



UNIFEOB
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO
OCTÁVIO BASTOS
ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE
CIÊNCIAS CONTÁBEIS

PROJETO INTEGRADO
PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS
OFICINA B&B – Beer. Burger.

POÇOS DE CALDAS, MG

SETEMBRO, 2019

UNIFEOB
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO
OCTÁVIO BASTOS
ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE
CIÊNCIAS CONTÁBEIS

PROJETO INTEGRADO
PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS
OFICINA B&B – Beer. Burguer.

MÓDULO GESTÃO QUANTITATIVA

FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL
– PROF^a JULIANA MARQUES BORSARI

GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS – PROF^a JULIANA
MARQUES BORSARI

ESTUDANTE:

Marília Paulino, 1012018200334

POÇOS DE CALDAS, MG

SETEMBRO, 2019

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	3
2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA	4
3. PROJETO INTEGRADO	5
3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL.....	5
3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL	5
3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES	7
3.1.3 O CAPITAL SOCIAL	8
3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS	9
3.2.1 REMUNERAÇÃO E SALÁRIO	11
3.2.2 OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS	12
3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS	13
4. CONCLUSÃO	15
REFERÊNCIAS	16

1. INTRODUÇÃO

O objetivo desse projeto que aqui se inicia, está fundamentado na criação de uma nova empresa, estabelecimento de sua razão social, definições do ponto empresarial e admissão de empregados

Pensando em uma empresa fictícia, porém buscando refletir situações bem próximas à realidade, estaremos simulando também alguns passivos trabalhistas que poderiam acontecer nesse determinado caso, com os colaboradores desse novo empreendimento.

Esperamos com essa reflexão alcançar o objetivo de espelhar a realidade e verificar se estaríamos preparados para questões relacionadas à gestão de passivos trabalhistas e direitos/ estruturação empresariais, assim como os temas de estudo propostos nessa unidade.

2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

A empresa fictícia trabalhada neste projeto será a “OFICINA B&B Beer Burguer”.

Será inaugurada na cidade de Poços de Caldas com o objetivo de atingir um público que vem crescendo muito nos últimos 5 anos, um público interessado em cervejas e lanches artesanais. O ponto empresarial se estabelecerá no centro da cidade onde será facilitado o acesso para toda a população da cidade e os funcionários contratados para esse novo projeto serão:

- 5 Garçons
- 2 Auxiliares de Limpeza
- 1 Controlador de Estoque
- 1 Chef de Cozinha
- 3 Auxiliares de Cozinha
- 2 Barman
- 1 Operador de Caixa
- 1 Segurança
- 1 Cuidador de Crianças

3. PROJETO INTEGRADO

3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL

Entendendo esse novo empreendimento como uma oportunidade de oferecer uma novidade para a cidade, pensamos nesse novo ponto em um formato que atenda com diversas opções de lanches artesanais (lanchonete), e também em várias opções de chop com a utilização de uma marca de bebida própria.

A empresa será montada por dois sócios, os quais terão responsabilidade trabalhista compartilhada sobre um quadro de 17 funcionários iniciais.

3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL

Em relação à escolha do estabelecimento e ponto empresarial nota-se a importância de se pensar nesses aspectos com profunda importância, pois os mesmos muitas vezes, tornam-se extremamente relevantes para o sucesso e permanência do negócio.

Entendemos como pontos importantes a serem observados na escolha do melhor local, a acessibilidade. O local é igualmente acessível aos moradores da cidade? O local é acessível à deficientes físicos e portadores de necessidades especiais? O local é acessível no sentido de proporcionar igualdade social, racial, de gênero, idade e de credo? No caso do estabelecimento do projeto, o mesmo ficará situado no centro da cidade, visando melhor acessibilidade a todos. Pensamos também em rampas e barras de acesso em todo o ambiente para portadores de necessidades especiais e também em um local de diversidade cultural, onde todas as pessoas sintam-se à vontade para frequentar.

Outro ponto que deve ser levado em consideração é se o local favorece a exposição dos produtos. Muitas vezes, grande parte das vendas se dá pelas imagens que o cliente vê antes de realizar qualquer pedido. Conhecida como Venda por Impulso, se o

local proporciona essa opção, já apresenta vantagens em muitas vendas que acontecerão dessa forma. A empresa em questão estará focando os esforços para instalação de monitores com imagens dos produtos oferecidos e também com um cardápio de imagens bem chamativas.

Importante pensar também no fluxo de pedestres que circulam por essa região. Uma vez que lugares muito afastados e ermos não devem atrair o público, pelo contrário, lugares com grande fluxo de pessoas, provavelmente atrairão até mesmo curiosos que acabarão conhecendo e divulgando o local. Pensando na empresa do projeto, a definição de manter a mesma no centro da cidade já prioriza esse pensamento de estar sempre sob a vista do maior número de pessoas possível, para que possa ao menos ser vista e conhecida por todos, sem a necessidade inicial de marketing para divulgação da empresa.

A análise dos “vizinhos” também é de extrema relevância, uma vez que se o ponto comercial estiver em uma localização onde encontram-se muitos concorrentes, pode ser que a clientela se divida muito e acabe não focando na ideia do seu empreendimento. No caso da cidade de Poços de Caldas, sabemos que o centro não é uma região muito grande e que está lotada de bares e lanchonetes, portanto o objetivo desse novo empreendimento é de localizar uma rua de boa movimentação, porém que ainda não tenha uma iniciativa nesse ramo.

Hoje em dia todas as pessoas praticamente se utilizam de um veículo para locomoção, então torna-se relevante pensar também em um local que ofereça um estacionamento facilitado para o cliente, para que o mesmo não encontre obstáculos ao escolher o seu estabelecimento e acabe por desistir. Pensando nesse ponto, pensamos em um local próximo a um estacionamento já existente, porém que não pertencerá a empresa e para os clientes que não desejarem pagar por esse serviço, disponibilizaremos também vagas gratuitas na calçada do próprio local.

Lembrando também que é de extrema importância garantir que o local escolhido não esteja muito próximo a residências, caso o horário de funcionamento for se estender após às 22:00 e oferecer barulho excessivo para a comunidade.

3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES

Nesse ponto, a definição do nome da empresa e o título do estabelecimento serão os mesmos, como permitido em lei. Sendo assim, o nome empresarial será “OFICINA B&B Beer Burguer” e o nome título do estabelecimento, ou nome fantasia será o mesmo. Desta forma, protegeremos o nome da empresa, garantindo que ele seja único à partir do momento na junta comercial do estado de Minas Gerais e de certa forma também estaremos protegendo o título, uma vez que sendo igual ao registro só deverá existir uma única vez no Estado.

Em relação a uma marca para o novo empreendimento, pensamos no logo abaixo, uma vez que é formado por elementos gráficos e não gráficos que pode identificar o negócio.



Relacionado à patente entendemos que para desenvolver uma marca de cerveja artesanal que seja de propriedade da empresa, será necessário registrar a patente sobre essa marca que será a “Oficina Beer”. Com o registro devidamente realizado no INPI – Instituto Nacional da Propriedade Industrial receberemos a concessão da patente da mesma e sendo assim teremos a garantia de exclusividade da marca pelo período de 20 anos.

3.1.3 O CAPITAL SOCIAL

Falando sobre o capital social que deve constituir esse novo empreendimento, estamos considerando que, por se tratar de um grande projeto e os sócios responsáveis não disporem de todo o valor necessário, o empreendimento contará com a fonte de capital de terceiros. O capital será utilizado para liberação de documentações necessárias, compra de matéria prima inicial, compra de móveis e equipamentos, decoração, despesas iniciais com as contratações e etc.

Acreditamos que o valor inicial a ser investido para que o empreendimento comece literalmente a funcionar seja em torno de cem mil reais, distribuídos em investimentos iniciais dos sócios de vinte e cinco mil reais cada, sendo dois sócios na montagem primeira do negócio e mais um empréstimo bancário no valor de cinquenta mil reais.

3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS

Pensando em um possível quadro de funcionários, necessários para que o negócio possa ter sustentabilidade, estipulamos algumas funcionalidades e pessoas alocadas em cada uma delas. Veja no quadro abaixo:

Planilha de Controle Funcionários - 1º Mês de Funcionamento (Out.19)

Num.	Cargo	Atividade	Horário
1	Garçom 1	Atendimento ao Público (Bebidas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
2	Garçom 2	Atendimento ao Público (Bebidas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
3	Garçom 3	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
4	Garçom 4	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
5	Garçom 5	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
6	Auxiliar de Limpeza 1	Demandas de Limpeza em Geral Noturno	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
7	Auxiliar de Limpeza 2	Demandas de Limpeza em Geral Diurno	09:00 às 13:00 / 14:00 às 17:00
8	Estoquista	Controle de Estoque (Entradas/Saídas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
9	Chef de Cozinha	Preparação de Todo o Cardápio e Pedidos	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
10	Auxiliar de Cozinha 1	Auxiliar o Chef nas demandas da cozinha	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
11	Auxiliar de Cozinha 2	Auxiliar o Chef nas demandas da cozinha	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
12	Auxiliar de Cozinha 3	Preparo dos ingredientes e itens para noite	09:00 às 13:00 / 14:00 às 17:00
13	Barman 1	Atendimento e preparação de bebidas (Balcão)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
14	Barman 2	Atendimento e preparação de bebidas (Balcão)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
15	Operador de Caixa	Fechamento de faturas e recebimentos	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
16	Segurança	Cuidar da Entrada e da Organização	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00
17	Monitor Infantil	Recepcionar e cuidar das crianças	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00

Fonte Própria, 2019

Importante deixar claro que é necessário estipular as condições do contrato de trabalho com os novos empregados e contratados, uma vez que nessa etapa a ideia é evitar qualquer tipo de passivo trabalhista, questões como horário de jornada, salário, função, etc, precisam estar definidos nesse momento.

Os passivos trabalhistas ocorrem quando um empregador deixa de cumprir com alguma obrigação trabalhista e o empregado é defasado de alguma forma. Essa defasagem ao trabalhador, gera um montante de dívidas para o empregador.

As principais causas de passivos trabalhistas observadas nas empresas hoje em dia são horas extras, acúmulo de função, desvio de função, vínculo empregatício, rescisão de contrato, controle de ponto ineficiente, falta de conhecimento sobre a legislação

trabalhista, etc. Sendo o diferencial de uma empresa de sucesso nos dias de hoje saber estar previamente preparado e informado para evitar quaisquer problemas desse tipo.

No modelo de negócio desenvolvido neste projeto, pretendemos observar todas essas questões. Como por exemplo a questão das horas extras, neste caso já se espera que os funcionários façam horas extras durante o período de trabalho, uma vez que os estabelecimentos desse ramo têm o seu horário por vezes dependente da permanência da clientela. Sendo assim, na planilha de controle de funcionários desenvolvida já se mantém um campo informativo com todas as horas extras do período para fins de controle e correto cálculo do pagamento para o funcionário:

Planilha de Controle Funcionários - 1º Mês de Funcionamento (Out.19)

Num.	Cargo	Atividade	Horário	Piso Salarial	Teto Salarial	Salário Oficina B&B	Hora Extra 50%	Hora Extra 100%
1	Garçom 1	Atendimento ao Público (Bebidas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93
2	Garçom 2	Atendimento ao Público (Bebidas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93
3	Garçom 3	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93
4	Garçom 4	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93
5	Garçom 5	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93
6	Auxiliar de Limpeza 1	Demandas de Limpeza em Geral Noturno	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	1.160,00	1.823,73	1.160,00	29,00	29,00
7	Auxiliar de Limpeza 2	Demandas de Limpeza em Geral Diurno	09:00 às 13:00 / 14:00 às 17:00	1.160,00	1.823,73	1.160,00	-	-
8	Estoquista	Controle de Estoque (Entradas/Saídas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.220,93	1.356,00	-	-
9	Chef de Cozinha	Preparação de Todo o Cardápio e Pedidos	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	1.100,00	3.500,00	1.914,00	-	-
10	Auxiliar de Cozinha 1	Auxiliar o Chef nas demandas da cozinha	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.869,41	1.234,00	30,85	30,85
11	Auxiliar de Cozinha 2	Auxiliar o Chef nas demandas da cozinha	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.869,41	1.234,00	30,85	30,85
12	Auxiliar de Cozinha 3	Preparo dos ingredientes e itens para noite	09:00 às 13:00 / 14:00 às 17:00	998,00	1.869,41	1.234,00	-	-
13	Barman 1	Atendimento e preparação de bebidas (Balcão)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.955,81	1.239,00	30,98	30,98
14	Barman 2	Atendimento e preparação de bebidas (Balcão)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.955,81	1.239,00	30,98	30,98
15	Operador de Caixa	Fechamento de faturas e recebimentos	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.956,90	1.242,00	31,05	31,05
16	Segurança	Cuidar da Entrada e da Organização	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.100,00	1.305,00	32,63	32,63
17	Monitor Infantil	Recepcionar e cuidar das crianças	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.067,15	1.240,00	-	-
				17.392,00	34.640,39	21.742,00	370,95	370,95

Fonte Própria, 2019

Em relação aos problemas de acúmulo e desvio de função, a empresa procura se preparar colocando mais de um funcionário nas funções que mais exigem. Sendo assim procuramos não sobrecarregar nenhum dos funcionários.

Planilha de Controle Funcionários - 1º Mês de Funcionamento (Out.19)

Num.	Cargo	Atividade	Horário	Piso Salarial	Teto Salarial	Salário Oficina B&B	Hora Extra 50%	Hora Extra 100%
1	Garçom 1	Atendimento ao Público (Bebidas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93
2	Garçom 2	Atendimento ao Público (Bebidas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93
3	Garçom 3	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93
4	Garçom 4	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93
5	Garçom 5	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93
6	Auxiliar de Limpeza 1	Demandas de Limpeza em Geral Noturno	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	1.160,00	1.823,73	1.160,00	29,00	29,00
7	Auxiliar de Limpeza 2	Demandas de Limpeza em Geral Diurno	09:00 às 13:00 / 14:00 às 17:00	1.160,00	1.823,73	1.160,00	-	-
8	Estoquista	Controle de Estoque (Entradas/Saídas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.220,93	1.356,00	-	-
9	Chef de Cozinha	Preparação de Todo o Cardápio e Pedidos	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	1.100,00	3.500,00	1.914,00	-	-
10	Auxiliar de Cozinha 1	Auxiliar o Chef nas demandas da cozinha	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.869,41	1.234,00	30,85	30,85
11	Auxiliar de Cozinha 2	Auxiliar o Chef nas demandas da cozinha	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.869,41	1.234,00	30,85	30,85
12	Auxiliar de Cozinha 3	Preparo dos ingredientes e itens para noite	09:00 às 13:00 / 14:00 às 17:00	998,00	1.869,41	1.234,00	-	-
13	Barman 1	Atendimento e preparação de bebidas (Balcão)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.955,81	1.239,00	30,98	30,98
14	Barman 2	Atendimento e preparação de bebidas (Balcão)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.955,81	1.239,00	30,98	30,98
15	Operador de Caixa	Fechamento de faturas e recebimentos	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.956,90	1.242,00	31,05	31,05
16	Segurança	Cuidar da Entrada e da Organização	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.100,00	1.305,00	32,63	32,63
17	Monitor Infantil	Recepcionar e cuidar das crianças	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.067,15	1.240,00	-	-
				17.392,00	34.640,39	21.742,00	370,95	370,95

Fonte Própria, 2019

Vários exemplos de como a empresa se prepara para essas ocasiões tem sido apresentados, porém dentre os mais importantes, acreditamos em um modelo de negócio que procure uma gestão transparente da folha de pagamentos, uma empresa que motive seus funcionários, uma empresa com uma cultura fortalecida e que os empregados também acreditem nela, uma empresa ética e com bons controles. Uma empresa que realize regularmente suas próprias auditorias nas áreas e que tenha contato direto com os funcionários.

3.2.1 REMUNERAÇÃO E SALÁRIO

Entende-se que há uma distinção clara entre os termos remuneração e salário. O salário passa a ser visto como o pagamento feito pelo empregador para o empregado em troca das horas de serviço despendidas pelo empregado. Já no caso da remuneração, entendemos que o termo engloba outros itens além do salário, como por exemplo as horas extras, o adicional noturno, o adicional de periculosidade, insalubridade, comissões, gratificações e outros.

Ao desenvolver um controle de funcionários via software, deixamos alguns pontos esclarecidos quando realizamos a abertura do salário piso e teto de cada função e a média de mercado que será a mesma utilizada por essa empresa em questão.

Planilha de Controle Funcionários - 1º Mês de Funcionamento (Out.19)

Num.	Cargo	Atividade	Horário	Piso Salarial	Teto Salarial	Salário Oficina B&B
1	Garçom 1	Atendimento ao Público (Bebidas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00
2	Garçom 2	Atendimento ao Público (Bebidas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00
3	Garçom 3	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00
4	Garçom 4	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00
5	Garçom 5	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00
6	Auxiliar de Limpeza 1	Demandas de Limpeza em Geral Noturno	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	1.160,00	1.823,73	1.160,00
7	Auxiliar de Limpeza 2	Demandas de Limpeza em Geral Diurno	09:00 às 13:00 / 14:00 às 17:00	1.160,00	1.823,73	1.160,00
8	Estoquista	Controle de Estoque (Entradas/Saídas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.220,93	1.356,00
9	Chef de Cozinha	Preparação de Todo o Cardápio e Pedidos	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	1.100,00	3.500,00	1.914,00
10	Auxiliar de Cozinha 1	Auxiliar o Chef nas demandas da cozinha	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.869,41	1.234,00
11	Auxiliar de Cozinha 2	Auxiliar o Chef nas demandas da cozinha	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.869,41	1.234,00
12	Auxiliar de Cozinha 3	Preparo dos ingredientes e itens para noite	09:00 às 13:00 / 14:00 às 17:00	998,00	1.869,41	1.234,00
13	Barman 1	Atendimento e preparação de bebidas (Balcão)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.955,81	1.239,00
14	Barman 2	Atendimento e preparação de bebidas (Balcão)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.955,81	1.239,00
15	Operador de Caixa	Fechamento de faturas e recebimentos	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.956,90	1.242,00
16	Segurança	Cuidar da Entrada e da Organização	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.100,00	1.305,00
17	Monitor Infantil	Recepcionar e cuidar das crianças	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.067,15	1.240,00
				17.392,00	34.640,39	21.742,00

Fonte Própria, 2019

Já no tocante à remuneração de cada funcionário, procuramos deixar bem claro e de fácil acesso também no controle o modelo de cálculo do valor final de cada cargo:

Planilha de Controle Funcionários - 1ª Mês de Funcionamento (Out.19)										Adicionais										Remuneração
Num.	Cargo	Atividade	Horário	Piso Salarial	Teto Salarial	Salário Oficial R\$8	Hora Extra 50%	Hora Extra 100%	Adicional Noturno	Férias	13º	Comissão	VT	VA	FGTS	INSS	Total			
1	Garçom 1	Atendimento ao Público (Bebidas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93	153,15	103,08	103,08	113,79	208,00	390,00	98,96	98,96	2.567,88			
2	Garçom 2	Atendimento ao Público (Bebidas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93	153,15	103,08	103,08	113,79	208,00	390,00	98,96	98,96	2.567,88			
3	Garçom 3	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93	153,15	103,08	103,08	113,79	208,00	390,00	98,96	98,96	2.567,88			
4	Garçom 4	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93	153,15	103,08	103,08	113,79	208,00	390,00	98,96	98,96	2.567,88			
5	Garçom 5	Atendimento ao Público (Alimentação)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.925,62	1.237,00	30,93	30,93	153,15	103,08	103,08	113,79	208,00	390,00	98,96	98,96	2.567,88			
6	Auxiliar de Limpeza 1	Demandas de Limpeza em Geral Noturno	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	1.160,00	1.823,73	1.160,00	29,00	29,00	143,62	96,67	96,67	106,71	208,00	390,00	92,80	92,80	2.445,26			
7	Auxiliar de Limpeza 2	Demandas de Limpeza em Geral Diurno	09:00 às 13:00 / 14:00 às 17:00	1.160,00	1.823,73	1.160,00	-	-	-	96,67	96,67	106,71	208,00	390,00	92,80	92,80	2.445,26			
8	Estoquista	Controle de Estoque (Entradas/Saídas)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.220,93	1.356,00	-	-	167,89	113,00	113,00	124,74	208,00	390,00	108,48	108,48	2.689,58			
9	Chef de Cozinha	Preparação de Todo o Cardápio e Pedidos	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	1.100,00	3.500,00	1.914,00	-	-	236,97	159,50	159,50	176,06	208,00	390,00	153,12	172,26	3.569,42			
10	Auxiliar de Cozinha 1	Auxiliar o Chef nas demandas da cozinha	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.869,41	1.234,00	30,85	30,85	152,78	102,83	102,83	113,51	208,00	390,00	98,72	98,72	2.563,10			
11	Auxiliar de Cozinha 2	Auxiliar o Chef nas demandas da cozinha	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.869,41	1.234,00	30,85	30,85	152,78	102,83	102,83	113,51	208,00	390,00	98,72	98,72	2.563,10			
12	Auxiliar de Cozinha 3	Preparo dos ingredientes e itens para noite	09:00 às 13:00 / 14:00 às 17:00	998,00	1.869,41	1.234,00	-	-	-	102,83	102,83	113,51	208,00	390,00	98,72	98,72	2.563,10			
13	Barman 1	Atendimento e preparação de bebidas (Balcão)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.955,81	1.239,00	30,98	30,98	153,40	103,25	103,25	113,97	208,00	390,00	99,12	99,12	2.571,06			
14	Barman 2	Atendimento e preparação de bebidas (Balcão)	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.955,81	1.239,00	30,98	30,98	153,40	103,25	103,25	113,97	208,00	390,00	99,12	99,12	2.571,06			
15	Operador de Caixa	Fechamento de faturas e recebimentos	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	1.956,90	1.242,00	31,05	31,05	153,77	103,50	103,50	114,25	208,00	390,00	99,36	99,36	2.575,84			
16	Segurança	Cuidar da Entrada e da Organização	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.100,00	1.305,00	32,63	32,63	161,57	108,75	108,75	120,04	208,00	390,00	104,40	104,40	2.676,17			
17	Monitor Infantil	Recepcionar e cuidar das crianças	18:00 às 22:00 / 23:00 às 02:00	998,00	2.067,15	1.249,00	-	-	153,52	103,33	103,33	114,06	208,00	390,00	99,20	99,20	2.510,66			
				17.392,00	34.640,39	21.742,00	370,95	370,95	2.395,47	1.811,83	1.811,83	2.000,00	3.536,00	6.630,00	1.739,36	1.738,50	44.166,89			

Fonte Própria, 2019

3.2.2 OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS

Incluso também nesse projeto estão as obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas ao administrador uma vez que busque a clareza e transparência de seus controles e no sentido de se precaver novamente a processos trabalhistas.

As obrigações trabalhistas e previdenciárias do administrador estão em depositar o FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço) para cada colaborador contratado, pagar a guia no INSS Instituto Nacional de Seguro Social baseado nas faixas de salários dos colaboradores, pagar o IRRF (Imposto de Renda Retido na Fonte) descontado do funcionário e recolhido e pago pelo empregador.

Algumas outras obrigações precisam somente ser informadas aos órgãos públicos e são de responsabilidade dos empregadores. Temos como exemplo o CAGED (Cadastro Geral de Empregados e Desempregados) onde a empresa deve informar a lista dos funcionários registrados, contratados ou dispensados. GFIP, SEFIP e GPS, também são informações a serem transmitidas com os dados do recolhimento do FGTS e demais recolhimentos previdenciários. A guia do GPS também precisa ser paga e enviada à Previdência e aos sindicatos.

Além de todos esses exemplos, algumas obrigações mais básicas do empregador também nunca devem ser esquecidas como pagamento salarial, férias e 13º, controle de horas extras, entre outros.

3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS

Após analisar as obrigações trabalhistas no ramo, é interessante o mapeamento de algumas causas possíveis de passivos trabalhistas que podem surgir no decorrer do tempo e das atividades. Listamos e selecionamos as três abaixo como mais suscetíveis:

Num	Tipo Passivo	Cargos Suscetíveis
1	Desvio de Função	Todos
2	Hora Extra Não Remunerada	Todos
3	Contratação de Pessoal Extra	Garçons

Primeiramente trataremos dos motivos pelos quais esse modelo de negócio pode vir a enfrentar esses tipos de passivos.

Um estabelecimento como esse do projeto tem uma rotina extremamente corrida onde por muitas vezes a falta de organização e gerência podem acarretar casos de funcionários que acabem por exercer outras funções, na intenção de ajudar ou até mesmo acumular duas ou mais funções na falta de algum outro colaborador. Este ponto oferece muitos riscos à empresa pois caracteriza claramente desvio de função o que dá direitos ao funcionário que deseje processar a empresa.

Já em relação à hora extra o que mais deve acontecer em estabelecimentos desse ramo são funcionários que já passaram do seu horário de serviço combinado em contrato, porém ainda tem clientes que precisam ser atendidos e o empregador não vai simplesmente encerrar as atividades. Não há problemas na legislação em relação à execução de horas extras, porém as mesmas precisam ser devidamente registradas em folha e pagas para o funcionário somando-se ao seu salário mensal.

A contratação de pessoal extra pode acarretar um outro problema também. Geralmente com o acúmulo de funções e em dias que o movimento está realmente acima do normal, pode acontecer do empregador procurar funcionários terceirizados somente por aqueles dias. Tornar esse procedimento rotineiro é que pode trazer

problemas uma vez que os contratados podem alegar que estão trabalhando como funcionários e exigir perante a justiça uma equiparação de direitos aos demais.

Pensando preventivamente à esses casos e a outros também que possam surgir, é importante que o empreendedor esteja sempre atento aos sinais de possíveis passivos trabalhistas.

Os riscos são inevitáveis para todos os tipos de estabelecimentos, mas podemos deixar claro que esta empresa apresentada nesse projeto está preparada para evitar ao máximo esses riscos.

Um dos sócios deverá representar também o papel de gerente e em dias de grande movimento, o mesmo deve “passar” por todas as funções verificando pessoalmente se não existem desvios de função ou acumulação, evitando assim esse tipo de passivo.

Já em relação às horas extras, um ponto digital será colocado no estabelecimento onde todos os funcionários deverão registrar o horário de entrada e saída. Sendo assim, o ponto digital já fará os lançamentos diários na planilha de controle e com esse investimento será possível fazer o pagamento correto das horas extras e além disso, ainda será possível a empresa ter uma forma de comprovar o devido controle, através de relatórios do ponto, caso algum funcionário entre na justiça.

Já a contratação de pessoal extra deve ser evitada ao máximo. Como os dois sócios do negócio não estão na folha de funcionários, todos os dias teremos duas pessoas a mais no estabelecimento a fim de suprir as necessidades. Caso o estabelecimento conte com algum evento extra que realmente já se é sabido o aumento exagerado da quantidade de serviço, ainda sim o empreendimento conta com 2 funcionários que realizam atividades diurnas, os quais podem ser dispensados de suas atividades diurnas e realizarem as atividades junto com o restante do pessoal naquela determinada data, recebendo todos os devidos por isso.

4. CONCLUSÃO

Concluimos que esse trabalho apresentou inúmeros desafios para um campo de conhecimento novo. Criar uma empresa e pensar em todas essas possibilidades e contratações, e ser capaz de ver os valores que se pode gastar com todas essas despesas além das despesas gerais do negócio em si, dá uma clareza maior ao empreendimento e à ideia do investimento.

Seria importante que todo novo empreendedor fizesse esse exercício para evitar uma possível falência por desconhecimento dos processos.

O trabalho apresentou uma grande quantidade de informações e proporcionou um grande nível de conhecimento. Ficam mais claras agora, as etapas necessárias para colocar seu projeto em funcionamento e as obrigações que o empreendedor pode ter além de simplesmente abrir um negócio, decorá-lo e colocar em funcionamento. Por trás de toda essa dinâmica existe um novo mundo de obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias que precisam estar sempre em dia e controladas para saúde e subsistência do plano.

REFERÊNCIAS

<https://russelservicos.com.br>

<https://www.guiadacarreira.com.br/salarios>

<http://www.guiatrabalhista.com.br/guia>

<https://www.jornalcontabil.com.br>

<https://www.lafscontabilidade.com.br>

<http://www.marcaspatentes.com.br/inpi>

<https://www.salario.com.br/profissao>

<http://www.sebrae.com.br>

<https://www.socontabilidade.com.br/conteudo>