



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

PROJETO INTEGRADO
PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS
SABOR SAUDÁVEL

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
SABOR SAUDÁVEL

MÓDULO GESTÃO QUANTITATIVA

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

GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS – PROF^a JULIANA
MARQUES BORSARI

Estudantes:

Jonathan Diogo Faria, RA 1012019100648

Rafaela L. M. Rossetto, RA 1012019100654

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

SETEMBRO, 2019

SUMÁRIO

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

1. INTRODUÇÃO

A proposta de abertura do novo restaurante Sabor Saudável foi pensada e organizada de acordo com as necessidades da população de São João da Boa Vista.

O Sabor Saudável será um restaurante localizado na frente de uma escola que possui aulas integrais e também ao lado de uma faculdade, visando isso o cardápio será saudável e atenderá diversos gostos terá café da manhã, almoço e café da tarde.

Teremos um funcionário para cada área, desde a cozinha até mesmo a parte da limpeza para melhor atender os clientes.

1. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

O restaurante será localizado no centro da cidade ao lado de uma faculdade e em frente a uma escola de período integral, terá dois ambientes, um com a cobertura aberta e um jardim perto para que o ar seja mais fresco e a outra área fechada, para aquelas que preferirem.

A empresa precisará de funcionários dispostos a trabalhar, pois a visão é de que a clientela seja numerosa, então as comidas deverão ser bem servidas, para isso precisarei de ótimos cozinheiros, a entrega de ambas terá que ser rápida e com gentileza, para isso precisarei de garçons dispostos a trabalhar, teremos também o disk entrega para aqueles que querem prestigiar da nossa comida mas não estão próximos então precisarei de alguém para fazer as entregas e por fim um atendente de caixa, para controlar as mesas e o custo de cada coisa consumida.

O nome foi pensado de acordo com o cardápio a ser servido, Sabor Saudável será um restaurante visando o bem estar e a vida e alimentação saudável dos clientes, voltado para diversos tipos de sucos naturais e comidas naturais.

3.PROJETO INTEGRADO

3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL

3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL

A localização do restaurante é de extrema importância tanto para a empresa quanto para os clientes, portanto a localidade do restaurante Sabor Saudável é ótima, pois visa todo o ambiente ao seu redor o que de fato está no centro da cidade onde a maioria são casas e apresenta duas escolas bem próximas a ele, onde no caso estas seriam a clientela alvo. O ambiente será algo tranquilo, sem muito barulho, portanto não atrapalhará nenhum estabelecimento ali por perto.

3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES

Sabor Saudável será o nome, razão social da empresa, visando chamar a atenção por ser um restaurante que fornecerá comidas diversas e saudáveis. Nossa marca será coletiva pois o intuito é expandir o restaurante em toda a região sendo assim algo coletivo, gerado somente entre minha família, os quais serão os donos desse empreendimento.

3.1.3 O CAPITAL SOCIAL

O valor a ser investido foi gerado através de uma arrecadação feita por toda a família e o que é previsto a ser arrecado será cerca de o dobro de investimento, pois buscaremos atender de forma responsável e diferenciada do que há na cidade.

3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS

No restaurante não terei diversos funcionários, somente aqueles que serão necessários para um melhor andamento. Classificaremos eles como funcionários de A a E

Os funcionários A e B tomarão conta da cozinha, no preparo de toda a comida do restaurante e estes são os que terão que chegar o mais cedo no restaurante, para adiantarem o preparo.

O funcionário C terá a responsabilidade de preparar as bebidas.

O funcionário D terá a responsabilidade de fazer as entregas.

E o funcionário E terá a responsabilidade de atuar no caixa, controlando os custos e recebimentos de pagamentos.

3.2.1 REMUNERAÇÃO E SALÁRIO

Os cozinheiros terão um salário de R\$1.300,00 por mês, cada um.

O funcionário responsável pelas bebidas terá um salario de R\$850,00 por mês

O entregador receberá R\$1.000,00 por mês

O funcionário responsável pelo caixa receberá 1.100,00

3.2.2 OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS

As obrigações trabalhistas do restaurante estarão nas normas conforme a Reforma Trabalhista. Os funcionários terão acesso a todos seus direitos e deveres.

Declaração do Imposto de Renda Retido na Fonte (Dirf) — retenções de IR podem atingir também funcionários e serviços tomados por uma empresa, por isso a Dirf está ligada tanto à área trabalhista quanto à fiscal;

folha de pagamento — atesta o pagamento dos salários e o recolhimento de tributos, INSS e verbas trabalhistas;

guias sociais (de INSS e FGTS) — uma vez pagas, geram comprovantes importantes de quitação;

Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) — ambos visam garantir a saúde, a segurança e a integridade dos funcionários;

Horário de trabalho, será horário comercial—os funcionários entrarão as 8 horas

Todos os funcionários terão direito a férias e todos seus direitos, desde que cumpram também suas obrigações dentro da área de trabalho.

3.1.1 PASSIVOS TRABALHISTAS

Ao finalizar todo processo e admissão dos funcionários na empresa, notamos que encontramos alguns passivos trabalhistas no restaurante.

Ao analisarmos vimos que o horário dos funcionários baterem o ponto seria as 8 horas da manhã, porém os cozinheiros precisam chegar na empresa antes desse horário para darem início ao preparo do café da manhã, ou seja, estarão trabalhando algumas horinhas a mais do que deveriam.

O funcionário que ficará no caixa é o mesmo que anota os pedidos dos clientes, ou seja, ele estará exercendo duas funções e sendo paga por uma apenas.

E também os benefícios coletivos não foram atribuídos aos funcionários, uma vez que não cumpri-los pode implicar em uma espécie de insegurança jurídica, por isso eles devem ser observados para que os funcionários não recorram ao sindicato.

Todos esses problemas serão observados e uma solução cabível será providenciada, para que a empresa e os funcionários não sejam prejudicados.

4. CONCLUSÃO

Os principais pontos abordados nesse trabalho foi o bem estar dos clientes, visando um cardápio de qualidade e um ambiente tranquilo para melhor acolhermos, a maior dificuldade encontrada foi realizar um projeto e nele termos que deixar ocorrer alguns passivos trabalhistas, o que de fato é algo que não queremos para nossa empresa. Porém foi uma grande experiência ter essa responsabilidade, de pensar em cada detalhe e criar nosso próprio restaurante.

REFERÊNCIAS

<https://www.catho.com.br/profissoes/gerente-de-alimentos-e-bebidas/>

<https://neuvoo.com.br/salario/?job=Operador+De+Caixa+De+Restaurante>

<http://redata.com.br/obrigacoes-trabalhistas-e-previdenciarias-fundamentais-para-gestao/>

ANEXOS

Área externa do restaurante, para aqueles que preferem comer sossegados.



Área interna do restaurante, para os que preferem comer assistindo uma televisão.



Cardápio do nosso café da manhã e tarde.

Domingo	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado
- Salada de frutas (da época) - Pão de leite - Queijo tipo ricota	- Leite integral - Pão de forma - Geleia de frutas (natural, sem adição de açúcar)	- Iogurte de polpa de frutas - Torrada integral - Requeijão cremoso	- Leite batido com mamão - Pão francês - Patê de creme de ricota com atum	- Suco de fruta natural (da época e sem açúcar) - Pão de forma integral - Queijo branco	- Iogurte natural - Cereal matinal sem açúcar - Morango	- Vitamina de banana, leite e aveia em flocos - Biscoito tipo maizena

Cardápio do nosso almoço onde também teremos um banquete a vontade de salada

Acompanhamentos	Frutas, verduras e legumes	Carnes e Outros
arroz e feijão	abobrinha refogada	figado de boi
farinha de mandioca e açaí	sopa de legumes	
macarronada	salada de folhas	galeto
arroz e feijão	repolho, moranga e laranja	coxa de frango
arroz e feijão	alface, tomate e mandioca ao forno	omelete
arroz e feijão	abóbora refogada com quiabo, compota de jenipapo	peito de frango
arroz e feijão	legumes	carne moída
arroz e feijão	salada de folhas e maçã	ovo cozido

