

De: Carmem Horta <[REDACTED]>
Enviada em: terça-feira, 8 de maio de 2018 15:39
Para: CPEL - Comissão Permanente de Licitação <CPEL@codemig.com.br>
Assunto: Recurso licitação food truck

Boa tarde

Através desse email entro com recurso para rever o resultado da licitação para food truck.N* 05/2017

Quanto a avaliação da comissão sobre o carro:

*cronograma e programações:

Trabalhamos com eventos em todo o estado de Minas gerais. Temos ponto fixo na Puc são Gabriel e também em contagem. Food não tem necessariamente um cronograma fixo. Justamente pela agenda de eventos.

*Orçamento:

2) Orçamento:

Água: R\$100,00

Energia elétrica: R\$250,00

Gás: R\$420,00

Combustível: R\$780,00

Atacadistas: R\$8600,00

Impostos (Licença de Comércio de Alimentos Perecíveis em Veículos e IPVA): R\$84,00.

*ESTIMATIVA DE RENTABILIDADE

Rentabilidade mensal estimada: R\$18.600,00

Rentabilidade anual estimada: R\$222.000,00

Trabalhamos com uma margem de lucro de 20 a 30%, considerando os gastos previstos com compras; despesas de água, luz, gás e combustível; impostos e eventuais despesas que possam surgir e fluxo de vendas do mês.

*CAPACIDADE TÉCNICA

Nosso food é um espaço amplo e empresa familiar.

Onde trabalham 5 pessoas

Tayrinne(filha) caixa

Taynnara (filha) assistente

Marco Antônio (marido)) atendente e assistente

Carmem (esposa) chef

*Estrutura física do food

É na cozinha de casa que fazemos toda a preparação inicial e todos os dias abastecemos o Food Truck Todos os ingredientes que utilizamos são higienizados com bastante cuidado e embalados em potes herméticos e esterilizados.

Trabalhamos com porções individuais que são abertas apenas na hora do preparo do prato pedido pelo cliente. Isso é um diferencial, os clientes sentem-se seguros ao acompanhar a montagem do prato.

Dentro do veículo contamos com uma geladeira para armazenamento de perecíveis . Temos também 2 fogoes de duas bocas onde mantemos aquecidos os molhos e uma chapa, onde preparamos os pratos de acordo com cada pedido. Temos uma base de ingredientes que é utilizada para preparar todos os pratos. Cada pedido é preparado na hora, de acordo com a vontade de cada cliente.
Foto da estrutura em anexo.

* Variedade do cardápio:

Quanto a variedade temos 21 itens hoje no cardápio. Um cardapio muito variado em se tratando de uma cozinha móvel. Ente pratos doces e salgados .(foto em anexo)

*Abrangência :

Nosso food tem cada vez mais participado de grandes eventos Já tivemos a oportunidade de levar nosso cardápio a Barbacena. Juiz de fora, tiradentes. Sete lagoas, Pedro Leopoldo, divinopolis, Betim, Cláudio entre outras. Contagem de onde somos e temos público fiel e Belo Horizonte

*Utilizacao de produtos locais:

Em nosso cardápio contamos também com produtos típicos
pão de queijo recheado
Temos waffle de goiabada e queijo
Mousse de queijo e etc.

*Merchandisng

Nosso carro eh 100 por cento plotado
Porém foi mostrado a comissão lugares onde ficariam disponíveis para plotar inclusive o lado esquerdo lateral do carro (foto em anexo)









Sanduíches	Massas	Waffles Doce
 <p>Tutti Puled Chicken Frango desfiado, Cenoura, Cream Cheese, Salada, Presunto, Mozzarella e Molho de leite.....R\$</p> <p>Tutti Puled Pork Carne Porco desfiada, Barbicua, Salada, Mozzarella Presunto e Molho de leite.....R\$</p> <p>Tutti Puled Bacon Frango Desfiado, Saus, Cream, Salada de Bacon, Presunto Mozzarella, Salada e Molho de leite.....R\$</p>	<p>Macarrão bolonhesa.....R\$</p> <p>Macarrão quatro queijos...R\$</p> <p>Alho e óleo.....R\$</p> <p>Macarrão na chapaR\$</p> <p>Lasanha.....R\$</p>  	<p>Waffle Chocolate Branco.....R\$</p> <p>Waffle Brigadeiro.....R\$</p> <p>Waffle NutellaR\$</p> <p>Waffle Mousse chocolate.....R\$</p> <p>Waffle Queijo com Goiabada.R\$</p> <p>Waffle Mousse de Queijo.....R\$</p> <p>Waffles Churros</p> <p>Doce de LeiteR\$</p> <p>Chocolate.....R\$</p>  
<p>Outros</p> <p>Omelete.....R\$</p> <p>Escondidinho.....R\$</p> <p>Crope Suíço.....R\$</p> <p>Pão de Queijo Recheado Pernil..R\$</p> 	<p>Lasanha</p> <p>Bolonhesa.....R\$</p> <p>Quatro queijos.....R\$</p>	<p>Bebidas</p>  <p>Refrigerante.....R\$</p> <p>Cerveja.....R\$</p> <p>Água.....R\$</p> <p>Água c/ gás.....R\$</p> <p>Energético.....R\$</p> <p>Suco.....R\$</p>