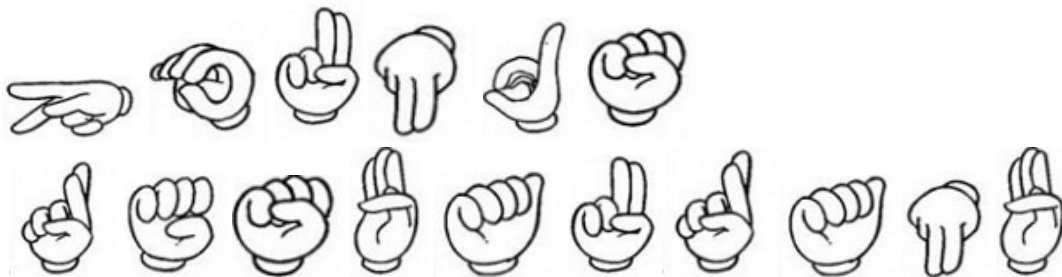


UNIFEOB  
CENTRO UNIVERSITÁRIO DA FUNDAÇÃO DE ENSINO  
OCTÁVIO BASTOS  
ESCOLA DE NEGÓCIOS ONLINE  
**ADMINISTRAÇÃO**

**PROJETO INTEGRADO**  
PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS  
**Pounds Restaurant**



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**

**Pounds Restaurant**

MÓDULO GESTÃO QUANTITATIVA

FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL  
– PROFª JULIANA MARQUES BORSARI

GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS – PROFª JULIANA  
MARQUES BORSARI

Estudantes:

Luana Possidonio Viola, 1012019100539

Vanessa Possidonio Viola, 1012019100398

Jessyca Maria Ferreira Diniz Jeronimo, 1012018200360

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

SETEMBRO, 2019

# SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO .....	3
2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA .....	5
3. PROJETO INTEGRADO .....	6
3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL.....	6
3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL .....	6
3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES .....	6
3.1.3 O CAPITAL SOCIAL .....	7
3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS .....	7
3.2.1 REMUNERAÇÃO E SALÁRIO .....	7
3.2.2 OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS .....	8
3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS .....	8
4. CONCLUSÃO .....	9
REFERÊNCIAS .....	10
ANEXOS .....	10

# 1. INTRODUÇÃO

Nesta parte do Projeto Integrado (PI) deve ser descrito o objetivo do projeto (no caso, a proposta de criação de um negócio, desde a razão social, ponto empresarial até a admissão dos empregados).

O título do PI é “PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS”, cujo o propósito é refletir sobre possíveis passivos trabalhistas que poderiam acontecer após admissão dos colaboradores.

A entrega do PI deve ser feita através desse arquivo diretamente pelo AVA (Ambiente Virtual de Aprendizagem) por um dos integrantes da equipe, não sendo permitida a sua entrega de forma impressa ou por e-mail.

A competência atitudinal avaliada neste módulo será a **ORGANIZAÇÃO E PLANEJAMENTO**, e suas evidências estão relacionadas diretamente com as etapas do PI, sendo:

- Planeja e prioriza a realização dos trabalhos e atividades assegurando as entregas nos prazos estabelecidos: o projeto deve ser entregue rigorosamente na data estipulada no cronograma.
- Executa suas atividades de acordo com o planejamento estabelecido, organizando suas entregas e evitando o acúmulo de atividades: os estudantes devem cumprir rigorosamente as definições desse modelo de PI, nenhum item deve ser desconsiderado ou feito de forma incompleta.
- Verifica se a execução está de acordo com o planejamento (pontos de checagem), promovendo ajustes necessários assegurando a qualidade da entrega: os estudantes deverão revisar os textos, corrigir os erros de digitação/ortografia, realizar uma última conferência na formatação, de modo, a certificar que todos os textos estão escritos corretamente.
- Zela pelo ambiente, mantendo-o limpo e organizado: como se trata de um curso Online, para essa evidência, o zelo pelo ambiente será considerado através da aparência do trabalho apresentado, a formatação em sua íntegra, principalmente

em relação aos possíveis quadros, tabelas, figuras e outros elementos utilizados no projeto.

O Projeto Integrado vale 4,0 (quatro) pontos e o cumprimento de cada evidência corresponde a 0,5 (meio) ponto, perfazendo um total de 2,0 (dois) pontos.

Os outros 2,0 (dois) pontos estão relacionados à parte técnica dos conteúdos, ao cumprimento do que está sendo solicitado através desse modelo e também à outra competência atitudinal avaliada no módulo, qual seja, o **TRABALHO EM EQUIPE**, motivo pelo qual, os Projetos Integrados devem sempre ser realizados em equipes, com o mínimo dois e com o máximo cinco estudantes.

## **2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA**

A empresa Pounds Restaurant foi criada para o intuito de deixar clientes com deficiência auditiva e surdas a vontade e dar oportunidade de emprego aos que tem essa deficiência e aos que tem conhecimento da linguagem em libras.

O cardápio do restaurante tem o diferencial na adversidade nos sabores, atendendo os gostos de todos os clientes.

## **3. PROJETO INTEGRADO**

### **3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL**

#### **3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL**

O Pounds Restaurant está localizado no centro da cidade de fácil acesso e de movimento entre família e amigos, o horário de funcionamento será a partir das 18:30hrs até as 00:30hrs de Terça á Domingo, sendo Segunda –feira folga geral.

A estrutura é ampliada e confortável para que todos os clientes se sintam a vontade e incluídos dentro da sociedade, pois não terá dificuldade de se relacionar com o próximo. O local e a estrutura escolhida, é permitido, adaptado e higienizado para ser fornecido alimento com segurança para os clientes.

#### **3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES**

A empresa Pounds Restaurant possui patentes de nossas próprias marcas, fornecendo toda as materias primas dos alimentos até o acabamento da estrutura do restaurante. Para divulgar o Pounds Restaurant, teremos um setor responsável de marketing onde cuidarão das redes sociais bem como o design do logo, cardápios e divulgação do restaurante.

### **3.1.3 O CAPITAL SOCIAL**

O capital social do Pounds Restaurant terá 3 sócios responsáveis que entrará com o investimento de R\$50.000,00 cada.

Através do Banco LB teremos parcerias onde terá uma porcentagem por cuidar de toda finanças e lucros do restaurante.

## **3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS**

No Pounds Restaurant será admitido funcionários com deficiência auditiva e que tenham conhecimento da linguagem em libras, totalizando o quadro de funcionários sendo: 1 caixa, 2 na cozinha (cozinheira e auxiliar de cozinha) e 4 garçons (preferência 2 mulheres e 2 homens) e 1 para limpeza do restaurante.

Será gerado adicional noturno após as 22hrs da noite até o horário do fechamento, gerando banco de horas.

Serão todos registrados na CLT com carga horária de 6 horas diárias, com horas extras e adicional noturno justificadas pelo relógio de ponto, onde o departamento pessoal sera responsável pela monitorização de cada funcionário, com direito a férias, 13º salário, vale refeição no valor de R\$150,00 e 1 folga na semana sendo de Segunda – feira para todos.

### **3.2.1 REMUNERAÇÃO E SALÁRIO**

Caixa – CBO 4211-25 no valor salarial R\$1275,46

Cozinheira – CBO 5132-05 no valor salarial R\$1384,14

Auxiliar de Cozinha – CBO 5135-05 no valor salarial R\$998,00

Garçons – CBO 5134-05 no valor salarial R\$905,00 cada

Limpeza – CBO 5143-20 no valor salarial de R\$1160,00



### **3.2.2 OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS**

O restaurante deve atender à legislação sanitária, de segurança e do Código de Defesa do Consumidor, além das normas do Corpo de Bombeiros com relação a incêndio e ao atendimento a deficientes. Também é importante prestar atenção às leis que regulamentam a venda de bebidas alcoólicas e trabalhistas. Em síntese, existem muitas leis e regulamentos que os restaurantes precisam seguir e os proprietários devem estarem familiarizados, como :Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), INSS – Guia do Instituto Nacional de Seguro Social, Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF), Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED), GFIP, SEFIP e GPS.

### **3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS**

Através do relógio de ponto e justificativas teremos o controle de entrada, saída e horas extras de cada funcionário. Para realizar horas extras será necessário liberação da gerência e justificadas para nos respaldar e certificar o que houve na data do ocorrido.

Para nos prevenir de processos trabalhistas, teremos toda documentação registrada e justificada para cada funcionário através do departamento pessoal.

Aos benefícios de cada funcionário que trata-se de, salário, vale refeição, banco de horas e adicional noturno será discriminados em folha (holerite) para ter registrado e que o funcionário tenha conhecimento do que está recebendo e descontando e a empresa não tenha problemas com sindicato e ou processos trabalhistas.

## 4. CONCLUSÃO

Concluimos que para se ter uma empresa de sucesso é necessário ter planejamento a longo prazo, um bom capital social para ter capital de giro e lucro para os sócios, ser um diferencial no mercado com o atendimento excelente e inclusão, sabemos também dos direitos trabalhistas e previdências para se ter uma empresa.

**“Contrate caráter. Treine habilidades.” - Peter Schutz**

## REFERÊNCIAS

<https://www.youtube.com/watch?v=bNo-UmCRSZ8>

<http://cbo.maisemprego.mte.gov.br/cbsite/pages/pesquisas/BuscaPorTituloResultado.jsf>

[www.guiadacarreira.com.br](http://www.guiadacarreira.com.br)

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

<https://www.juridoc.com.br/blog>

<https://www.employer.com.br/blog/quais-sao-as-obrigacoes-trabalhistas-e-previdenciarias/>

<https://okup.com.br/4-exemplos-de-passivo-trabalhista-que-voce-precisa-conhecer/>

## ANEXOS

Essa parte está reservada para os anexos, caso houver, como figuras, organogramas, fotos etc.