

## ANEXO 1

# Modelo da Proposta Técnica e Comercial de Ocupação

Veja a seguir um exemplo preenchido de Proposta Técnica e Comercial de Ocupação

---

Ao Mercado AlimentaCE

Segue nossa proposta de ocupação para um dos restaurantes da Comedoria do Mercado AlimentaCE.

### 1 – Proposta técnica para ocupação do Restaurante 6

**Nome do negócio:** Sabor & Origem

**Nossa história:** Acreditamos no envolvimento das pessoas no preparo de uma alimentação saudável e de origem. Começamos nossa história com um *food truck*, há três anos, e nos estabelecemos em um ponto comercial no último ano. Nossos fornecedores são escolhidos nas cooperativas associadas ao movimento cooperativista atuante no Ceará.

**Conceito do serviço:** No Restaurante Sabor & Origem, cada prato celebra as tradições e os sabores autênticos da nossa região, preparados exclusivamente com insumos frescos e selecionados de produtores locais. Entregamos uma experiência gastronômica genuína, em que o respeito à cultura alimentar se alia à inovação, proporcionando refeições que contam histórias e fortalecem a identidade do território.

Garantimos:

- Dedicção à qualidade: apenas ingredientes regionais de máxima frescura, valorizando safras e saberes locais.
- Sustentabilidade: parcerias com produtores familiares, práticas responsáveis e estímulo à economia local, tornando cada refeição um ato consciente.
- Experiência única: cardápio autoral unindo tradição e criatividade, atendimento acolhedor e ambiente que faz o cliente se sentir parte da nossa comunidade.
- Sabor e pertencimento: cada receita expressa o patrimônio cultural de nossa terra, despertando sentidos e criando memórias à mesa.

Escolher o Sabor & Origem é optar por mais do que uma comida; é vivenciar a essência da região com qualidade, respeito e alegria, em cada detalhe do serviço.

### **Proposta de menu**

*(Nomes dos pratos e propostas de valores)*

#### **Café da Manhã**

- Tapiocas recheadas (queijo coalho, coco fresco, mel de engenho) R\$5,00
- Pão de macaxeira artesanal R\$5,00
- Bolos caseiros de milho e caju R\$5,00
- Frutas regionais *in natura* (mamão, melancia, abacaxi) R\$5,00
- Cuscuz de milho com leite de coco ou ovo caipira R\$5,00
- Sucos de frutas típicas (cajá, graviola, acerola) R\$5,00
- Café coado, leite fresco e chá de ervas locais R\$5,00

## Almoço

- Peixada regional com legumes da horta R\$25,00
- Galinha caipira ao molho pardo, acompanhada de arroz vermelho e feijão verde R\$25,00
- Carne de sol acebolada com macaxeira cozida R\$25,00
- Ensopado de legumes orgânicos R\$25,00
- Salada de folhas e brotos com crocante de castanha-de-caju R\$25,00
- Sobremesas: pudim de tapioca, doce de caju, cocada mole R\$5,00

## Jantar

- Caldo verde de inhame ou abóbora com carne seca desfiada R\$25,00
- Moqueca de peixe ou camarão com leite de coco fresco R\$25,00
- Escondidinho de carneiro com purê de macaxeira R\$25,00
- Risoto de arroz cateto com queijo coalho e ervas da horta R\$25,00
- Salada morna com batata-doce, couve e azeite de babaçu R\$25,00

## Lanches

- Pão de queijo com ervas R\$5,00
- Pastel de carne seca com requeijão do sertão R\$5,00
- Empadinhas de frango caipira e milho verde R\$5,00
- Bolo de rolo regional R\$5,00
- Suco de mangaba ou taperebá R\$5,00

## Eventos

- Petiscos: *chips* de macaxeira, caldinhos, dadinhos de tapioca e queijos artesanais R\$10,00
- Lanches: sanduíches rápidos R\$20,00
- Pratos rápidos: mini feijoada, vatapá, sarapatel R\$25,00

## **Drinks**

- Caipirinha de caju, seriguela ou maracujá R\$15,00
- Batida de amendoim ou coco R\$15,00
- Cachaças artesanais e licores de frutas nativas R\$15,00
- Sucos refrescantes de frutas locais, com e sem álcool R\$15,00

Cada prato valoriza ingredientes frescos e locais, entregando experiência autêntica, sustentável e conectada com os sabores do território.

## **2 – Proposta Comercial**

*(Neste ponto da proposta, você deve indicar qual restaurante ou posto de venda gostaria de ocupar, lembrando de obedecer aos valores mínimos e máximos indicados por este edital para cada tipo de restaurante ou posto de venda)*

### **Valor proposto para aluguel do Restaurante 6:**

R\$1.800,00 (mil e oitocentos reais)

## **3 – Documentos do titular da empresa**

*(Inserir cópias do documento de identificação oficial com foto (item 3.2); comprovante de residência (ou declaração – modelo no Anexo 2) e comprovante de titularidade da empresa)*