



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

PROJETO INTEGRADO
PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS
HAMBURGUER'S JARDIM NOVA SÃO JOÃO

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

SETEMBRO, 2019

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

PROJETO INTEGRADO
PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS

HAMBURGUERIA RECANTO DO BOSQUE

MÓDULO GESTÃO QUANTITATIVA

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

GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS – Prof.^a JULIANA
MARQUES BORSA

Estudantes: Debora Pereira da Silva

RA: 1012019200105

Hadassa de Oliveira Cunha
RA:1012019100477

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

SETEMBRO, 2019

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA.....	4
3. PROJETO INTEGRADO	6
3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL .	6
3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL	6
3.1.2 O CAPITAL SOCIAL	7
3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS.....	9
3.2.1 REMUNERAÇÃO E SALÁRIO	10
3.2.2 OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS.....	11
3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS.....	11
4. CONCLUSÃO	12
REFERÊNCIAS.....	13
ANEXOS	14

1. INTRODUÇÃO

A Hamburgueria Recanto do Bosque é uma empresa que tem como missão levar aos clientes inovações nos sabores de hamburguês oferecendo produtos de qualidade juntamente com qualidade de vida. Nossa visão é possuir filiais em todo território nacional, e posteriormente expandir e levar a nossa marca e filiais para países desenvolvidos. A empresa almeja em ser a melhor nesse ramo.

Nossos valores são respeito, agilidade, honestidade, transparência, capricho e comprometimento com nossos clientes, buscar constantemente melhoria e qualidade em nossos produtos e na logística para que melhor possamos atender as necessidades dos nossos clientes.

Escolhemos esse ramo para elaborar o projeto pois é algo que está constantemente crescendo e se expandindo pelo país e pelo mundo. Uma área a qual podemos ter grandes probabilidades de sucesso e de crescimento. Também estudamos sobre os locais e regiões estratégicos para iniciarmos, assim percebemos que próximo da UNIFEOB em São João da Boa Vista, SP não temos variedades do mesmo ramo, sendo um lugar estratégico por ser constantemente movimentado por estudantes, professores, moradores, funcionários.

Outro ponto estratégico é a grande metrópole de São Paulo, porém nossa estratégica não é o local físico, mas sim a facilidade de o cliente fazer e receber seu pedido no conforto de sua casa. Por se tratar de uma cidade onde a correria faz parte do cotidiano e o cliente buscar por algo rápido e prático lançamos nosso aplicativo.

Nosso objetivo é acompanhar as novas inovações e rotinas do cotidiano e atender nossos clientes da melhor forma possível.

2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

A hamburgueria Recanto do Bosque é uma empresa de médio porte, podendo ter um faturamento anual de até R\$ 12.000.000,00.

Essa empresa oferece diversos hambúrguês de alta qualidade os quais são elaborados no momento do pedido. A empresa possui 2 filiais, uma se encontra localizada na Av. Dr. Otavio da Silva Bastos, Jardim Nova São João e a outra no centro da capital de São Paulo. Cada filial possui 1 gerente, 1 chefe de cozinha, 3 auxiliares de cozinha, 3 garçons e 5 motoboys.

O tamanho da nossa empresa é respectivamente igual nas duas filiais, são terrenos com dimensão 20x40 , sendo uma construção de dois andares, a empresa tem uma cozinha de porte grande, um salão com mesas na parte de baixo para os clientes e um salão com mesas no andar de cima, possui dois banheiros e um estoque ao fundo.

A cozinha da hamburgueria artesanal é separada por bancadas, onde cada uma tem sua função. Isso é necessário para que não ocorra contaminação cruzada.

Bancada 1- pré-preparo: Higienização de folhas e legumes.

Bancada 2- pré-preparo: Cortes de carnes.

Bancada 3- Preparo: Elaboração dos recheios (Ex: Hambúrguês artesanais).

Bancada 4- Preparo: Elaboração do lanche.

Bancada 5- Distribuição.

Além do nosso cuidado com a qualidade dos nossos produtos, prezamos pelo conforto dos nossos clientes. Possuímos grandes e confortáveis salões que comportam 350 pessoas, porém, temos conhecimento da correria que se encontra na metrópole e nas grandes cidades. Com isso, criamos nosso aplicativo (o mesmo terá todas as opções de cardápio, a forma de pagamento e

o local onde será entregue). O cliente faz o pedido e no exato momento o mesmo chega na cozinha do estabelecimento onde já será preparado e entregue o produto.

O objetivo é o cliente realizar seu pedido no conforto de sua casa e ter uma entrega rápida.

3. PROJETO INTEGRADO

3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL

3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL

A Hamburgueria Recanto do Bosque, é uma nova empresa no mercado e tem como propósito levar ao consumidor novas variedades de produtos de forma rápida e com qualidade. Escolhemos locais estratégicos para nossas filiais, a primeira inaugurada está localizada na Av. Dr. Otavio da Silva Bastos, Jardim Nova São João em São João da Boa vista, próximo da UNIBEOB. Essa localização é estratégica pois há nela muita movimentação de estudantes, professores, moradores, funcionários e não temos muita concorrência do mesmo ramo.

A segunda filial se encontra no centro da cidade de São Paulo onde temos um local com grande concorrência, mas por ser uma metrópole, uma cidade onde o cotidiano é no ritmo acelerado e a probabilidade de comer um “fastfood” é grande, vimos uma oportunidade para investirmos.

NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES

O nome empresarial da nossa empresa foi registrado em 20/08/2018 na Junta Comercial do estado de São Paulo como “Débora Silva Hadassa Cunha EMP”, já que somos sócias com quotas de 50% para cada.

Escolhemos como título do nosso estabelecimento “Hamburgueria Recanto do Bosque”, um nome atrativo, chamativo e misterioso para chamar a atenção dos nossos clientes.

Nossa marca foi registrada no Instituto Nacional da Propriedade Industrial, tendo a proteção em todos os ramos de atividade. Na figura abaixo temos o modelo da nossa marca.



Figura 1: Marca da empresa

Nossa patente consiste na melhoria de utilidade, visto que já podem existir hamburguers artesanais, porém nós queremos melhorar o que já existe, realizando nossos lanches por master chefs e com a iniciação do cliente realizar seu pedido no conforto de sua casa e de forma rápida e eficiente.

3.1.2 O CAPITAL SOCIAL

Nossa empresa já está no mercado há um ano, investimos no início em nossas filiais cerca de um milhão de reais, nesse valor computamos terreno, construção, maquinários, utensílios, móveis e toda a infraestrutura necessária para inaugurarmos. Tínhamos esse dinheiro em caixa.

Nossa proposta para um possível sócio, seria seu investimento de 260.000,00 em troca de 40% dos lucros da nova filial. O dinheiro investido será para a abertura de uma filial na cidade de Campinas. Levando em conta que o lucro

líquido da nossa empresa seja 326.000,00 ao ano, então, em torno de 24 meses já terá o retorno do dinheiro investido e 0,25% de juros.

Assim, nos será vantajoso pois vamos expandir nossa empresa e marca para mais territórios nacionais e com os 60% de lucro da nova filial poderemos aumentar o número de filiais no país.

3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS

Colaboradores	Salários	Vale alimentação	Vale transporte	Total	Férias	INSS	13º	FGTS
Gerente São João	R\$ 5,000.00	R\$ 350.00	-	R\$ 5,350.00	R\$ 555.56	R\$ 550.00	R\$ 416.67	R\$ 400.00
Master Chefe	R\$ 3,800.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 4,250.00	R\$ 422.22	R\$ 418.00	R\$ 316.67	R\$ 304.00
Auxiliar de cozinha	R\$ 1,700.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 2,150.00	R\$ 188.89	R\$ 136.00	R\$ 141.67	R\$ 136.00
Auxiliar de cozinha	R\$ 1,700.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 2,150.00	R\$ 188.89	R\$ 136.00	R\$ 141.67	R\$ 136.00
Auxiliar de cozinha	R\$ 1,700.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 2,150.00	R\$ 188.89	R\$ 136.00	R\$ 141.67	R\$ 136.00
Garçom	R\$ 1,500.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 1,950.00	R\$ 166.67	R\$ 80.00	R\$ 125.00	R\$ 120.00
Garçom	R\$ 1,500.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 1,950.00	R\$ 166.67	R\$ 80.00	R\$ 125.00	R\$ 120.00
Garçom	R\$ 1,500.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 1,950.00	R\$ 166.67	R\$ 80.00	R\$ 125.00	R\$ 120.00
Motoboy de app	R\$ 2,300.00	-	R\$ 250.00	R\$ 2,550.00	R\$ 255.56	R\$ 207.00	R\$ 191.67	R\$ 184.00
Motoboy de app	R\$ 2,300.00	-	R\$ 250.00	R\$ 2,550.00	R\$ 255.56	R\$ 207.00	R\$ 191.67	R\$ 184.00
Motoboy de app	R\$ 2,300.00	-	R\$ 250.00	R\$ 2,550.00	R\$ 255.56	R\$ 207.00	R\$ 191.67	R\$ 184.00
Motoboy de app	R\$ 2,300.00	-	R\$ 250.00	R\$ 2,550.00	R\$ 255.56	R\$ 207.00	R\$ 191.67	R\$ 184.00
Gerente São Paulo	R\$ 5,000.00	R\$ 350.00	-	R\$ 5,350.00	R\$ 555.56	R\$ 550.00	R\$ 416.67	R\$ 400.00
Master Chefe	R\$ 3,800.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 4,250.00	R\$ 422.22	R\$ 418.00	R\$ 316.67	R\$ 304.00
Auxiliar de cozinha	R\$ 1,700.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 2,150.00	R\$ 188.89	R\$ 136.00	R\$ 141.67	R\$ 136.00
Auxiliar de cozinha	R\$ 1,700.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 2,150.00	R\$ 188.89	R\$ 136.00	R\$ 141.67	R\$ 136.00
Auxiliar de cozinha	R\$ 1,700.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 2,150.00	R\$ 188.89	R\$ 136.00	R\$ 141.67	R\$ 136.00
Garçom	R\$ 1,500.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 1,950.00	R\$ 166.67	R\$ 80.00	R\$ 125.00	R\$ 120.00
Garçom	R\$ 1,500.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 1,950.00	R\$ 166.67	R\$ 80.00	R\$ 125.00	R\$ 120.00
Garçom	R\$ 1,500.00	R\$ 300.00	R\$ 150.00	R\$ 1,950.00	R\$ 166.67	R\$ 80.00	R\$ 125.00	R\$ 120.00
Motoboy de app	R\$ 2,300.00	-	R\$ 250.00	R\$ 2,550.00	R\$ 255.56	R\$ 207.00	R\$ 191.67	R\$ 184.00
Motoboy de app	R\$ 2,300.00	-	R\$ 250.00	R\$ 2,550.00	R\$ 255.56	R\$ 207.00	R\$ 191.67	R\$ 184.00
Motoboy de app	R\$ 2,300.00	-	R\$ 250.00	R\$ 2,550.00	R\$ 255.56	R\$ 207.00	R\$ 191.67	R\$ 184.00
Motoboy de app	R\$ 2,300.00	-	R\$ 250.00	R\$ 2,550.00	R\$ 255.56	R\$ 207.00	R\$ 191.67	R\$ 184.00
Prolabore	R\$10,000.00	-	-	R\$10,000.00	R\$ 1,111.11	R\$ 1,167.89	R\$ 833.33	R\$ 800.00
Total				R\$ 74,200.00	R\$ 7,244.44	R\$ 6,055.89	R\$ 5,433.33	R\$ 5,216.00

Na tabela acima, temos uma folha de pagamento da nossa empresa referente ao mês anterior, nela consta os salários, vale alimentação, vale transporte, o desconto do INSS, FGTS, 13º Salário e Férias alguns dos benefícios instituídos por lei.

3.2.1 REMUNERAÇÃO E SALÁRIO

O salário é toda contraprestação ou vantagem paga em dinheiro ou utilidade conferida diretamente pelo empregador ao empregado em consequência do acordo de trabalho.

A remuneração é o somatório do pagamento realizado diretamente pelo empregador com o pagamento feito indiretamente, ou seja, por terceiros, em decorrência do contrato de trabalho celebrado entre patrão e empregado.

Assim, no caso da hamburgueria o salário de nossos funcionários foi retirado com base nas referências de (PEREIRA,2018) tendo em vista que nossa categoria abrange trabalhadores em Hotéis, Apart Hotéis, Motéis, Flats, Pensões, Hospedarias, Pousadas, Restaurantes, Churrascarias, Cantinas, Pizzarias, Bares, Lanchonetes, Sorveterias, Confeitarias, Docerias, Buffets, Fastfoods e Assemelhados.

A remuneração que oferecemos aos nossos funcionários são: vale alimentação, vale transporte, adicional noturno e nossos garçons recebem gorjetas dos clientes.

De acordo com (PEREIRA,2018) fica reajustados os salários dos empregados ora representado por esta Convenção Coletiva de Trabalho que recebem acima do piso salarial da categoria, em 4,86% (Quatro virgula e oitenta e seis por cento), a partir de 01 de agosto de 2018.

3.2.2 OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS

Todo primeiro dia útil, fechamos a folha de pagamento para que todos os funcionários possam receber no quinto dia útil. Calculamos as horas extras, e dias trabalhados e emitimos holerite.

Nosso Departamento Pessoal, calcula e recolhe todas as obrigações trabalhistas dos empregados registrados, tais como, fundo de garantia, INSS, IRRF e enviam informações atualizadas para órgãos competentes, que são, CAGED, GFIP, SEFIP e GPS.

Além disso tem as obrigações da gestão do RH, que inclui, pagamentos, férias e 13º salário e horas extras.

3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS

Controle de ponto: Caso o trabalhador reclame em questões divergentes no pagamento de horas extras, nosso controle de ponto digital nos assegura de que o pagamento de horas trabalhadas e não trabalhadas estará sempre correto.

Otimização da folha de pagamento: Permitimos a integração com o controle de ponto, solicitando sempre a assinatura de nossos colaboradores, entregando o espelho ou a folha de pagamento.

Área de RH e jurídica eficiente: Nossos funcionários são de extrema competência nessas áreas, cumprem à risca a legislação trabalhista e as aplicam bem.

4. CONCLUSÃO

No decorrer do projeto tivemos a oportunidade de colocar na prática a teoria estudada, abordamos questionamentos, nos colocamos em frente a uma empresa, como se fossemos a própria pessoa jurídica.

A maior dificuldade foi encontrar informações relacionadas a dissídio, em qual categoria nos encaixávamos, e as referências utilizadas para a elaboração deste.

Contudo, obtemos um enorme aprendizado sobre legislação trabalhista, gestão trabalhista, quais são os direitos e deveres do empreendedor e do empregado, o pensamento crítico ao escolher estrategicamente determinado local para se abrir uma empresa, levando em conta seu público, concorrência, despesas, buscando oferecer qualidade e fazer o diferencial. Também colocamos em prática a parte burocrática ao abrir uma empresa, seu nome empresarial, título de estabelecimento, marca, patente, filiais, etc.

Assim, concluímos que esse projeto nos ajudou a compreender de forma prática os módulos estudados nesse Bimestre nos incentivando a desenvolver a criticidade, a criatividade juntamente com o conteúdo estudado.

REFERÊNCIAS

PEREIRA CICERO LOURENÇO. CCT - Convenção Coletiva de Trabalho 2018/2019. Sinthoressor, 2018. Disponível **em:**
<http://www.sinthoressor.org.br/instrumento-coletivo.php?id=71&ACT+-+Acordo+Coletivo+de+Trabalho+-+2018%2F2019>

ANEXOS