



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

PROJETO INTEGRADO
PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS
Restaurante Santa Nonna Mia Ltda.

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

Restaurante Santa Nonna Mia Ltda.

MÓDULO GESTÃO QUANTITATIVA

FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL
– PROFª JULIANA MARQUES BORSARI

GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS – PROFª JULIANA
MARQUES BORSARI

Estudantes:

Nicole Gabriela Baitelo Leal, RA 1012018200089
Selthon Carlos Roberto Vieira dos Santos, RA
1012018200153

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

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	6
3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES	12
3.1.3 O CAPITAL SOCIAL	17
3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS	20
3.2.1 REMUNERAÇÃO E SALÁRIO	21
3.2.2 OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS	26
3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS	28
4. CONCLUSÃO	32
REFERÊNCIAS	33

1. INTRODUÇÃO

O Projeto foi realizado com o objetivo de expandir nossos conhecimentos sobre Fundamentos de Direito, Estruturação Empresarial e Gestão de Passivos Trabalhistas, através da proposta de criação de um novo negócio foi possível perceber a importância dessas disciplinas na rotina das organizações, sendo essencial que o administrador tenha uma visão ampla sobre as normas e regras que norteiam a administração das empresas em geral, bem como proteger a integridade da mesma.

As aulas de Fundamentos de Direito e Estruturação Empresarial revelaram que todo conhecimento e entendimento que o administrador tiver sobre as normas jurídicas serão fundamentais para a estrutura da empresa, pois são elas que vão direcionar as empresas e as pessoas.

As aulas de Gestão de Passivos Trabalhistas demonstram que para que as empresas tenham sua integridade preservada é necessário fazer o gerenciamento dos passivos trabalhistas, visando mantê-la ativa e competitiva no mercado.

2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

O Restaurante Santa Nonna Mia Ltda. tem como sua principal proposta oferecer a seus clientes a experiência de se sentirem na Itália através de seus pratos e com o seu típico ambiente, tornando-se uma verdadeira imersão na cultura e hábitos da gastronomia italiana.

Projetada para se localizar na Avenida Washington Luís, número 770, na cidade de Espírito Santo do Pinhal, estado de São Paulo. Fator determinante para a escolha desse endereço foi a sua localização, pois é a principal avenida da cidade sendo bastante movimentada, onde já existem outros restaurantes em funcionamento, mas nenhum especializado em comida italiana, o que poderia tornar-se um ponto estratégico para atrair diversas clientela. Para o funcionamento da empresa, precisaríamos de um gerente, quatro garçons, dois cozinheiros, três auxiliares de cozinha, um barman, um operador de caixa e dois auxiliares de limpeza.

3. PROJETO INTEGRADO

3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL

O conhecimento do Direito é fundamental para o administrador de empresas, pois é através dele que se tem a base das normas e regras que norteiam a administração das empresas em geral, tanto privadas, quanto públicas. Na administração são as leis que vão direcionar a empresa e as pessoas. O administrador deve ter uma visão ampla do direito para planejar, orientar os direitos e deveres dos seus empregados, fornecedores e clientes.

Na realização dos negócios jurídicos o administrador deve saber como funciona as contratações, principalmente no que diz respeito ao conhecimento da parte jurídica, para poder agir de acordo com as leis, garantir o êxito de suas atividades profissionais. Caso não siga corretamente as normas e regras do direito poderá responder por multas, pagar juros e até ser preso dependendo do tamanho do problema causado por sua irresponsabilidade, pois não poderá dizer que não cumpriu com suas obrigações porque não é conhecedor da lei.

Assim podemos perceber que todo conhecimento e entendimento que o administrador tiver sobre as normas jurídicas serão fundamentais para a estrutura da sua empresa. O Direito está em tudo e tem grande reflexo na fiscalização ou imposição de condutas, por suas diversas áreas.

3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL

Estabelecimento empresarial é o conjunto de bens tangíveis e intangíveis reunidos do empresário que visa à exploração de atividade econômica. É imprescindível que o empresário organize seu estabelecimento para que possa iniciar suas atividades com fins lucrativos. Por conseguinte, o estabelecimento empresarial compreende bens indispensáveis ou úteis para o bom desenvolvimento da empresa.

O art. 1.142 do Código Civil de 2002 define estabelecimento empresarial: "Considera-se estabelecimento todo complexo de bens organizado, para exercício da empresa, por empresário, ou por sociedade empresária".

- **Estabelecimento Empresarial: Restaurante Santa Nonna Mia**

Quando se ouve falar em Itália, logo é associado às belezas das cidades e arte italiana. Mas, além disso, uma das características mais marcantes é a sua gastronomia. A cozinha italiana está entre as mais completas, ricas e deliciosas do mundo, principalmente por seus ingredientes característicos da gastronomia regional. Pensando nisso, o Restaurante Santa Nonna Mia apresenta a tradicional comida de família italiana, sendo passado de geração a geração e que mediante a esse estabelecimento deseja oferecer todas as suas riquezas gastronômicas aos clientes, disponibilizando um ambiente de decoração rústica e com cores predominantemente da bandeira, onde se destacam as toalhas xadrez e as fotos de familiares penduradas nas paredes, transmitindo um clima acolhedor e familiar.

Tem como sua principal proposta oferecer a seus clientes a experiência de sentirem como se tivessem viajado para a Itália não só através de seus pratos e ambiente tradicional, mas também por meio das apresentações culturais de dança e com as músicas típicas.

O cardápio é desenvolvido cuidadosamente para proporcionar aos nossos clientes o valioso sabor dessa gastronomia tão influente, de uma maneira inesquecível e o despertar sempre aquela vontade de "quero mais", contendo diversas opções de entradas, massas, molhos, carnes, aves, peixes, risotos, sobremesas e os vinhos locais de excelente qualidade.

- **Cardápio:**

SANTA NONNA MIA
RESTAURANTE ITALIANO

Entradas

- Antepasto berinjela, pimentão e abobrinha e pão italiano	R\$ 22,00
- Carpaccio Temperado salada de alface e mussarela de búfala	R\$ 26,00
- Provoleta ao Forno provolone, molho de tomate e manjeriço	R\$ 18,00
- Torrada de Pesto 8 unidades	R\$ 14,00
- Sardela com Cebola acompanha 1 porção de pão	R\$ 19,00
- Burrata Cremosa mozzarella com tomates, azeitonas e raspas de limão siciliano	R\$ 16,00

Risotos

- Risotto Crudo Arroz arbóreo com presunto parma, aspargos e queijo brie	R\$ 22,00
- Risotto Camarão Arroz arbóreo com camarões, tomate cereja e açafrão	R\$ 27,00
- Risotto de Polvo Arroz arbóreo com polvo, chorizo e cebola roxa	R\$ 32,00

Saladas

- Capri mussarela de búfala tomate seco e tomate curtido no azeite com manjeriço	R\$ 18,00
- Rústica alface, escarola, queijo minas, bacon, crótons e pimentão	R\$ 16,00
- Completa alface, tomate, cenoura, cebola, ervilha, presunto, mussarela, batata, brócolis, ovo, palmito e azeitonas	R\$ 20,00
- Arancini Pomodoro Bolinhos de risoto de tomate recheados com mozzarella cremosa, acompanhados de geleia de pimenta	R\$ 22,00

Sopas

- Capelete in Brodo	R\$ 26,00
- Minestrone	R\$ 24,00
- Acquacotta	R\$ 18,00
- Carabaccia	R\$ 20,00
- Zuppa Pavese	R\$ 22,00



Carnes e Aves

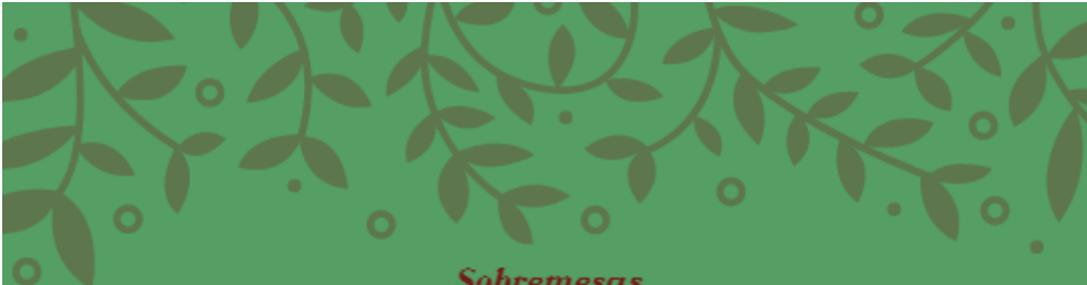
<i>Bovina</i>		<i>Frango</i>	
- Filé Breton	R\$ 64,00	- À Passarinho ao Alho e Óleo	R\$ 36,00
molho branco, mostarda e champignon, acompanha batatas coradas e arroz - serve duas pessoas		- Grelhado com Creme de Milho	R\$ 42,00
- Filé com Fritas	R\$ 32,00	serve duas pessoas	
individual		- Grelhado a Paulista	R\$ 26,00
- Filé Parmegiana	R\$ 42,00	com cebola, bacon e batatas coradas e arroz	
acompanha arroz e fritas - serve duas pessoas		- Estrogonofe	R\$ 28,00
- Filé Pizaiaola	R\$ 39,00	acompanha arroz e batata palha - serve duas pessoas	
molho de tomate, mussarela e orégano, acompanha arroz - serve duas pessoas			
- Filé Primavera	R\$ 38,00		
na manteiga com legumes - serve duas pessoas			
- Filé à Milanese	R\$ 26,00		
sem acompanhamento			

Peixe

- Truta	R\$ 41,00		
com molho de amêndoas ou alcaparras - serve duas pessoas			
- Filé de Pescada	R\$ 40,00		
com dois acompanhamentos a sua escolha - serve duas pessoas			

Acompanhamentos

- Arroz	R\$ 12,00	- Legumes Alho e Óleo ou na Manteiga	R\$ 18,00
- Batatas Fritas ou Coradas	R\$ 15,00	- Brócolis Alho e Óleo ou na Manteiga	R\$ 17,00
- Creme de Milho	R\$ 17,00	- Espinafre Alho e Óleo ou na Manteiga	R\$ 22,00
- Purê de Batatas	R\$ 18,00	- Croquete de Carne Seca - 6 und	R\$ 18,00



Sobremesas

- Brownie com Cocada Mole E ganache de chocolate	R\$ 16,00	- Sorvetes ou Sorbete de Frutas Frescas	R\$ 18,00
- Torta de Maçã Caramelizada Com sorvete de baunilha	R\$ 18,00	- Frutas da Estação	R\$ 16,00
- Merengue de Morango	R\$ 16,00	- Zucoto de Chocolate e Pistache	R\$ 22,00
- Triplo Chocolate	R\$ 19,00	Pão de ló de laranja recheado de pistache, zabaione e crocante de Nutella	
Brownie, tuille, sorvete e calda quente de chocolate		- Cannoli	R\$ 26,00
- Tiramisù		Sabores: chocolate, baunilha, frutas cristalizadas ou mascarpone	
Clássica sobremesa italiana à base de mascarpone café		- Panacota de Caramelo	R\$ 22,00
		- Zeppole	R\$ 19,00

Vinhos Locais

<i>Tintos</i>		<i>Branco</i>	
- Vinho de cor forte e aroma profundo, com amoras e mirtilos em profusão	R\$ 125,00	- Vinho marcado por aromas intensos, com notas de café verde, seguidos por um acabamento fresco e vegetal.	R\$ 129,00
- Apresenta cor rubi, aromas de frutas vermelhas, adicionados a um leve toque de chocolate amargo	R\$ 103,00	- Frutado e aromático, o vinho apresenta aromas complexos e intensos que salientam damasco, nozes e um marcante toque floral.	R\$ 183,00
- Vinho de coloração rubi, complexo e profundo. Com aromas de especiarias, pimenta preta, café torrado, cacau e frutas negras.	R\$ 187,00	- Vinho de coloração dourado claro, com aromas finos, que remetem a laranja, frutos secos e baunilha.	R\$ 182,00

Bebidas

- Sucos Naturais laranja, morango, limão, abacaxi, maracujá, acerola, uva, melancia, caju.	R\$ 6,00	- Água com Gás	R\$ 6,00
- Água Natural	R\$ 5,00	- Cerveja	R\$ 7,00
		- Batidas com Vodka	R\$ 12,00
		- Energético	R\$ 13,00

Todos os empresários e sociedades empresárias precisam de um local para desenvolver sua atividade, para tocar a empresa. É o que se conhece no direito como Ponto Empresarial, um elemento de muita importância para o empresário, que passa a constituir sinal distintivo de busca dos clientes e de fornecedores, para a realização dos mais diversos interesses. O ponto vincula-se ao empresário tornando-se uma forte referência que pode desencadear o seu sucesso ou mesmo seu fracasso.

Assim, se o empresário está estabelecido em imóvel de sua propriedade, a proteção jurídica do ponto empresarial se dará pelas normas do direito civil que tutelam a propriedade. Por outro lado, se o empresário se encontra estabelecido em imóvel locado, a sua proteção se dará pelas regras da locação não residencial.

- **Ponto Empresarial: Restaurante Santa Nonna Mia**

O ponto empresarial do Restaurante Santa Nonna Mia está projetado para se localizar na Avenida Washington Luís, número 770, na cidade de Espírito Santo do Pinhal, estado de São Paulo. Fato determinante para a escolha desse endereço foi a sua localização, pois é a principal avenida da cidade sendo bastante movimentada, onde já existem outros restaurantes próximos em funcionamento, mas a cidade não conta com nenhum especializado em comida italiana.

O município se encontra na divisa entre os Estados de São Paulo e Minas Gerais, se tratando de uma rota muito tradicional e famosa de turismo, sendo caminho obrigatório para os turistas que procuram as belezas naturais do interior, tornando-se um ponto estratégico para atrair diversas clientelas.

O ponto empresarial escolhido dispõe em um amplo espaço interno, mas precisaria de uma reforma em sua estrutura para suprir todas as necessidades que o restaurante necessita. Com as alterações concluídas o local contaria com uma cozinha espaçosa, despensa para os alimentos, banheiros feminino e masculino, palco para apresentações culturais e música ao vivo, além de contar com um estacionamento de fácil acesso em frente ao estabelecimento.

- **Fachada:**



- **Planta:**



3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES

- **Nome Empresarial**

O Nome Empresarial é também conhecido por Razão Social e pode ser definido como aquele que registrado na Junta Comercial, atendendo às regras de registro, como o “oficial” e constará em seu CNPJ (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) e em todos os documentos oficiais da empresa, tais como contratos e instrumentos públicos que a empresa vier a assinar, pois é por meio dele que se identificará de forma única o seu negócio.

É importante ressaltar, entretanto, que uma Razão Social não pode ser igual à outra já existente na Junta Comercial do mesmo Estado. Podemos dizer que a Razão Social equivale ao nome que consta na certidão de nascimento de uma pessoa física.

Nome Empresarial do novo empreendimento:

Os sócios de uma empresa limitada são responsáveis diretamente pelo capital social prometido para o negócio. A partir do contrato social são denominados os valores a pagar por cada investidor.

A participação de cada sócio, bem como suas responsabilidades, é dividida em quotas proporcionais ao investimento inicial realizado por cada investidor. Por exemplo, se um sócio investe R\$ 80 mil, em uma empresa que passa a ter um capital social de R\$ 160 mil, esse sócio participa em 50% da empresa.

Possuindo participação limitada, os sócios não são impactados em seus patrimônios pessoais, nem mesmo para as dívidas da empresa, diferente da responsabilidade ilimitada que criam um total compromisso com seus proprietários.

Outra característica deste tipo de sociedade está na presença de cada empreendedor em administrar o negócio, diferente dos acionistas da empresa, ou seja, apenas investidores de capital. A Ltda. pode ter participação de acionistas somente se previamente acordado no contrato social.

Tratando-se disso, o nome empresarial da organização é Restaurante Santa Nonna Mia Ltda onde a “Santa Nonna Mia” seria uma referência à comida da avó italiana. A

empresa conta com dois sócios e para cada um a mesma porcentagem de cotas, pois os mesmos contribuíram de forma igualitária para a formação do capital total.

- **Título do Estabelecimento**

Além do nome empresarial, também é possível incluir o Título do Estabelecimento, mais conhecido como Nome Fantasia, no cadastro feito na Junta Comercial. O Nome Fantasia trata-se da maneira popular como uma empresa é conhecida pelo público e pode diferir completamente da razão social ou do nome utilizado por pessoas jurídicas.

Quando uma empresa é criada, ela precisa adotar uma razão social, nome pelo qual ela responderá aos órgãos do governo, às instituições financeiras e em contratos celebrados com clientes e parceiros. No entanto, o nome jurídico de uma companhia nem sempre tem o apelo comercial necessário para a venda dos seus produtos e serviços.

É justamente aí que entra em cena o nome fantasia. Essa é a denominação pela qual a empresa se torna conhecida do grande público, podendo ser adaptada ou modificada ao longo da existência da companhia. A ideia é que o nome possa proporcionar um melhor resultado de marketing bem como um aproveitamento mais eficiente da marca.

É graças ao nome fantasia que a empresa também pode buscar o registro de uma marca ou patente. No Brasil, esse trabalho é feito pelo INPI (Instituto Nacional de Propriedade Intelectual). Vale lembrar que o registro da marca não é um procedimento obrigatório, mas quando isso ocorre ela passa a ser incorporada ao patrimônio da empresa como um ativo.

É importante ressaltar que o Nome Fantasia presente no CNPJ não é a mesma coisa que uma marca registrada, ou seja, isso não garante que a empresa registrada com nome fantasia tenha direito a uso exclusivo desse nome como uma marca. Esse é o maior motivo de confusão. Para obter o direito exclusivo desse nome é preciso de um registro de marca.

Título do novo empreendimento:

Com o título do estabelecimento fixado de Santa Nonna Mia, sua principal proposta do nome fantasia é ser conhecido como o restaurante que oferece a experiência de viajar por diferentes regiões da Itália através de seu ambiente e cardápio desenvolvido

cuidadosamente para proporcionar aos clientes o sabor único, despertando lembranças da tradicional comida de família italiana.

- **Marca**

Marca é todo sinal distintivo, visualmente perceptível, que identifica e distingue produtos e serviços, bem como certifica a conformidade dos mesmos com determinadas normas ou especificações técnicas. A marca registrada garante ao seu proprietário o direito de uso exclusivo no território nacional por dez anos, o titular deve mantê-la em uso e prorrogá-la de dez em dez anos. Ao mesmo tempo, sua percepção pelo consumidor pode resultar em agregação de valor aos produtos ou serviços.

Para registrar a marca é necessário o preenchimento de formulário, que deve ser entregue junto com o arquivo da imagem e procuração (se houver) ao INPI. O processo pode ser feito pela internet ou em papel. É aconselhável ao interessado realizar uma busca prévia antes de efetuar o depósito, na classe (atividade) que pretende registrar seu produto ou serviço, para verificar se já existe marca anteriormente depositada ou registrada.

A marca pode ser conferida para um produto ou para um serviço, contanto que tenha poder de distingui-lo de outros semelhantes ou afins. São registráveis como marca sinais visuais. Portanto, a lei brasileira não protege os sinais sonoros, gustativos e olfativos.

Marca para o novo empreendimento:

É através da marca que o cliente identifica um produto ou serviço. Esta é a primeira forma de identificação. Através dela o cliente desenvolve uma relação afetiva, preferencialmente positiva, como o que está consumindo. Independentemente do tamanho do negócio, é a marca que permite ao consumidor distinguir entre o seu e os demais negócios existentes no mercado.



Pensando nisso, o Restaurante Santa Nonna Mia estabelece a sua marca como a imagem tradicional da vovó italiana, sendo apresentada na fachada, pratos, embalagens de entregas, nas toalhas de mesa e em quadros espalhados pelo ambiente do estabelecimento. Sendo de fácil identificação e

reconhecimento para os clientes, pois ao verem a imagem da vovó, logo irão associar ao negócio e a comida de família com um toque de sofisticação oferecida pelo restaurante.

- **Patentes**

Considera-se Patente um documento formal, expedido por uma repartição pública, por meio do qual se conferem e se reconhecem direitos de propriedade e uso exclusivo para uma invenção descrita amplamente.

Trata-se de um privilégio concedido pelo Estado aos inventores (pessoas física ou jurídica) detentores do direito de invenção de produtos e processos de fabricação, ou aperfeiçoamento de algum já existente.

No Brasil, o pedido de concessão de patente deve ser feito ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI), autarquia federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, que julgará sua validade com base nas disposições da Lei da Propriedade Industrial, nº. 9.279, de 14 de Maio de 1996.

Para fins de patente, a invenção precisa enquadrar-se em uma das seguintes naturezas e modalidades:

- Privilégio de invenção: a invenção deve ser novidade e ter aplicação industrial;
- Modelo de utilidade: nova forma ou disposição, envolvendo ato inventivo que resulte em melhoria funcional do objeto.

Podem ser patenteados:

- A invenção que atenda aos requisitos de novidade, atividade inventiva e aplicação industrial;
- O modelo de utilidade que seja objeto de uso prático, ou parte deste;
- O modelo de utilidade que seja suscetível de aplicação industrial;
- O modelo de utilidade que apresente nova forma ou disposição, envolvendo ato inventivo;
- O modelo de utilidade que resulte em melhoria funcional no seu uso ou em sua fabricação.

Patentes para o novo empreendimento:

Alguns restaurantes se tornam famosos e ficam especialmente conhecidos por um único prato servido pela casa. Sendo uma entrada, um prato principal ou uma sobremesa, a questão é que o sucesso de um prato pode ser tão impressionante que ele se torna o

principal responsável pela conquista dos clientes. Nesse caso, a vontade de manter a exclusividade da produção e, impedir que outros restaurantes copiem pode levar o chef que desenvolveu a receita a querer patentear um prato ou criação gastronômica.

No entanto, a lei que trata da proteção à propriedade industrial lista uma série de atos e de situações que não configuram invenção. Logo, fica claro que patentear um prato ou receita não é possível. Nessa relação não se encontra expressamente a receita culinária, o que poderia levar algumas pessoas a defenderem-na como uma invenção patenteável.

Todavia, a doutrina e a jurisprudência, a partir de uma interpretação por analogia, entenderam que uma receita culinária poderia ser comparada à apresentação de informações, ou mesmo a uma obra — situações essas que não caracterizam invenção. Logo, a receita culinária, ainda que seja inovadora, não é considerada uma invenção para os efeitos da lei nº 9.279/96, razão pela qual não pode ser patenteada no Instituto Nacional de Propriedade Industrial.

Vale acrescentar que a receita culinária também não tem a proteção de direito autoral. Isso porque a Lei de Direitos Autorais veta a proteção de planos ou esquemas para realizar atos mentais, situação em que foi comparada a receita culinária.

Em razão disso, o Restaurante Santa Nonna Mia infelizmente não conta com nenhuma patente registrada em seu nome.

3.1.3 O CAPITAL SOCIAL

O capital social é o investimento inicial feito pelos sócios ou acionistas de uma empresa para colocá-la em funcionamento. Esse investimento é registrado no contrato social e pode ser feito tanto em dinheiro como em bens.

O capital social corresponde a tudo aquilo que os sócios investiram, por exemplo, nas instalações e na manutenção das atividades nos primeiros meses da empresa, antes que ela começasse a dar lucro e a se sustentar.

Além de quantias em dinheiro, esses valores podem vir de bens materiais – como o imóvel onde a empresa se fixará, por exemplo. Também é possível que um sócio ofereça um bem não material, como o seu know how, na sua entrada na sociedade.

O capital social é o patrimônio líquido inicial da companhia, mas capital social e patrimônio líquido não possuem o mesmo significado. Quando a empresa começar a acumular seus próprios recursos, o capital social será apenas uma parte do patrimônio líquido. Conforme a empresa for funcionando, o patrimônio líquido – também chamado de capital próprio – irá juntar ao capital social outros valores, como os lucros e as reservas.

Capital Social do novo empreendimento:

Portanto, o Capital social é o investimento inicial levantado pelos proprietários, correspondendo ao patrimônio líquido da empresa. Sendo composto por:

- Investimento Fixo: Corresponde aos bens que devem ser adquiridos para seu negócio funcionar (ex. móveis, utensílios, veículos, máquinas).
- Investimento pré-operacional: São os gastos para que a empresa possa abrir as portas. (ex. despesas com pinturas, reformas, treinamentos).
- Capital de Giro: Uma reserva de recursos para ser usada conforme as necessidades da empresa ao longo do tempo.

Após estudos, concluímos que todo o investimento necessário para a inicialização do atendimento realizado pelo Restaurante Santa Nonna Mia, foi representado conforme as tabelas a seguir:

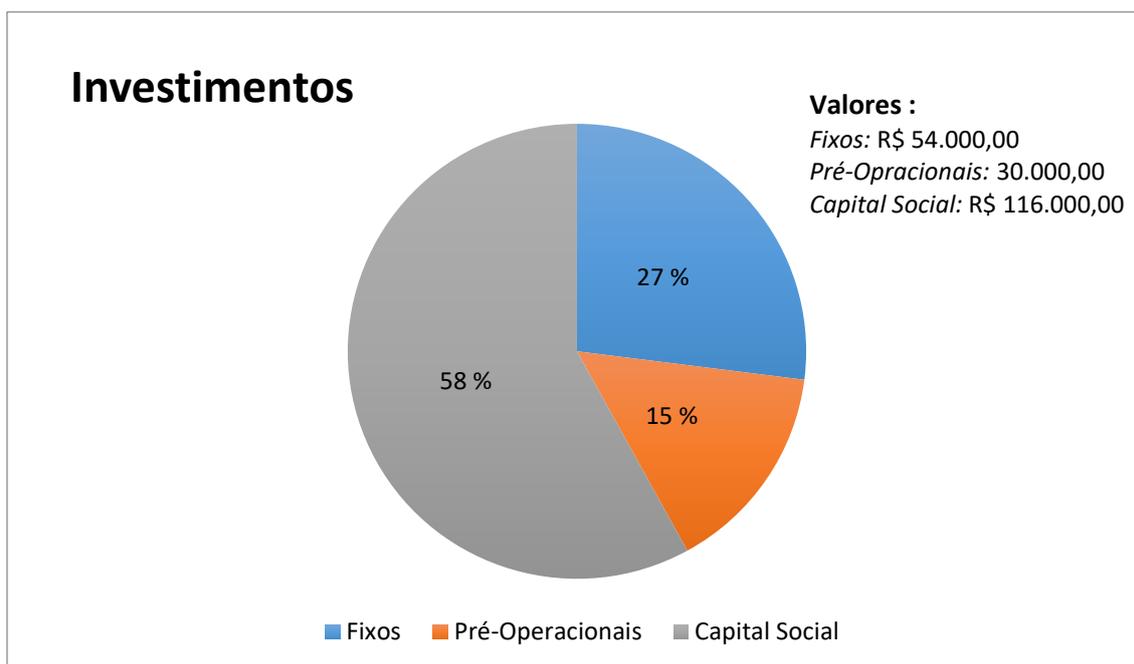
Investimento Fixo	
<u>Descrição</u>	<u>Valor</u>
Móveis	R\$ 15.000,00
Utensílios	R\$ 7.000,00
Máquinas	R\$ 32.000,00
Total	R\$ 54.000,00

Investimento pré-operacional	
<u>Descrição</u>	<u>Valor</u>
Pintura	R\$ 6.000,00
Reforma	R\$ 20.000,00
Treinamento	R\$ 4.000,00
Total	R\$ 30.000,00

Capital de Giro	
Total	R\$ 116.000,00

Soma Total do Capital Social	
<u>Descrição</u>	<u>Valor</u>
Investimento Fixo	R\$ 54.000,00
Investimento pré-operacional	R\$ 30.000,00
Capital de Giro	R\$ 116.000,00
Total	R\$ 200.000,00

- **Gráfico representando os investimentos totais e suas respectivas porcentagens que compõe o Capital Social:**



O Restaurante Santa Nonna Mia conta com dois sócios proprietários onde cada um contribuiu de forma igualitária para a formação do capital total. Ou seja, 50% do total investido, que resulta no montante de R\$ 100.000,00 em renda própria. Consequentemente, os mesmos também terão a igual porcentagem em cotas.

3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS

O passivo trabalhista ocorre quando um empregador, seja pessoa física ou jurídica, deixa de cumprir com suas obrigações trabalhistas. Esse descumprimento pode estar relacionado ao não pagamento tanto do salário quanto de encargos sociais e benefícios obrigatórios. Compreender o problema e a importância de combater tal tipo de situação ajuda no crescimento e no desenvolvimento saudável das organizações.

O passivo trabalhista representa a soma de dívidas que um empregador tem com o seu empregado. Ele ocorre quando uma empresa não cumpre com as obrigações trabalhistas e os demais encargos previstos em lei.

Também é possível percebê-lo em casos nos quais a organização realiza uma contratação irregular, que esteja em desacordo com aquilo previsto na legislação. De forma geral, os passivos mais comuns estão relacionados a questões que envolvem:

- horas extras;
- registro de funcionários;
- pagamentos de férias;
- demissões;
- verbas rescisórias;
- adicionais como o de periculosidade e insalubridade.

Uma gestão inadequada ou a falta de controle podem causar um impacto significativo na saúde financeira da empresa. Mas não é só isso, pois problemas com o passivo trabalhista afetam a imagem da organização tanto com os funcionários como com o mercado no qual a empresa atua.

A questão que envolve o passivo trabalhista é mais importante do que o empresário imagina, por isso é importante que ele mantenha sua empresa organizada, evitando situações que envolvam o descumprimento de suas obrigações trabalhistas. Tal cuidado vai garantir um crescimento sustentável para o negócio e reduzir o risco de prejuízos financeiros.

3.2.1 REMUNERAÇÃO E SALÁRIO

Remuneração: A remuneração representa o total dos ganhos obtidos pelo empregado em função do contrato de trabalho e pela prestação do serviço, e sua soma serve de base para a incidência de qualquer encargo trabalhista e previdenciário. Porém, não confunda gratificações e comissões com os benefícios, como vale-transporte, vale-alimentação e plano de saúde. Eles não entram na lista das remunerações. Esses valores, apesar de poderem ter um percentual descontado do salário, não fazem parte da conta para o desconto dos encargos.

Visto que, a remuneração é o conjunto de todos os ganhos que o colaborador recebe, e isso inclui o salário e outras vantagens estipuladas no contrato de trabalho. Ou seja, o salário é uma remuneração, mas a remuneração não é um salário. Saiba quais são os tipos de remuneração:

- Vale Transporte.
- Vale Alimentação.
- Adicionais (noturno, insalubridade, entre outros).
- Gorjetas e Comissões.

Salário: De acordo com o artigo 72 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), a definição de salário é a contraprestação devida e paga diretamente pelo empregador a todo trabalhador por dia normal de serviço. No Brasil, existe o que chamamos de salário mínimo, que é um valor fixado e corrigido pelo governo que indica o valor mínimo que deve ser pago a um funcionário que trabalha 44 horas semanais. Para 2019, o valor ficou em R\$ 998.

O salário é uma parte da remuneração, que podemos definir como tudo aquilo que o empregado recebe como consequência do trabalho que desenvolve. Ela pode ser composta de itens que vão surgindo ao longo da jornada, como gratificações, comissões, entre outros. Esses valores, diferentemente do salário, não precisam estar fixados e discriminados no contrato de trabalho.

Existem ainda diferentes designações referentes ao salário:

- Salário base: valor definido em contrato de trabalho

- Salário mínimo: valor estipulado em lei, que regulamenta o menor preço a ser pago, legalmente, em um contrato formal de trabalho.

- Piso salarial: valor mínimo a ser recebido para determinada profissão, conforme definição do sindicato da classe do trabalhador junto ao sindicato patronal, que representa as empresas.

- Salário bruto: valor total do salário antes da realização dos abatimentos

- Salário líquido: valor do salário que resulta após os descontos de taxas e impostos trabalhistas.

Remuneração e Salário de colaboradores para o novo empreendimento:

Quadro de funcionários nada mais é, do que o total de colaboradores que integram as vagas da empresa e executam suas funções, resultando assim, no alcance dos objetivos organizacionais. Nota-se então, a extrema importância de se ter um quadro de funcionários alinhado, para que então, os processos sejam desempenhados com maestria. O quadro de funcionários do Restaurante Santa Nonna Mia é composto por:

Descrição	Quantidade
Gerente de Restaurante	1
Garçom	4
Cozinheiro de Restaurante	2
Auxiliar de cozinha	3
Barman	1
Operador de Caixa	1
Auxiliar de Limpeza	2
Total	14

Cargo: Gerente de Restaurante

Salário: R\$ 1.800,00 (piso salarial em 2019 de R\$ 1.500,00)

Principais responsabilidades:

- Planejar, supervisionar, coordenar e controlar as atividades do restaurante;
- Liderar a equipe proporcionando um ambiente de trabalho agradável;
- Supervisionar o recebimento de mercadorias, tanto quantidade como qualidade;
- Atender a clientes e ter jogo cintura para manter o bom relacionamento.

Cargo: Garçom

Salário: R\$ 1.100 (piso salarial em 2019 de R\$ 998,00)

Principais responsabilidades:

- Receber os clientes e atendê-los;
- Tirar pedidos de clientes;
- Servir pedidos (alimentos e bebidas);
- Organizar e limpar mesas da área de atendimento;
- Zelar pela guarda, conservação e manutenção dos equipamentos e material disponibilizado pelo restaurante.

Cargo: Cozinheiro de Restaurante

Salário: R\$ 1.200,00 (piso salarial em 2019 de R\$ 998,00)

Principais responsabilidades:

- Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições;
- Preparar os alimentos e auxiliar a servir as refeições;
- Auxiliar na higienização de louças e utensílios da cozinha de modo geral;
- Zelar pela conservação de alimentos e manutenção de equipamentos relacionados à conservação dos mesmos.

Cargo: Auxiliar de cozinha

Salário: R\$ 1.100,00 (piso salarial em 2019 de R\$ 998,00)

Principais responsabilidades:

- Auxiliar no preparo de alimentos conforme orientação do cozinheiro (a);
- Cuidar da higienização e limpeza do local de trabalho e armazenando de alimentos;

- Auxiliar no preparo de buffets;
- Fazer cozimento de verduras, legumes e frutas;
- Preparar sobremesas, doces e saladas.

Cargo: Barman

Salário: R\$ 1.100,00 (piso salarial em 2019 de R\$ 998,00)

Principais responsabilidades:

- Organizar e preparar bebidas, sucos, cafés e demais atividades relacionadas ao atendimento ao cliente;
- Zelar pela conservação dos equipamentos e limpeza da área de atuação;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e complexidade solicitadas pelo gerente.

Cargo: Operador de caixa

Salário: R\$ 1.100,00 (piso salarial em 2019 de R\$ 998,00)

Principais responsabilidades:

- Atendimento ao público com pagamentos.
- Recebimento de valores.
- Fechamento de caixa.
- Emissão de notas fiscais.

Cargo: Auxiliar de Limpeza

Salário: R\$ 1.160 (piso salarial em 2019 de R\$ 1.160,00)

Principais responsabilidades:

- Limpar pisos, móveis, paredes, vidros, janelas, utensílios e instalações;
- Zelar pela conservação e manutenção de equipamentos e utensílios gerais e de limpeza;
- Realizar a limpeza diariamente de áreas comuns do estabelecimento.

Total de despesas com salários			
<u>Cargo:</u>	<u>Quantidade:</u>	<u>Valor unitário:</u>	<u>Total:</u>
Gerente	1	R\$ 1.800,00	R\$ 1.800,00
Garçom	4	R\$ 1.100,00	R\$ 4.400,00

Cozinheiro	2	R\$ 1.200,00	R\$ 2.400,00
Aux. De Cozinha	3	R\$ 1.100,00	R\$ 3.300,00
Barman	1	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00
Op. De Caixa	1	R\$ 1.100,00	R\$ 1.100,00
Aux. De Limpeza	2	R\$ 1.160,00	R\$ 2.320,00
			Total: R\$ 16.420,00

3.2.2 OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS

Todos os meses a rotina do Departamento Pessoal conta com uma série de atividades recorrentes que não podem ser esquecidas. Além da remuneração mensal, também é dever do empregador efetuar o cálculo e recolhimento de todas as obrigações trabalhistas dos empregados registrados na folha.

Em um contrato de trabalho, o trabalhador cede à empresa sua capacitação técnica, seu conhecimento e seu tempo. Por conta disso, é remunerado. Só que para evitar práticas ilegais há várias contribuições obrigatórias recolhidas por quem contrata. Os objetivos são diversos: garantir a aposentadoria e/ou seguro-desemprego, os 30 dias de férias por ano, as verbas rescisórias e o sustento do empregado em situações de afastamento, por exemplo. Para o empregador, o objetivo é comum: garantir a atuação trabalhista dentro da lei. Confira abaixo a lista de obrigatoriedades do empregador:

- Pagamento Salário: Efetuar mensalmente o pagamento de salário mediante recibo até o 5º dia útil, subsequente ao mês de trabalho.
- Vale Transporte: Caso seja o desejo do trabalhador, a empresa é obrigada a fornecer o benefício. O custo do vale transporte é dividido entre o trabalhador e o empregador. Ou seja, do trabalhador será descontado 6% do seu salário.
- Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED): Todos os meses, até o dia 7, é preciso enviar o CAGED da empresa ao Ministério do Trabalho e Emprego. A lista conta com o registro de todos os empregados registrados, contratados ou dispensados no mês anterior.
- GFIP (Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social), SEFIP (Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações à Previdência Social) e GPS (Guia de Previdência Social): Também no dia 7 de cada mês, o empregador deve transmitir à Previdência Social os arquivos referentes ao recolhimento de FGTS e às

demais informações previdenciárias. Já a GPS deve ser paga e transmitida ao órgão até o dia 10. Uma cópia deve ser enviada ao sindicato das categorias de trabalhadores da empresa.

- Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)

O depósito deve ser feito todo dia 7 de cada mês. Corresponde a 8% da remuneração bruta do trabalhador no mês anterior. O atraso no pagamento gera multas proporcionais.

- INSS – Guia do Instituto Nacional de Seguro Social

Deve ser pago até o dia 20 de cada mês e a base de cálculo também é o salário do mês anterior, porém varia de acordo com a faixa salarial.

- Férias e 13º salário: A cada 12 meses trabalhados, o empregado tem direito a 30 dias de férias remuneradas. (Art. 130 da CLT). Lembre-se que com a reforma trabalhista, as férias podem ser divididas em até três períodos. O 13º salário, por sua vez, pode ser pago em duas parcelas – a primeira até 30 de novembro e a segunda até 20 de dezembro.

- Horas extras: Os prazos para pagamento ou compensação de horas extras variam e as disposições estão no Art. 59 da CLT. Convenções coletivas e acordos individuais são os principais determinantes em relação à forma de pagamento, enquanto os prazos máximos são definidos pela CLT.

Como você pode observar acima são vários documentos e datas que compõem as obrigações trabalhistas e previdenciárias. A implantação do eSocial, que começou recentemente, unificou a plataforma que recebe estes dados. Isso significa que há apenas um canal para centralizar e enviar estas informações.

3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS

Uma boa gestão de itens do passivo trabalhista garante melhor controle financeiro e atenua os riscos de multas por fiscalização. Falando em finanças, não é só com a margem de lucro que uma empresa precisa se preocupar.

Passivo trabalhista pode ser dividido em duas partes: o normal que envolve os salários, férias e todas as obrigações para com os empregados; e as reclamações trabalhistas. Sendo assim, quando se tem consciência de que tudo foi feito corretamente, não há motivos para temer.

Por outro lado, uma má gestão pode trazer problemas com o passar do tempo. À medida que a empresa cresce, vai ficando mais difícil organizar tudo, daí a importância de gerir corretamente desde o começo. Pensando nisso, listamos alguns exemplos de itens que se enquadram nessa categoria:

- **Horas Extras:**

Muitas vezes, o funcionário tem horário para entrar na empresa e não o tem para sair. Embora o expediente se encerre, teoricamente, às 18h, ele dificilmente consegue deixar o local antes das 20h, já que há sempre muito trabalho a fazer.

O empregador sequer cogita a possibilidade de pagar horas extras, já que ele fica até mais tarde “porque quer”. Além disso, parece tão motivado que não faria questão de receber pelas horas que trabalha além do expediente.

Entretanto, isso pode ser uma grande armadilha, já que, quando o funcionário sai da empresa, poderá mover uma ação trabalhista pelas horas não pagas.

Portanto, é necessário investir em um controle de ponto eficiente, pois possibilita que às empresas realizem uma verificação real das horas trabalhadas e não trabalhadas, sem riscos de falhas, esquecimentos ou omissões no cálculo de contagem das informações coletadas.

- **Pagamento de Férias:**

O pagamento indevido de férias é um dos principais motivos de passivos trabalhistas no Brasil. Seja por conta de erros de cálculo e de porcentagem, seja por venda

ou acúmulo do benefício, existe um número significativo de trabalhadores que abrem processos judiciais nesse sentido.

Para evitar esse tipo de indenização, é imprescindível que o setor de RH da empresa seja constituído por profissionais competentes e capacitado, assim como todas as outras áreas estratégicas do negócio, para que assim toda a legislação trabalhista seja respeitada e observada sem deslizes, bem como para que todas as ações e normas internas de prevenção sejam executadas em sua integralidade.

- **Fundos previdenciários:**

Embora o pagamento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) seja uma obrigação dos contratantes, muitas empresas enfrentam passivos trabalhistas por não cumprirem as exigências legais de forma adequada, ignorando completamente essa necessidade ou atrasando o débito até que sejam notificados judicialmente.

Ainda é comum encontrar casos de empresas que adiam ao máximo o pagamento desses benefícios e amargam processos milionários quando seus funcionários são desligados e descobrem a situação em que se encontram.

Portanto, é necessário respeitar as datas e depositar o valor correspondente do mês relacionado, além de ser essencial manter todas as informações dos empregados e da folha de pagamento sempre atualizadas. Todos os meses é preciso colher os dados, emitir as guias de recolhimento e efetuar o pagamento de todas as contribuições.

Além desses tópicos de possíveis passivos trabalhistas é imprescindível se atentar a outros pontos importantes que auxiliam na prevenção de futuras ações judiciais:

Arquivamento Inteligente:

Quão mais organizado for o arquivamento melhor será o trabalho realizado por sua equipe de RH e setor jurídico.

Por isso, recomenda-se que seja realizado um arquivamento impecável, tanto físico quanto digital, de todos os documentos da empresa. A digitalização de todos os documentos físicos é um método eficiente de salvaguarda documental, que pode ser realizado por uma central de processamento de dados.

Uma opção seria investir em um sistema de software com backups automáticos, ou caso a empresa tenha uma área de TI, solicitar que o arquivamento seja realizado em

um banco de dados próprio ou em servidores web, como por exemplo, o arquivamento em nuvens (cloud computing).

Vale lembrar que hoje a segurança da informação não é mais um luxo de grandes empresas. Trata-se de um requisito indispensável para toda e qualquer empresa que tenha que lidar com dados digitais de seus clientes e colaboradores, seja grande ou pequena.

Auditorias Internas Periódicas:

Empresas de todos os tamanhos e ramos de atividade podem se beneficiar de uma auditoria preventiva especializada.

Para tanto, recomenda-se que uma equipe interna com profissionais de todos os setores estratégicos da empresa, em conjunto com uma consultoria especializada, realize auditorias internas periodicamente com objetivo de se analisar todos os contratos existentes (seja de estagiários, aprendizes, celetistas, trabalhadores temporários e terceirizados, prestadores de serviços, etc.).

Também é importante verificar se o arquivamento de documentos e recibos está sendo realizado de modo correto, averiguar o sistema de controle de ponto, melhorar o processamento da folha de pagamento e, por fim, apurar se a legislação trabalhista, de forma geral, está sendo cumprida, sem brechas para futuras ações trabalhistas.

Ademais, a equipe responsável pela auditoria deve fazer um levantamento das últimas reclamações trabalhistas, para análise do mérito e de suas causas de pedir, para que, assim, a empresa possa evitar futuros ajuizamentos de ações pelas mesmas razões que ensejaram as reclamações anteriores.

Assinatura dos colaboradores em todos os recibos:

Quando uma empresa não tem todos os recibos assinados, deixa de fazer prova em caso de ações judiciais, o que pode gerar um aumento vertiginoso do passivo trabalhista, que poderia ser evitado com uma simples assinatura.

Portanto, solicite a assinatura de seus colaboradores em todo e qualquer documento, tais como: holerites, recibos de pagamentos, folhas de ponto, adiantamentos, solicitação de férias, aviso-prévio, advertências, suspensões, entregas de EPIs, pedidos de

demissão, recebimento das guias para seguro-desemprego e saque de FGTS, entrega e pagamento do termo de rescisão (TRCT), etc.

Gestão transparente da folha de pagamento:

A gestão da folha de pagamentos é o processo pelo qual se realiza o controle de todos os valores repassados aos colaboradores. Dar uma atenção extra a essa etapa do processo de pagamento auxilia na organização das obrigações e no cumprimento da legislação.

Um software específico pode ajudar na atividade, uma vez que reduz o risco de equívocos das informações, além de permitir a integração com outras ferramentas (como o sistema de controle de ponto). Com isso, o empresário tem uma exatidão muito maior dos cálculos e do pagamento que será realizado.

É importante destacar que o pagamento do salário e das horas extras deve sempre ser acompanhado por um recibo ou uma cópia assinada da folha de pagamento. Isso pode ser usado como prova de recebimento dos valores em uma eventual demanda trabalhista.

Consultoria Especializada:

As constantes atualizações e alterações legislativas das normas trabalhistas tornam indispensável o suporte jurídico de um profissional especializado.

Além disso, recomenda-se que o setor de RH trabalhe de forma conjunta com a assessoria jurídica contratada por sua empresa, para que sejam observadas todas as legislações e outras normas trabalhistas com a cautela necessária.

4. CONCLUSÃO

Com base nas pesquisas realizadas podemos concluir que para uma empresa conseguir manter-se no mercado, é necessário que a organização tenha uma boa equipe de toda a gestão estratégica, com conhecimento da legislação, suas normas e regras que dão a direção de como uma empresa deve seguir para evitar futuras ações trabalhistas, além de contar com uma sólida estrutura empresarial.

Observamos que o conhecimento de Fundamentos de Direito e a Estruturação Empresarial é fundamental para os administradores, pois na administração são as leis que vão direcionar a empresa e as pessoas. O administrador deve ter uma visão ampla do direito para planejar, orientar os direitos e deveres dos seus empregados, fornecedores e clientes. Na realização dos negócios jurídicos é essencial saber como funciona as contratações, para poder agir de acordo com as leis, garantindo o êxito de suas atividades profissionais.

A Gestão de Passivos Trabalhistas é de extrema importância para proteger a integridade da empresa, pois realiza um planejamento trabalhista preventivo e gere as inúmeras reclamações trabalhistas movidas em razão da legislação ultrapassada e protecionista em favor do empregado.

Contudo, realizar o projeto integrado foi essencial para expandir os conhecimentos sobre a área jurídica, os direitos e deveres do trabalho contidos em nossa legislação, podendo demonstrar de forma eficiente a importância de se ter o entendimento dos mesmos para evitar futuras ações trabalhistas e garantir a dignidade das organizações.

REFERÊNCIAS

BLB Brasil - *O que fazer para evitar passivos trabalhistas*. Disponível em: <https://www.blbbrasil.com.br/blog/passivos-trabalhistas/> Acesso em 12 de setembro de 2019.

Concurso Universitário de Negócios Inovadores Sebrae/SC - *Como calcular o Investimento Inicial da sua empresa*. Disponível em: <http://concurso.sebrae-sc.com.br/2014/05/30/como-calculer-o-investimento-inicial-da-sua-empresa-2/> Acesso em 04 de setembro de 2019.

Dicionário Financeiro – *Capital Social*. Disponível em: <https://www.dicionariofinanceiro.com/capital-social/> Acesso em 03 de setembro de 2019.

Dicionário Financeiro – *Sociedade Limitada (Ltda)*. Disponível em: <https://www.dicionariofinanceiro.com/sociedade-limitada/> Acesso em 03 de setembro de 2019.

Dubbio- *A NECESSIDADE DA GESTÃO DE PASSIVO TRABALHISTA NAS EMPRESAS DE TODOS OS PORTES*. Disponível em: <https://www.dubbio.com.br/artigo/383-a-necessidade-da-gestao-de-passivo-trabalhista-nas-empresas-de-todos-os-portes/> Acesso em 11 de setembro de 2019.

FG marcas & patentes - *É possível patentear um prato ou receita culinária*. Disponível em: <https://www.fgmarcas.com.br/patentear-um-prato-ou-receita-culinaria/> Acesso em 03 de setembro de 2019.

IBC - *ENTENDA QUAL A DIFERENÇA ENTRE SALÁRIO E REMUNERAÇÃO*. Disponível em: <https://www.ibccoaching.com.br/portal/entenda-qual-diferenca-entre-salario-e-remuneracao/> Acesso em 04 de setembro de 2019.

Ilupi – *MARCA, NOME EMPRESARIAL, NOME FANTASIA E DOMÍNIO: QUAL A DIFERENÇA*. Disponível em: <https://ilupi.com.br/blog/registro-de-marca/marca-nome-empresarial-nome-fantasia-e-dominio-qual-diferenca/> Acesso em 03 de setembro de 2019.

Jus.com.br - *O ponto empresarial nos contratos de locação*. Disponível em: <https://jus.com.br/artigos/20142/o-ponto-empresarial-nos-contratos-de-locacao> Acesso em 02 de setembro de 2019.

Jusbrasil - *Sete dicas de gestão de passivos trabalhistas essenciais para sua empresa*. Disponível em: <https://brunonc.jusbrasil.com.br/artigos/615975979/7-dicas-de-gestao-de-passivos-trabalhistas-essenciais-para-sua-empresa/> Acesso em 11 de setembro de 2019.

LAFS Cotabilidade – *Passivo Trabalhista*. Disponível em: <https://www.lafscontabilidade.com.br/blog/passivo-trabalhista/> Acesso em 04 de setembro de 2019.

Metadados - *Como devo gerenciar os passivos trabalhistas da empresa*. Disponível em: <https://www.metadados.com.br/blog/como-devo-gerenciar-os-passivos-trabalhistas-da-empresa/> Acesso em 11 de setembro de 2019.

O Economista – *Qual é a definição de salário*. Disponível em: <https://www.oeconomista.com.br/qual-e-a-definicao-de-salario/> Acesso em 05 de setembro de 2019.

Okup - *4 EXEMPLOS DE PASSIVO TRABALHISTA QUE VOCÊ PRECISA CONHECER*. Disponível em: <https://okup.com.br/4-exemplos-de-passivo-trabalhista-que-voce-precisa-conhecer/> Acesso em 12 de setembro de 2019.

Questões Estratégicas: *Resumo de Direito Empresarial (Comercial) - Estabelecimento Empresarial*. Disponível em:

<https://www.questoesestrategicas.com.br/resumos/ver/estabelecimento-empresarial>
Acesso em 02 de setembro de 2019.

Rede Jornal Contábil - *Obrigações Trabalhistas e Previdenciárias*. Disponível em:
<https://www.jornalcontabil.com.br/obrigacoes-trabalhistas-e-previdenciarias-conheca-agora-quais-sao/> Acesso em 11 de setembro de 2019.

Sage Blog – *O que é Nome Fantasia*. Disponível em: <https://blog.sage.com.br/dicionario-administracao-negocios/nome-fantasia/> Acesso em 02 de setembro de 2019.

Saipos - *Quais são os cargos de um restaurante e suas responsabilidades*. Disponível em:
<https://blog.saipos.com/quais-sao-os-cargos-de-um-restaurante-e-suas-responsabilidades/> Acesso em 02 de setembro de 2019.

Salário - *Salário de Auxiliar de Cozinha 2019*. Disponível em:
<https://www.salario.com.br/profissao/auxiliar-de-cozinha-cbo-513505/> Acesso em 09 de setembro de 2019.

Salário - *Salário de Auxiliar de Limpeza 2019*. Disponível em:
<https://www.salario.com.br/profissao/auxiliar-de-limpeza-cbo-514320/> Acesso em 09 de setembro de 2019.

Salário - *Salário de Barman 2019*. Disponível em:
<https://www.salario.com.br/profissao/barman-cbo-513420/> Acesso em 09 de setembro de 2019.

Salário - *Salário de Cozinheiro de Restaurante 2019*. Disponível em:
<https://www.salario.com.br/profissao/cozinheiro-de-restaurante-cbo-513205/> Acesso em 09 de setembro de 2019.

Salário - *Salário de Garçom 2019.* Disponível em: <https://www.salario.com.br/profissao/garcom-cbo-513405/> Acesso em 09 de setembro de 2019.

Salário - *Salário de Gerente de Restaurante 2019.* Disponível em: <https://www.salario.com.br/profissao/gerente-de-restaurante-cbo-141510/> Acesso em 09 de setembro de 2019.

Salário - *Salário de Operador de Caixa.* Disponível em: <https://www.salario.com.br/profissao/operador-de-caixa-cbo-421125/> Acesso em 09 de setembro de 2019.

SBCOACHING – *O que é remuneração.* Disponível em: <https://www.sbcoaching.com.br/blog/o-que-e-remuneracao/> Acesso em 05 de setembro de 2019.

Sebrae – *Definição de patente.* Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/definicao-de-patente,230a634e2ca62410VgnVCM100000b272010aRCRD> Acesso em 03 de setembro de 2019.

Sebrae – *O que é marca.* Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/mt/artigos/o-que-e-marca,6ac62a734bc6a510VgnVCM1000004c00210aRCRD> Acesso em 03 de setembro de 2019.

Univiosa – *A importância do Direito na administração de empresas.* Disponível em: <https://univiosa.com.br/uninoticias/noticias/a-importancia-do-direito-na-administracao-de-empresas/> Acesso em 03 de setembro de 2019.

