primeiras ferramentas de gestão da qualidade (ou ferramentas gerenciais) e permite o controle do processo.

“PDCA” é a sigla as palavras em inglês que designam cada etapa do ciclo: “Plan”, planejar; “Do”, fazer ou agir; “Check”, checar ou verificar; e “Action”, no sentido de corrigir ou agir de forma corretiva.

O PDCA é um método amplamente aplicado para o controle eficaz e confiável das atividades de uma organização, principalmente àquelas relacionadas às melhorias, possibilitando a padronização nas informações do controle de qualidade e a menor probabilidade de erros nas análises ao tornar as informações mais entendíveis.

- O ciclo PDCA dentro da nossa empresa:

Planejamento:

- Visamos estabelecer todas as nossas vigaências com responsabilidade e competência.

Execução:

- Executamos todas as atividades de demanda com muita precisão e cautela.

Ação:

- Monitoramos e avaliamos periodicamente todos os resultados alcançados.

Verificação:

- Agimos de acordo com o avaliado, determinando novos planos para manter a eficácia e eficiência de toda nossa empresa.

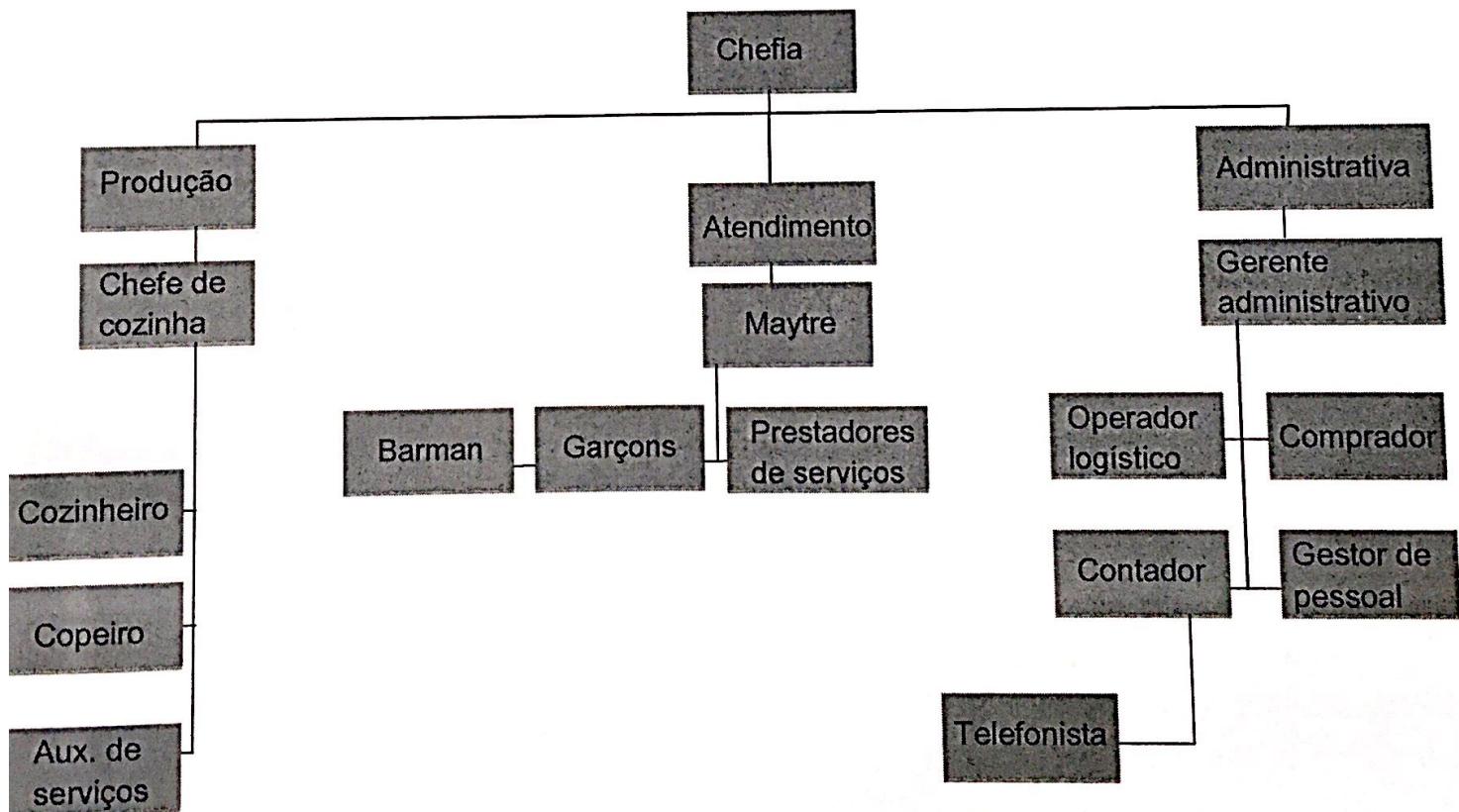
4. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL:

A organização da empresa é uma ordenação, um agrupamento de atividades e recursos, que visam resultados positivos para a própria empresa.

Planejar, dirigir e controlar, não só uma empresa, mas qualquer outro tipo de estabelecimento, e/ou instituição, não se torna uma tarefa fácil quando não existe certa estrutura organizacional. A estrutura organizacional é de grande importância para empresas de pequeno, médio, e principalmente, grande porte, pois para fazer a distribuição de cargos a uma quantidade excessiva de funcionários é necessário ter critérios de avaliação para comandar certo departamento e determinada função.

Quando a estrutura organizacional é estabelecida de forma adequada, ela propicia para a empresa alguns aspectos:

- Responsabilidades;
- Lideranças;
- Motivações;
- Organização das funções, informações e recursos.



5.Variações de cargos e salários

**Gerente
administrativo**

Gestor de pessoal

Operador logístico

Telefonista

Salário: R\$ 3.000,00

Salário: R\$ 2.000,00

Salário: R\$ 1.000,00

Salário:R\$980,00

6.SEGURANÇA DO TRABALHO

A Dream Produções se organiza aumentando a produtividade e a qualidade dos eventos, melhorando a segurança em relação aos clientes.

Para isso, a Dream criou métodos para facilitar e proporcionar qualidade e segurança, dentre eles:

- Saídas de acesso rápido em casos de emergência;
- Equipe de segurança qualificada para orientar os clientes;
- Existência de extintores de incêndio e outros equipamentos contra incêndio.

A produção de eventos é uma atividade que envolve riscos de acidentes, tanto durante a montagem quanto na realização dos mesmos e na desmontagem. Nesse sentido, é importante que profissionais qualificados atuem nesse setor.

Temos sempre atenção com os pontos elétricos, não fazendo uso de aparelhos desprotegidos. Fazemos uso de extintores para prevenir o risco de incêndio, realizando rotinas e treinamento da equipe de segurança.

PROTEÇÃO DA PESSOA

A montagem e a demolição trazem riscos reais de morte ou lesões graves. É importante que todos os profissionais estejam sempre usando equipamentos de proteção individual (EPI) e que haja uma rotina de treinamento para a utilização correta desses equipamentos.

“Montamos o que é feito de madeira. Infelizmente os “montadores” são feitos de carne.”

PROTEÇÃO DA MÁQUINA

Uma máquina é feita para ser usada de maneira segura, para isso é necessário que todos os profissionais saibam como usar e fazer a sua função de forma segura. Se não fizermos o trabalho certo, podemos ser feridos.

Usamos os equipamentos como “mão direta para cada ferramenta”, segurança e conforto da minha vida é a minha.

7.OS CINCO PILARES DA EMPRESA

1- FOCO NO CLIENTE:

Nosso foco está nas necessidades dos clientes, atender suas necessidades oferecendo soluções abrangentes, que lhe possibilitem alcançar seus objetivos é nosso compromisso permanente.

Entendemos que a satisfação dos clientes é a razão de sua lealdade e, por isso, investimos em relacionamentos de longo prazo e procuramos identificar constantemente oportunidades de aprimoramento dessa parceria.

2- COMPROMISSO:

Pessoas que demonstram integridade, respeito e espírito de equipe são aquelas que sempre transformam os sonhos, que realizam e que encantam seus clientes. Pessoas com energia, entusiasmadas e com muita coragem para ousar e criar novos conceitos. Pessoas que constroem sólidas relações com seus clientes e fornecedores, sempre tomando a atitude certa e, se errar, estão sempre dispostas a corrigir.

Temos compromisso com os nossos clientes, não faltamos com as nossas obrigações. Fazemos tudo de acordo com o pedido de cada um, de forma criativa, rápida e ser dignos da confiança de nossos clientes.

3- INOVAÇÃO

A criatividade e a inovação traduzem-se na exploração bem-sucedida de novas ideias, essenciais para sustentar a competitividade, uma empresa que almeja manter-se à frente de seus competidores, precisa de sistemas inovadores e criativos.

Trazemos o que há de mais inovador no mercado em quesito de festa.

4- TECNOLOGIA

Estamos utilizando cada vez mais de tecnologias para ter um funcionamento mais eficiente. Com isso, podemos registrar produtos, atender a clientes, agilizar os serviços, se comunicar e divulgar nosso serviço através de redes sociais.

Usamos os equipamentos mais modernos para cada festa, trazendo rapidez, segurança e conforto durante todo o evento.

5- TRANSPARÊNCIA

Ser transparente é passar segurança e ser verdadeiro. Para uma empresa, a transparência é mais que fundamental. Prestar contas já faz parte do dia a dia de uma empresa e, neste processo, a boa comunicação é um item muito importante.

Nunca deixamos o cliente na mão e nem prometemos aquilo que não podemos cumprir.

6- INOVAÇÃO

É sempre bom ter uma ideia inovadora para se destacar no mercado. A inovação é algo que pode ser aplicado em todos os setores da sua empresa, desde a produção até a distribuição.

Por exemplo, se sua empresa produz algo relacionado ao comércio eletrônico, pode ser uma vantagem competitiva se seu site for mais moderno e intuitivo que os concorrentes. Se seu negócio é de varejo, pode ser interessante investir em tecnologia de ponta para melhorar a experiência do cliente.

Além disso, a inovação também pode ser aplicada em outras áreas, como a criação de novos produtos ou serviços, a implementação de novas tecnologias ou a criação de novas estruturas organizacionais. A inovação é uma ferramenta poderosa para ajudar sua empresa a se manter competitiva no longo prazo.

É importante lembrar que a inovação não é só sobre tecnologia, mas também sobre ideias e abordagens diferentes. É sobre pensar fora da caixa e buscar soluções criativas para os desafios que sua empresa enfrenta.

É sobre ter uma visão clara de onde a sua empresa quer chegar e estar disposta a investir em recursos e tempo para alcançar esse objetivo.

É sobre ter uma cultura de inovação que valoriza a criatividade, a experimentação e a aprendizagem contínua.

8.MISSÃO,VISÃO E VALORES

•MISSÃO

Criar, planejar e produzir eventos com qualidade, seriedade, transparência e comprometimento com os clientes.

•VISÃO

Ser uma empresa de referência em inovação e criatividade no mercado de eventos, atuando com ética e respeito às pessoas.

•VALORES

Trabalhamos com profissionalismo e transparência. Nossos valores definem quem somos e como agimos e influenciam diretamente nossa forma de trabalho e nossa interação entre nós e nossos clientes e também nossa comunidade.

A procura por melhores resultados é algo imprescindível para que as organizações se mantenham competitivas em um cenário cadenciado tanto por regras advindas dos processos de internacionalização quanto pelo crescente nível de exigência pertencente a um novo perfil de consumidores.

Desse modo, as organizações começam a atuar de forma bem mais ideológica e ainda, uma vez que os produtos e serviços mostram-se cada vez mais iguais e apresentam-se de maneira cada vez mais semelhante, as organizações atualmente andam apostando em um conjunto próprio de características – missão, visão e valores – que as identifiquem e diferencie dos demais *players*.

9.MARKETING

A divulgação dos eventos é feita através de site, distribuição de panfletos, comerciais e redes sociais.

- Nossa página no facebook:



- Nosso site:



- 4 P's:

Também conhecido com o Mix de Marketing, os 4 P's do marketing, formam um conjunto de ferramentas para se alcançar estratégias relacionadas ao mercado.

Ligados diretamente a área de marketing estão, o preço, praça, produto e promoção, tendo este uma porcentagem proporcional de atenção.

Nós da Dream Produções aplicamos o mix de marketing de tal maneira:

- PREÇO: Fazemos as melhores festas e com preços acessíveis aos clientes;
- PRAÇA: Nossa empresa está em local de fácil acesso, na Barra da Tijuca;
- PRODUTO: Uma produtora de eventos;
- PROMOÇÃO: Fazemos alguns descontos para quem sempre faz festas com nossa empresa e distribuímos brindes.

10.FORNECEDORES

- Twister Drinks e Coquetéis;

- Bar up;
- Atelier Sugar Design;
- Art design;
- Art Show eventos;
- Art Digital Foto e DVD;

11. ÉTICA E CIDADANIA

A Dream Produções age com honestidade em relação aos seus eventos, nunca prometemos aquilo que não podemos cumprir. Temos funcionários

qualificados e responsáveis que sabem agir com as pessoas socialmente sempre respeitando-os, dando a eles os direitos que o cidadão pode ter (dentro dos padrões dos eventos) e fazendo o cliente sentir-se numa zona de conforto.

"Nada existe que não tenha alguma consequência" (Espinosa Apud Srour, 1994). A existência de uma empresa não deve ser pensada apenas em função de seu potencial de lucros. Há que existir a consciência de que ela está inserida num sistema social. Logo, ao se pensar a existência de uma empresa socialmente responsável, deve-se fazê-lo tendo em vista os impactos desta sobre esse sistema.

Segundo Ashley et al. (2000), "cidadania empresarial seria a extensão pela qual as organizações atendem às suas responsabilidades econômicas, legais, éticas e discricionárias, exigida por seus diversos *stakeholders* (interessados)". Esta cidadania não se verifica apenas em projetos socialmente responsáveis, mas através de um comportamento ético que permeie todos os processos decisórios da empresa".

12. DEVERES DA EMPRESA E PRÉ-EVENTO

- Definir o que precisa ser comunicado;
- Fazer uma lista com os fornecedores;

- Demonstrar motivação;
- Oferecer experiência;
- Saber o que é preciso melhorar;
- Indicação para o espaço de cerimônia e recepção;
- Cotação e montagem do pré-projeto orçamentado;
- Suporte ao cliente, com o fornecimento de documentos para o melhor controle do evento;
- Repassar o checklist;
- Execução do evento.

13. INVESTIMENTOS

- INVESTIMENTOS:

- Mesas
- Cadeiras
- Telões
- Lustres
- Decorações

- Ar condicionado
- Equipamentos de som
- (R\$ 30.000,00)

O investimento é a aplicação de algum tipo de recurso com a expectativa de receber algum retorno futuro superior ao aplicado compensando, inclusive, a perda de uso desse recurso durante o período de aplicação. Num sentido amplo, o termo aplica-se tanto à compra de máquinas, equipamentos e imóveis para a instalação de unidades produtivas.

- CUSTOS FIXOS:

- Luz
- Água
- Telefone
- Internet
- Produtos de limpeza
- MENSAL (R\$ 1.550,00) ANUAL (R\$ 18.600,00)

Os custos são medidas monetárias dos sacrifícios financeiros com os quais uma organização, uma pessoa ou um governo, têm de arcar a fim de atingir seus objetivos, sendo considerados esses ditos objetivos, a utilização de um produto ou serviço qualquer, utilizados na obtenção de outros bens ou serviços. A Contabilidade gerencial incorpora esses e outros conceitos econômicos para fins de elaborar Relatórios de Custos de uso da Gestão Empresarial. Um exemplo de custo é a compra de máquinas e matérias primas para a produção de um bem.

14. ALGUNS DOS NOSSOS EVENTOS



- Festas infantis;
- Casamento;
- 15 anos;
- Bodas.

15. DOCUMENTAÇÃO:

A burocracia para abrir um negócio exige que o empresário esteja atento a uma série de detalhes, documentos, registros e taxas. Porém, depois de consolidada a empresa, ainda é preciso ficar de olho em diversas papeladas.

Como destaca a consultora jurídica do Sebrae-SP, Sandra Fiorentini, há documentos que precisam estar à disposição da fiscalização. “Caso o empreendimento não esteja com tudo em dia, pode ser autuado e correr o risco de receber uma multa ou até ter a empresa fechada”.

- ALVARÁ DE ABERTURA:



Prefeitura da Cidade do Rio De Janeiro
Secretaria Municipal de Prestação de Serviços

Razão social AAJ Festas e Produções LTDA.	Inscrição municipal 253.762-1		
Nome do estabelecimento Dream Produções	Data de expedição 04/04/2014	Data de validade 04/10/2014	
Endereço Rua Jornalista Henrique Cordeiro	Número 469	Complemento Casa	
Bairro Barra da Tijuca	CEP 22631-450	Matrícula/ Inscrição do IPTU	
CNAE Ativ. Principal	Descrição da atividade principal Produção de eventos		
CAE Ativ. Secundária	Descrição da atividade secundária Organização de espaço		
CNAE Ativ. Secundária	Descrição da atividade secundária Atividade recreativa		

Director de ISS

Prestação de Serviços

Secretaria Municipal de

Prestação de Serviços

- ANVISA:



A Gerência Geral de Alimentos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, vinculada ao Ministério da Saúde, CERTIFICA que a especialidade abaixo indicada é fabricada de acordo com as Leis vigentes no Brasil, pela empresa abaixo identificada, habilitada a funcionar como distribuidor de alimento, e em condições satisfatórias quanto ao cumprimento das Boas Práticas de Distribuição, onde foi oficialmente registrada sob o número 1.6845937, cuja validade expira em 01/10/14, por conseguinte com a sua venda autorizada em todo o Território Brasileiro.

Esta CERTIDÃO está sendo concedida específica e exclusivamente para a EXPORTAÇÃO do produto aAAJ FESTA DE PRODUÇÕES LTDA, com as características a seguir discriminadas, não sendo válida a sua utilização para outros fins que não o aqui previsto.

- DENOMINAÇÃO GÊNERICA:	DREAM PRODÚCOES
- CATEGORIA:	PRODÚCOES DE EVENTOS
- TIPO DE SERVIÇO:	DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS
- DATA DE APROVAÇÃO:	30/04/2014
- PRAZO DE VALIDADE:	01/10/2014

RIO DE JANEIRO, 30 DE ABRIL DE 2014.

NOME DO GERENTE: EDUARDO DUTRA PIMENTA
GERENTE GERAL DE ALIMENTOS: ELIZANDRA OLIVEIRA

DETENTORA: DREAM PRODÚCOES
ENDERECO: RUA JORNALISTA HENRIQUE CORDEIRO, 469, BARRA DA TIJUCA.
FABRICANTE: MMJ ARMAZÉNS LTDA, ROSA & MARIA SALGADOS LTDA.
ENDERECO: ESTRADA DO CATONHO, 820, JACAREPAGUÁ.

- ATA DE ASSEMBLEIA DE CONSTITUIÇÃO:

**Ata da Assembleia de Constituição
ASSOCIAÇÃO AJ Festas e Produções LTDA.
Rua Jornalista Henrique Cordeiro nº469 (Rio de Janeiro) (Rio de Janeiro)
CEP 22631-450 Tel.: (21) 3339-5620
E-mail: (dreamproducoes@gmail.com)**

**ATA DA ASSEMBLÉIA GERAL DE CONSTITUIÇÃO DA ASSOCIAÇÃO AJ
Festas e Produções LTDA, APROVAÇÃO DO ESTATUTO, ELEIÇÃO E
POSSE DA DIRETORIA EXECUTIVA E DO CONSELHO FISCAL.**

Aos vinte e seis dias do mês de junho de 2014, às 08h00min, na Rua Jornalista Henrique Cordeiro, nº469, na cidade de Rio de Janeiro, estado de Rio de Janeiro, reuniram-se as pessoas que assinaram a lista de presença, com o objetivo de constituir uma associação com a finalidade de Constituir uma Organização Em seguida, as pessoas presentes escolheram Alice Rodrigues Pinto para presidir a reunião e a mim, Anna Luiza de Araújo Veloso, para secretariar os trabalhos. Aberto os trabalhos, o Presidente fez a leitura da pauta da reunião, contendo os seguintes assuntos: a) fundação da associação, b) aprovação do estatuto; c) eleição dos administradores; d) assuntos gerais. Após a leitura da pauta, o Presidente formulou a proposta de constituição da Associação AJ Festas e Produções LTDA, sem fins econômicos, bem como do endereço da sua localização, que mereceu a aprovação unânime dos presentes. Dando prosseguimento aos trabalhos, foi feita a leitura do estatuto, que foi aprovado, por unanimidade. A seguir, foi procedida a eleição da Diretoria Executiva, bem como (Juliana de Oliveira Cruz Borba) e do Conselho Fiscal. Indicados os nomes, para comporem os órgãos mencionados, procedeu-se à eleição e posse da Diretoria Executiva, do Conselho de Administração (Juliana de Oliveira Cruz Borba) e do Conselho Fiscal que terão mandato de dois (dois) anos, com início em 26/06/2014 e término em 26/06/2016 e que ficaram assim constituídos: Diretoria Executiva – Presidente: Juliana de Oliveira Cruz Borba, Adjunto os Karina Cristina da Silva Sarnento e do Conselho Fiscal Dayane da Silva Reis. Após a eleição, os dirigentes eleitos tomaram posse. Em seguida, foi deliberado que a sede da associação será no seguinte endereço: Rua Jornalista Henrique Cordeiro, nº469, (Rio de Janeiro- RJ). Nada mais havendo, o Presidente agradeceu a participação de todos os presentes e deu por encerrados os trabalhos da 29ª Assembléia, da qual eu, Anna Luiza de Araújo Veloso, secretária, lavrei e assinei a presente ata, que foi lida, achada conforme e firmada pelo Presidente dos trabalhos.

Rio de Janeiro, 26 de junho de 2014.

Presidente da Assembleia
(AJ Festas e Produções LTDA)

Secretário da Assembleia

Nome e assinatura dos presentes

Juliana de Oliveira Cruz Borba

Karina Cristina da Silva Sarmento

Dayane da Silva Reis

- CNPJ:

Nome e assinatura dos presentes

Juliana de Oliveira Cruz Borba

Karina Cristina da Silva Sarmento

Dayane da Silva Reis

- CNPJ:



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA

NUMERO DE INSCRIÇÃO 00.732.024/0001-34 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL		DATA DE ABERTURA 01/04/2014	
NOME EMPRESARIAL AAJ FESTAS E PRODUÇÕES LTDA				
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME FANTASIA) DREAM PRODUÇÕES				
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 47.23-7-01 – Prestação de serviços (produção de eventos)				
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS Não informada				
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 206-7 SOCIEDADE EMPRESARIA LIMITADA				
LOGRADOURO RUA JORNALISTA HENRIQUE CORDEIRO	NÚMERO 469	COMPLEMENTO APT	UF RJ	
CEP 22631-450	BAIRRO/DISTRITO BARRA DA TIJUCA	MUNICÍPIO RIO DE JANEIRO		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA			DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 05/05/2014	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL				
SITUAÇÃO ESPECIAL *****			DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

- CONTRATO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL COMERCIAL:

CONTRATO DE LOCAÇÃO DE IMÓVEL COMERCIAL

Pelo presente instrumento particular, de um lado, como LOCADOR Roberto Ferreira de Oliveira, Brasileiro, casado, corretor de imóveis, nascido em 25 de Abril de 1980, CPF:160.167.895-59, RG N°29.333.845-1, expedido por: DETRAN, em Brasil, residente do endereço: Rua Praça Saens Peña N°455, casa n°3, complemento: casa, bairro tijuca, Unidade Federal do Brasil) e, de um lado , como LOCATÁRIA, (Alice Rodrigues Pinto brasileira, solteira, nascida em 05 de fevereiro de 1996, empresária, CPF N°169.1 05.487-95, RG N° 28.334.923-1, expedido por: DETRAN, em Brasil, residente do endereço: Rua Enora N°88, casa n°1, complemento: casa, bairro de Irajá, Unidade Federativa do Brasil, CEP: N° 21531-300), resolvem celebrar o presente contrato de locação, o qual reger-se-á pelas seguintes cláusulas e condições:

I. OBJETO: Constitui objeto do presente contrato a locação do imóvel situado na Rua Jornalista Henrique Cordeiro , composto por 10 cômodos com aproximadamente 500m² , (descrição completa do imóvel). Faz parte integrante deste contrato, o laudo de vistoria prévia realizado e assinado pelas partes contratantes.

II. PRAZO: O prazo de locação é de 3anos, tendo início em 05/12/2013 e término previsto para o dia 05/12/2017

Parágrafo Primeiro: Se o (a) LOCATÁRIO (A), usando da faculdade que lhe confere o artigo 4º. da lei n.º 8.245 de 18 do outubro de 1991, devolver o imóvel locado antes do decorrido o prazo ajustado no caput desta cláusula, pagará ao (a) LOCADOR(A) a multa compensatória correspondente a 03 (três) meses de aluguel em vigor, reduzida proporcionalmente ao tempo do contrato já cumprido, na forma do artigo 924 do código civil, na base de um doze 1/12 (um doze avos) para cada mês já transcorrido.

Parágrafo Segundo: Findo prazo acima ajustado, se o(a) LOCATÁRIO(A) continuar no imóvel por mais de 30 (trinta) dias, sem oposição do(a) LOCADOR(A), ficará a locação prorrogada automaticamente por prazo indeterminado, nas mesmas bases contratuais; entretanto, o imóvel somente poderá ser retomado nos casos previstos em lei, mas poderá ser devolvido pelo(a) LOCATÁRIO(A) a qualquer tempo, sem a incidência de qualquer multa por este motivo, desde que mediante comunicação prévia, por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, da data da restituição do imóvel locado, sob pena de pagar a quantia correspondente a um mês de aluguel e encargos vigentes.

Parágrafo Terceiro: Após o recebimento de pedido por escrito do LOCATÁRIO, o LOCADOR terá o prazo de cinco dias para efetuar a vistoria do imóvel, correndo por conta do LOCATÁRIO o aluguel até a efetiva devolução do imóvel ao LOCADOR.

III. FINALIDADE: O imóvel é locado para uso exclusivamente comercial para Festas e Eventos

IV. PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO: O valor do aluguel mensal é de R\$2.300,00 (dois mil e trezentos reais).

Parágrafo Primeiro: O aluguel estabelecido no "caput" desta cláusula deverá ser depositado na Conta/Corrente nº222766, Agência nº2335, Banco Itaú, em nome de Roberto Ferreira de Oliveira ou onde esta indicar, por escrito, independentemente de aviso ou cobranças, todo dia 05 de cada mês.

V. ATRASO NO PAGAMENTO: O não pagamento do aluguel no prazo ajustado na cláusula 4^a implicará em multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do débito, juros de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária calculada pelo IGPM da FGV.

VI. REAJUSTE DO ALUGUEL: O aluguel pactuado na cláusula anterior sofrerá reajustes anuais com base na variação do Índice Geral de Preços divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (IGP-FGV) ou outro índice que porventura venha a substituí-lo.

VII. USO DO IMÓVEL: A locatária obriga-se a manter o imóvel locado em boas condições de higiene, limpeza e conservação, mantendo em perfeito estado as suas instalações elétricas e hidráulicas, afim de restituí-lo no estado em que recebeu, salvo as deteriorações decorrentes do uso normal.

VIII. BENFEITORIAS: Eventuais reformas ou adaptações que a locatária pretender executar no imóvel, só poderão ser realizadas mediante autorização prévia e expressa da locadora.

IX. EXIGÊNCIAS DOS PODERES PÚBLICOS: Obriga-se a locatária a satisfazer a todas as exigências dos poderes públicos a que der causa.

X. CESSÃO, SUBLOCAÇÃO E EMPRÉSTIMO: A locatária não poderá transferir este contrato, ou sublocar o imóvel no todo ou em parte, sem prévia autorização por escrito da locadora.

XI. DESPESAS DE CONDOMÍNIO, CONSUMO E TAXAS: Todas as despesas decorrentes da locação, quais sejam, consumo de água, luz, telefone e gás, prêmio de seguro contra incêndio, além do IPTU, ficam a cargo da locatária, cabendo-lhe efetuar diretamente esses pagamentos nas devidas épocas.

XII. VISTORIA: A locatária desde já facilita à locadora examinar ou vistoriar o prédio, sempre que o segundo entender conveniente, desde que previamente acordados dia e hora.

XIII. RESCISÃO: O presente contrato ficará rescindido de pleno direito, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial e sem que assista a nenhuma das partes o direito a qualquer indenização, ficando as

partes, daí por diante, desobrigadas por todas as cláusulas deste contrato, nos seguintes casos:

- a) Processo de desapropriação total ou parcial do imóvel locado;
- b) Ocorrência de qualquer evento ou incêndio do imóvel locado que impeça a sua ocupação, havendo ou não culpa do locatário e dos que estão sob sua responsabilidade; ou
- c) Qualquer outro fato que obrigue o impedimento do imóvel locado, impossibilitando a continuidade da locação.

XIV. ALIENAÇÃO DO IMÓVEL: Caso o imóvel objeto da locação for alienado durante o prazo locatício, o adquirente fica obrigado a respeitar o presente contrato.

XV. FIANÇA: Assina(m) também este contrato, solidariamente com o locatária por todas obrigações firmadas, o(s) fiador(es) sr.(a)(s) Anna Luiza de Araújo Veloso, Juliana de Oliveira Cruz Borba RG28.005.673-0 CIC28.005.673-0 RG 29.728.508-2 CIC169.990.447-24 residentes, respectivamente na Rua Coaraci e na Rua Juraci cuja responsabilidade subsistirá até a entrega efetiva das chaves do prédio locado. OU

XVI. SUBSTITUIÇÃO DA GARANTIA: No caso de morte, falência ou insolvência do(s) fiador(es), a locatária será obrigada, dentro de 30 (trinta) dias, a substituir a garantia locatícia.

XVII. INFRAÇÃO CONTRATUAL: A parte que infringir o presente contrato pagará à parte inocente o valor correspondente a 3 (três) aluguéis vigentes à época da infração, sem prejuízo de arcar com eventuais perdas e danos que ocasionar e determinar a imediata rescisão do contrato.

XVIII. FORO: Para todas as questões decorrentes deste contrato, será competente o foro da situação do imóvel, seja qual for o domicílio dos contratantes.

E, por estarem, assim ajustados, assinam o presente contrato em 3 (três) vias, juntamente com duas testemunhas que a tudo assistiram, para que possa surtir seus efeitos legais.

RIO DE JANEIRO, 2013.

Locador: Roberto Ferreira de Oliveira

Locatária: Alice Rodrigues Pinto

Testemunhas:

Assinatura _____

Nome Karina Cristina Da Silva Sarmento

CPF 158.459.877-84

Assinatura _____

Nome João Pedro de Araújo Veloso

CPF 151.606.657-06

- CONTRATO SOCIAL:

CONTRATO DE CONSTITUIÇÃO DE AAJ Festas e Produções LTDA.

1. **Anna Luiza de Araújo Veloso**, brasileira, solteira, nascida em 25 de abril de 1996, empresária, CPF N° 151.606.577-89, RG N° 28.005.673-0, expedido por: DETRAN, Unidade Federativa do Brasil, residente do endereço: Rua Coaraci N° 30, complemento casa, bairro de Honório Gurgel, CEP: 21512-090;

2. **Alice Rodrigues Pinto**, brasileira, solteira, nascida em 05 de fevereiro de 1996, empresária, CPF N° 69.105.487-95, RG N° 28.334.923-1, expedido por: DETRAN, em Brasil, residente do endereço: Rua Enora N° 88, casa n° 1, complemento: casa, bairro de Irajá, Unidade Federativa do Brasil, CEP: N° 21531-300;

3. **Juliana de Oliveira Cruz Borba**, brasileira, solteira, nascida em 19 de fevereiro de 1996, empresária, CPF N° 169.990.447-24, RG N° 29.728.508-2, expedido por DETRAN, em Brasil, residente do endereço: Rua Juraci N° 102, AP 101, Banco de Areia, Mesquita, Unidade Federativa do Brasil, CEP N° 26570-080 constituem uma sociedade limitada, mediante as seguintes cláusulas:

Cláusula Primeira - A sociedade adota o nome empresarial AAJ Festas e produções LTDA e tem sede e domicílio na Rua Jornalista Henrique Cordeiro, 469, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro, Unidade Federativa do Brasil, CEP 22631-450.

Cláusula Segunda - A sociedade tem por objeto produção e organização de eventos;

Cláusula Terceira - A sociedade iniciará suas atividades em 26/04 /2014 e seu prazo de duração é indeterminado;

Cláusula Quarta - O capital social é R\$100.000,00 (cem mil reais) dividido em 1.000(um mil) quotas de valor nominal R\$ 100,00(cem reais, integralizadas, neste ato, em moeda corrente do País, pelos sócios:

NOME	Nº DE QUOTAS	VALOR R\$

Anna Luiza de Araújo Veloso	500	50.000
Alice Rodrigues Pinto	300	30.000
Juliana Borba de Oliveira	200	20.000
TOTAL	1.000	100.000

Cláusula Quinta - As quotas são indivisíveis e não poderão ser cedidas ou transferidas a terceiros sem o consentimento da(s) outra(s) sócia(s), a quem fica assegurado, em igualdade de condições e preço direito de preferência para a sua aquisição se postas à venda;

Cláusula Sexta - A responsabilidade de cada sócio é restrita ao valor de suas quotas, mas todos respondem solidariamente pela integralização do capital social.

Cláusula Sétima - A administração da sociedade caberá à Anna Luiza de Araújo Veloso com todos os poderes e atribuições necessários à administração e representação da sociedade, autorizado o uso do nome empresarial, vedado, no entanto, fazê-lo em atividades estranhas ao interesse social ou assumir obrigações seja em favor de qualquer dos quotistas ou de terceiros, bem como onerar ou alienar bens imóveis da sociedade, sem autorização do(s) outro(s) sócio(s);

Cláusula Oitava - Ao término de cada exercício social, em 31 de dezembro, a(s) administradora (as) prestará (ão) contas justificadas de sua(s) administração (ões), procedendo à elaboração do inventário, do balanço patrimonial e do balanço de resultado econômico, cabendo aos sócios, na proporção de suas quotas, os lucros ou perdas apurados;

Cláusula Nona - Nos quatro meses seguintes ao término do exercício social, os sócios deliberarão sobre as contas e designarão administrador (es) quando for o caso;

Cláusula Décima - A sociedade poderá a qualquer tempo, abrir ou fechar filial ou outra dependência, mediante alteração contratual assinada por todos os sócios;

Cláusula Décima Primeira - Os sócios poderão, de comum acordo, fixar uma retirada mensal, a título de "pro labore" para o(s) sócio(s) administrador (es), observadas as disposições regulamentares pertinentes;

Cláusula Décima Segunda - Falecendo ou sendo interditado qualquer sócio, a sociedade continuará suas atividades com os herdeiros, sucessores e o incapaz. Não sendo possível ou inexistindo interesse destes ou do(s) sócio(s) remanescente(s), o valor de seus haveres será apurado e liquidado com base

na situação patrimonial da sociedade, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado;

Parágrafo único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seu sócio;

Cláusula Décima Terceira - A(s) Administradora (as) declara(m), sob as penas da lei, que não está (ão) impedida(s) de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar (em) sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

Cláusula Décima Quarta - Fica eleito o foro da Comarca do Rio de Janeiro para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam este instrumento em 3(três) via(s).

Rio de Janeiro, RJ , 01 de abril de 2014

Anna Luiza de Araújo Velo

Alice Rodrigues Pinto

Juliana Borba de Oliveira

Marcos Rodrigues da Silva Menezes OAB/RJ: 59.445.

Regina Carla de Oliveira , escrivã.

- IPTU:

na situação patrimonial da sociedade, à data da resolução, verificada em balanço especialmente levantado;

Parágrafo único - O mesmo procedimento será adotado em outros casos em que a sociedade se resolva em relação a seu sócio;

Cláusula Décima Terceira - A(s) Administradora (as) declara(m), sob as penas da lei, que não está (ão) impedida(s) de exercer a administração da sociedade, por lei especial, ou em virtude de condenação criminal, ou por se encontrar (em) sob os efeitos dela, a pena que vede, ainda que temporariamente, o acesso a cargos públicos; ou por crime falimentar, de prevaricação, peita ou suborno, concussão, peculato, ou contra a economia popular, contra o sistema financeiro nacional, contra normas de defesa da concorrência, contra as relações de consumo, fé pública, ou a propriedade.

Cláusula Décima Quarta - Fica eleito o foro da Comarca do Rio de Janeiro para o exercício e o cumprimento dos direitos e obrigações resultantes deste contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, assinam este instrumento em 3(três) via(s).

Rio de Janeiro, RJ , 01 de abril de 2014

Anna Luiza de Araújo Veloso

Alice Rodrigues Pinto

Juliana Borba de Oliveira

Marcos Rodrigues da Silva Menezes OAB/RJ: 59.445.

Regina Carla de Oliveira , escrivã.

- IPTU:



PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO
SECRETARIA MUNICIPAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

IPTU 2014

PROCESSAMENTO
21/03/2014

NOME OU RAZÃO SOCIAL AAJ FESTAS E PRODUÇÕES LTDA				CÓDIGO PESSOA 6072	CPF/CNPJ	CÁLCULO 6072		
ENDEREÇO CORRESPONDÊNCIA RUA JORNALISTA HENRIQUE CORDEIRO				CIDADE RIO DE JANEIRO				
ENDEREÇO IMÓVEL RUA JORNALISTA HENRIQUE CORDEIRO				CIDADE RIO DE JANEIRO				
COD. IMÓVEL 10253	INSCRIÇÃO IMOBILIÁRIA 0.0000.0013.000	TEST. PRINC 100,00	L. DIREITO 0,00	LADO ESQ. 0,00	FUNDOS 0,00	ÁREA TERR. M ² 3.500,00	FRAÇÃO IDEAL 0,00	ÁREA CONSTR. M ² 0,00
VLR M ² TERRENO 6,05	VLR M ² CONSTR 0,00	PTS TERR 0,00	PST CONSTR 0,00	VR TERRENO 21.175,00	VR. CONSTRUÇÃO 0,00	VLR VENAL TOT 21.175,00	ALÍQUOTA 1,00	
QUADRA/LOTE CART 0/0	IMP TERR. 211,75	IMP FREQ 0,00	IPTU 211,75	TXACON 75,00	CONILU 75,00			

OBSERVAÇÕES

IPTU - EXERCÍCIO DE 2013, COM DESCONTO DE 30% ATÉ 31/05/2014. LOCAIS DE PAGAMENTO: BANCO DO BRASIL, DEPOSITO MULTIRÁDIO, CORREIO.

PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO				IPTU 2014	NÚMERO GUIA 03-0000003055-01	
NOME OU RAZÃO SOCIAL AAJ FESTAS E PRODUÇÕES LTDA				CÓDIGO PESSOA 6072	CÓDIGO IMÓVEL 10253	INSCRIÇÃO IMOBILIÁRIA 0.0000.0013.000
PARCELA ÚNICA	1.1.1.2.02.00	IPTU	211,75	111199,00	XARF	4,50
VENCIMENTO 28/06/2014	1.1.2.2.99,00	TXACON	75,00		JURIS(+)	
	1.2.3.0.00,00	CONILU	75,00		MULTA(+)	
					CORR.(-)	
					DESCN(-)(+)	
						63,52
81720000000-5 76603659200-0 40210310040-8 10029743171-8				TOTAL	302,73	
VIA PREFEITURA AUTENTICAÇÃO MECÂNICA						
PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO				2º VIA BANCO		
81650000003-8 02731204201-6 30628030000-6 3055010000-7				NUMERO GUIA 03-0000003055-01	VENCIMENTO 28/06/2014	TOTAL 302,73

- SOLUÇÃO TÉCNICA:

SOLUÇÃO TÉCNICA-

PRODUTOR DE EVENTOS

1 – INTRODUÇÃO

1.1 – CONCEITO

Produtor de eventos é o profissional que organiza, planeja, orienta e acompanha todas as fases da realização de um evento de qualquer tipo, seja uma festa, um show, uma formatura, uma convenção, uma feira, um congresso, um casamento, para empresas ou organizações públicas ou privadas. Cabe ao produtor a responsabilidade de gerenciar todos os serviços necessários para cada evento, como iluminação, som, segurança, acomodação, e alimentação, e fazer cumprir o cronograma combinado, bem como resolver eventuais problemas de última hora. A montagem e a desmontagem dos locais de produção são sempre acompanhadas por algum funcionário do staff, que é a equipe de produtores do evento.

1.2 – CONSIDERAÇÕES GERAIS

O Empreendedor que deseja produzir eventos deve fornecer ao mercado uma gama de serviços atraentes (forma, preço) e de qualidade, além de aplicar e respeitar as normas de higiene e organização existentes para a produção de eventos. Logo, em nível técnico, recomenda-se uma consultoria de profissionais das áreas de administração, limpeza e serviços terceirizados (manutenção do ambiente), para atender as exigências da Vigilância Sanitária e demais órgãos. Os principais clientes são pessoas físicas e jurídicas interessadas em realizar atividades recreativas e/ou festas.

1.3 – INVESTIMENTO

O valor estimado para o Empreendedor iniciar uma produção de eventos pode girar em torno de R\$100.000,00, considerando os utensílios e aparelhos, onde:

- Faturamento médio mensal: R\$18.000,00.
- Preço médio por pessoa: R\$30,00 para cada pessoa.

Observação: Os valores acima são variáveis e correspondem a uma média do mercado.

1.4 – PESSOAL

O número de Funcionários dependerá do porte do Empreendimento, entretanto, pode-se iniciar uma produção de eventos com cerca de cinco até oito pessoas, em média.

1.5 – ÁREAS FÍSICA

Para um negócio de médio porte, geralmente é realizado a locação de algum local, utilizada para a produção dos eventos. No caso de grandes instituições, recomenda-se o uso de pisos claros, não porosos, de fácil lavagem e cantos abaulados para não fixar sujeiras. Os lavatórios não podem ser próximos da produção de alimentos e o ambiente deve ser bem ventilado.

1.6 – MERCADO

Quanto ao mercado, a concorrência é grande, com a utilização de utensílios e eletrodomésticos do dia a dia, que podem ser aprimorados com a aquisição de equipamentos mais apropriados. Por outro lado, pode ser montado um negócio de maior porte.

Contudo, como toda produtora de eventos, um importante diferencial é a aplicação de métodos e outras inovações que resultam em serviços com aspectos e características únicos, com custos atraentes, além de uma boa propaganda para conquistar os consumidores, independentes de sua natureza e porte.

2 – PROCESSOS PRODUTIVOS

2.1 – MÁQUINAS E EQUIPAMENTOS

As máquinas e equipamentos necessários dependerão do volume de produção desejado. Contudo, para se iniciar uma produção de eventos são necessários basicamente os seguintes itens:

- Câmeras de segurança;
- Mesas e cadeiras;
- Fornos;

- Freezers;
- Fritadeiras;
- Liquidificador;
- Processador de alimentos;
- Ventiladores;
- Aparelhos de som;
- Equipamentos de festa (refletores, máquina para soltar fumaça, aparelhos de iluminação, etc).
- Lâmpadas;

Além dos utensílios:

- Espátulas;
- Espumadeiras;
- Facas;
- Formas diversas;
- Panelas;
- Tachos;
- Vasilhas;
- Toalhas;
- Vassouras;
- Etc.

2.2 – UNIFORMES E EPIs (EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL)

Para assegurar a higiene e a qualidade do produto final, recomenda-se que todo o Pessoal envolvido diretamente no processo de produção, utilize uniforme e EPIs, tais como:

- Avental impermeável (para cozinheiras (os));
- Luvas de látex;
- Máscara facial comum;
- Óculos de proteção;
- Roupas brancas e limpas;
- Toucas ou gorros;
- Capacetes (para instalação de máquinas);
- Luvas de proteção para instalações elétricas

Nota: Lavar e desinfetar bem as mãos antes de qualquer atividade, além de limpar as unhas com escovas!

2.3 – EQUIPAMENTOS AUXILIARES

Para complementar o empreendimento para a produção de eventos a nível, têm-se os equipamentos auxiliares:

- Bancadas de trabalho;
- Estantes para estoque;

- Balcão de atendimento (se necessário);
- Móveis e utensílios;
- Equipamentos de telefonia e informática;
- Veículo(s) para visita a clientes e entrega de produtos, etc.

2.4 – PROCESSOS DE PRODUÇÃO

Para a produção dos alimentos, basicamente devem ser seguidas as respectivas normas aliadas à utilização dos equipamentos e utensílios disponíveis.

Devido à extensa gama de alimentos existentes, seguem abaixo alguns exemplos de receitas e processos de produção básicos, conforme o tipo de preparo final – fritos e assados:

2.5.1 – SALGADOS FRITOS

- Fases de processamento:

- Higienização de todos os equipamentos e utensílios que serão utilizados no processo;
- Pesar e separar todos os ingredientes;
- Levar ao fogo, o leite, a gordura e o sal;
- Peneirar a farinha de trigo;
- Quando o leite ferver, acrescentar a farinha de trigo;
- Cozinhar a massa até desgrudar do fundo da panela;
- Colocar a massa numa mesa ou masseira para sovar;
- Montar os salgados, recheiar, fechar e empanar;
- Colocar nas respectivas embalagens;
- Congelar (se não forem vendidos logo).

2.5.2 – SALGADOS ASSADOS

- Fases de processamento:

- Higienização de todos os equipamentos e utensílios que serão utilizados no processo;
- Pesar e separar todos os ingredientes;
- Colocar na amassadeira, os ingredientes secos (farinha de trigo e fermento instantâneo);
- Misturar lentamente durante cerca de 1 min;
- Acrescentar os demais ingredientes secos e líquidos;
- Misturar lentamente durante cerca de 3 min;
- Misturar rapidamente até alisar a massa (ponto de véu);
- Pesar a massa e deixar descansar durante cerca de 10 min;
- Montar os salgados, recheiar e fechar;
- Fermentar os salgados numa câmara de fermentação durante cerca de 60 min;
- Pincelar com gema de ovo;
- Assar no forno durante cerca de 10 min sob temperatura de 160 °C;

- Deixar esfriar;
- Colocar nas respectivas embalagens;
- Congelar (se não forem vendidos logo).

2.5.3 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Seguem abaixo, algumas informações adicionais pertinentes à produção e conservação dos alimentos, além do seu preparo para o consumo:

- Temperaturas do Processo:

O tratamento térmico deve garantir que todas as partes do produto atinjam a temperatura de pelo menos 70 °C. Temperaturas inferiores podem ser usadas, desde que as variáveis de tempo e temperatura garantam a qualidade sanitária dos produtos. A avaliação do processo pode ser feita pela checagem da temperatura, do tempo utilizado, e quando aplicável, pelas mudanças na textura e cor da parte central do mesmo.

Deve-se ter um cuidado especial com os produtos cozidos, de maneira que as variáveis de tempo e de temperatura não favoreçam a proliferação de microrganismos.

Para conservação a quente, deve ser aplicada uma temperatura superior a 60 °C, durante 6 h no máximo.

Para conservação sob refrigeração ou congelamento, a temperatura deve ser reduzida de 60 °C a 10 °C em até 2 h para em seguida ser refrigerado sob temperaturas inferiores a cinco °C, ou congelado sob temperaturas de cerca de -18 °C.

O prazo máximo de consumo do produto preparado e conservado sob refrigeração, a cerca de quatro °C ou inferior deve ser de cinco dias.

Finalmente, os produtos devem conter uma identificação contendo - nome data de fabricação e data de validade.

- Dicas sobre Congelamento:

Todos os produtos feitos à base de farinha podem ser congelados de maneira satisfatória, antes ou depois de cozidos. É recomendável que as massas sejam congeladas antes de serem levadas ao forno, de modo a evitar cozimento duplo e desperdício de energia. A massa folhada é a única exceção, a qual pode ser congelada numa única peça ou estendida com um rolo e cortada em lâminas finas ou mais grossas. Outra possibilidade é congelar as empadas, etc., que poderão ir do freezer diretamente para o forno.

- Técnicas de Preparo:

Antes e depois da venda, os salgados devem permanecer no freezer até o momento do preparo.

- Para fritar:

- Aquecer o óleo numa panela ou fritadeira (temperatura recomendada = 175°C);

- O óleo deve cobrir os salgados;
- Colocar os salgados ainda congelados no óleo quente;
- Quando os salgados começarem a dourar, mexer para não grudarem;
- Espetar um palito em um ou outro salgado;
- Se entrar facilmente, os salgados estão prontos;
- Tempo de preparo de aproximadamente de 45 min.

Notas:

- Se o óleo estiver frio, o produto amolece antes da fritura, perde forma e fica encharcado de óleo.
- Se o óleo estiver muito quente, o produto queimaré por fora, antes de descongelar por dentro.

- Cuidados com os Salgados fritos:

Após a fritura dos salgados e remoção do excesso de óleo, costuma-se acondicioná-los em papel alumínio e depois dentro de uma caixa de isopor, até o momento da venda. Após um curto período de tempo, os salgados murcham e perdem qualidade, pois o produto quente continua liberando vapor dentro da caixa fechada, que por sua vez se condensa e a cobertura crocante acaba amolecendo.

Para que isso não aconteça, os salgados devem ser armazenados em uma estufa ou forno que tenha um termostato para o controle da temperatura.

Por outro lado, os salgados após o preparo devem ser armazenados à temperatura quente entre 4° C e 60 °C durante 2 h no máximo. Sob temperaturas acima de 60 °C, o tempo sobe para 6 h no máximo.

Quanto ao armazenamento a frio entre quatro °C ou menos durante cinco dias no máximo.

3 – FABRICANTES E FORNECEDORES DE MÁQUINAS, EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS.

Segue uma lista de alguns Fabricantes e Fornecedores, contendo informações para contato e as eventuais fases de produção aplicáveis:

http://www.abimaq.org.br/solucoes_tecnicas_imagens/produtos_para_festas/salfes_maqeqptoaces.xls

4 – FORNECEDORES DE MATÉRIA PRIMA E PRODUTOS SEMIACABADOS

Segue uma lista de alguns Fornecedores de matéria-prima, contendo informações para contato e os seus respectivos produtos:

http://www.abimaq.org.br/solucoes_tecnicas_imagens/salgados_festas/salfes_matpri.xls

5 – RECOMENDAÇÕES

5.1 – REGISTROS E OUTROS SERVIÇOS

Para fins legais de operação e manutenção da fábrica, perante os órgãos e entidades competentes, será necessário todo um trâmite administrativo, jurídico, contábil e fiscal. Isto poderá ser realizado pelos respectivos departamentos internos, ou mesmo por uma empresa de consultoria especializada que prestará os seguintes serviços:

- Atos constitutivos;
- Auxílio jurídico;
- Contabilidade;
- Controle fiscal;
- Registro na Junta Comercial;
- Registro na Secretaria da Receita Federal;
- Registro na Secretaria de Estado da Fazenda;
- Registro na Prefeitura do Município (Alvará de funcionamento);
- Registro no INSS;
- Cadastro na Caixa Econômica Federal (Conectividade Social);

5.2 – REGULAMENTAÇÃO TÉCNICA

Para a produção de alimentos para festas, o Empreendedor deve ter conhecimento:

- ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Resolução nº 12 – 1978

Aprova normas técnicas especiais relativas a alimentos e bebidas.

Portaria nº 326 - 30 de julho de 1997

Regulamento Técnico sobre “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos.

Portaria nº 6 - 10 de março de 1999

Estabelece os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

Resolução RDC nº 216 - 15 de setembro de 2004

Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Além disso, deve-se consultar o PROCON para adequação dos seus produtos às especificações do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078 de 11/09/90).

5.4 – RESPONSÁVEL

A nível industrial, a produção de salgados utilizam diversas matérias-primas, além de todo o processo de produção em si, logo, recomenda-se que um engenheiro de alimentos ou outro profissional da área atue como responsável técnico, para garantir a segurança e a qualidade do produto final.

Contudo, isso não significa que o fabricante está totalmente isento da fiscalização da vigilância sanitária, pois há a necessidade de inspeção periódica das instalações e condições gerais das matérias-primas, instalações, etc.

5.5 – OUTRAS INFORMAÇÕES

Recomenda-se ficar atento e atualizado frente ao mercado, além de conhecer novas tendências, tecnologias e processos, objetivando realizar parcerias e fazer bons negócios. Para isto, existem diversos Cursos e Treinamentos, Entidades, Feiras e demais meios de comunicação pertinentes.

5.5.1 – CURSOS E TREINAMENTOS

Bem Feitinho – Mariza Plácido

site: <http://tvitem.globo.com/culinaria/receita.asp?EditorialID=29&codigo=3282>

Culinária passo a passo

R Dr. Carvalho de Mendonça, 196 - São Paulo - SP

Tel: (11) 3661-7209 – Fax: (11) 3661-7764

site: <http://www.culinariapassoapasso.com.br/>

Escola de Gastronomia Álvaro Rodrigues

R Xiró, 198 - São Paulo - SP

Tels: (11) 3857-7103 / (11) 3857-1863 / (11) 3857-3660

site: <http://www.alvarorodrigues.com.br/index.php>

SENAI – Serviço Nacional de Aprendizagem

CITI – Centro de Inovação e Tecnologia Industrial

Unidade Paraíba – PB

site: http://fiepb.com.br/noticias/2008/12/05/lancada_a_programacao_2009_dos_cursos_na_area_de_alimentos_do_citi

Taipas

Av. Raimundo Pereira de Magalhães, 12582 - São Paulo - SP

Tel: (11) 3941-7978 – Fax: (11) 3941-5028

site: <http://www.taipasembalagens.com.br/index.htm>

5.5.2 – ENTIDADES

Segue abaixo uma lista de diversas Entidades que podem oferecer ao Empreendedor, uma série de informações e orientações para a implantação do negócio de produção de salgados para festas:

ABIMAQ – Associação Brasileira da Indústria de Máquinas e Equipamentos.
Av. Jabaquara, 2925 - São Paulo - SP - CEP: 04045-902
Tel: (11) 5582-6311 - Fax: (11) 5582-6312
e-mail: abimaq@abimaq.org.br
site: <http://www.abimaq.org.br>

ABRAGABEM – Associação Brasileira de Gerentes de Alimentos e Bebidas,
Eventos e Maitres
Largo do Arouche, 290 - 6º andar - São Paulo - SP - CEP: 01219-010
Tel: (11) 3327-2101 – Fax: (11) 3327-2132
site: <http://www.abragabem.com.br/>

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes
Rua Itápolis, 1468 - São Paulo - SP
Tel: (11) 3663-6391
e-mail: cadastro@braselsp.com.br
site: <http://www.braselsp.com.br>

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515 - Bloco B - Edifício Ômega - Brasília - DF - CEP: 70770-502
Tel: (61) 3448-1000
site: <http://www.anvisa.gov.br>

SBRT – Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas
site: <http://sbrt.ibict.br>

SEBRAE – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
Unidades em todo o Brasil
site: <http://www.sebrae.com.br>

5.5.3 – FEIRAS E EVENTOS

UBRAFE – União Brasileira de Feiras e Eventos
site: <http://www.ubrafe.com.br>

Av. Jabaquara, 2925 - São Paulo - SP - CEP: 04045-902
Tel: (11) 5582-6311 - Fax: (11) 5582-6312
e-mail: abimaq@abimaq.org.br
site: <http://www.abimaq.org.br>

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
SEPN 515 - Bloco B - Edifício Ômega - Brasília - DF - CEP: 70770-502
Tel: (61) 3448-1000
site: <http://www.anvisa.gov.br>

SBRT – Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas
site: <http://sbrt.ibict.br>

SEBRAE – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
Unidades em todo o Brasil
site: <http://www.sebrae.com.br>

FABRICAÇÃO DE SALGADO (FRITO E ASSADO):

Leal Salgados & Cia
site: <http://lealsalgados.com.br/>

SBRT – Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas
Arquivo sbrt1065 - Produção de esfiha aberta
Palavras chave: Alimento; Salgado
Arquivo sbrt1321 - Máquinas e Equipamentos
Palavras chave: Fornecedores; Máquinas; Salgados; Coxinhas
Arquivo sbt1355 - Empada; Pão de queijo; Congelamento
Palavras chave: Empada; Pão de queijo; Congelamento
Arquivo sbrt1709 - Fabricação de salgados
Palavras chave: Fabricação de salgados
Arquivo sbrt4898 - Fornecedores de formas para modelar salgadinhos
Palavras chave: Culinária; Forma; Fornecedor; Receita; Salgado
Arquivo sbrt11272 - Armazenamento a quente de salgados fritos
Palavras chave: Alimento; Estufa; Salgado
site: <http://sbrt.ibict.br>

SEBRAE – Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas
Banco de Idéias de Negócios
Unidade Santa Catarina - SC
site: <http://www.sebrae.com.br>

LEGISLAÇÃO:

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
site: <http://www.anvisa.gov.br>

- BIBLIOGRAFIA:

<http://www.administradores.com.br/artigos/marketing/criatividade-e-inovacao-nas-empresas/29002/>

<http://www.carlosflores.com.br/inicio/compromisso>

<http://www.administradores.com.br/artigos/tecnologia/tecnologia-nas-empresas/70427/>

<http://www.sesipr.org.br/para-empresas/solucoes-em-responsabilidade-social/transparencia-e-comunicacao/>

<http://academiaeconomica.com/2008/05/custo-despesa-gasto-e-investimento.html>

<http://www.administradores.com.br/artigos/marketing/trabalhando-os-4-ps-do-marketing/63341/>

<http://www.informazione4.com.br/cms/opencms/desafio21/artigos/gestao/planejamento/0024.html>