



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

PROJETO INTEGRADO
PASSIVOS TRABALHISTAS NAS EMPRESAS
<SORVETERIA SÃO GELATO>

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
<SORVETERIA SÃO GELATO>

MÓDULO GESTÃO QUANTITATIVA

FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL
– PROFª JULIANA MARQUES BORSARI

GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS – PROFª JULIANA
MARQUES BORSARI

Estudantes:

Juliana Renesto C. Biscaino, RA 1012019100702

Alex Brito M. Candido, RA 1012019200060

Camila da Silva Lyderis, RA 1012019200145

Maria Virginia F. Martins, RA 1012019200279

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	5
3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES	5
3.1.3 O CAPITAL SOCIAL	6
3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS	8
3.2.1 REMUNERAÇÃO E SALÁRIO	8
3.2.2 OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS	8
3.2.3 PASSIVO TRABALHISTAS	9
4. CONCLUSÃO	10
REFERÊNCIAS	11
ANEXOS	12

1. INTRODUÇÃO

Este trabalho tem como objetivo a implementação do plano de negócio para a construção de uma sorveteria “self service”, Sorveteria São Gelato, onde se localizará em um bairro movimentado da cidade de São João da Boa Vista, tendo como objetivo satisfazer o cliente com ótimos preços e variedades de escolhas para sua degustação, com funcionários capacitados para melhor atendê-los, desde a produção até o atendimento, trazendo conforto e prazer para nossos clientes.

2. DESCRIÇÃO DA EMPRESA

Depois de muita pesquisa, chegamos à conclusão de que não existe um estabelecimento próximo ao local escolhido, bairro Mantiqueira, onde o cliente pode se servir sozinho, escolhendo a quantidade e o sabor do sorvete que deseja desfrutar. Nesse seguimento, em pesquisa com futuros clientes, chegamos à conclusão de que seria uma boa escolha investir em tal ponto e mercado pois o fluxo de pessoas é grande. De certa forma constata-se um grau de risco, já que a concorrência se mantém forte a tempos, oferecendo serviço de qualidade. O degrau para o sucesso estará no diferencial proporcionado, através da criatividade, do atendimento ao cliente, na qualidade do produto, como sorvetes artesanais, e do bem-estar aos clientes que o local e sua equipe oferecerá.

A Sorveteria São Gelato contara com um chefe e auxiliar para fazer os melhores sorvetes, um gerente para uma boa supervisão e administração e um operador para um bom atendimento.

3. PROJETO INTEGRADO

3.1 FUNDAMENTOS DE DIREITO E ESTRUTURAÇÃO EMPRESARIAL

3.1.1 ESTABELECIMENTO E PONTO EMPRESARIAL

A Sorveteria São Gelato está localizada no bairro Mantiqueira da cidade de São Joao da boa Vista, um bairro muito movimentado e badalado, local de muitos bares e restaurantes, ideal para uma sorveteria “self service”.

3.1.2 NOME EMPRESARIAL, TÍTULO DO ESTABELECIMENTO, MARCAS E PATENTES

Nossa empresa tem por razão social o nome Sorveteria e Gelateria São Gelato Ltda, e seu nome fantasia constitui-se por Sorveteria São Gelato. Nossa marca artisticamente desenhada está impressa em todas as embalagens e letreiro da empresa.

Essa marca será patenteada pois pensamos um dia criar uma rede de franquia pelo estado, e logo, pelo país.



3.1.3 O CAPITAL SOCIAL

O capital investido será de R\$50.000,00, sendo este o valor necessário para estruturação e desenvolvimento inicial da empresa.

Haverá 2 sócios, cada um com investimento de R\$25.000,00. O primeiro com o capital adquirido por herança e o segundo, já tinha todo o maquinário e estava à procura de alguém para investir em um empreendimento mais completo.

Maquinário e produtos necessários e obtidos por um dos sócios:

- Balcão de atendimento;
- Embalagens plásticas;
- Freezer armazenador;
- Freezer expositor;
- Letreiro;
- Mesas e cadeiras para clientes;
- Milk-shake mixer;
- PDV (terminal eletrônico de Ponto de Venda) com impressora de cupom fiscal;
- Utensílios para armazenamento de casquinhas, copinhos, dispensadores de guardanapo, etc.;
- Balança;
- Batedeiras industriais;
- Embaladoras, datadores e codificadores de embalagens;
- Freezer armazenador;
- Liquidificador industrial;
- Fogão a gás de duas bocas semi-industrial;
- Baldes (recipientes);
- Formas para picolé;
- Maturadores;
- Ilha

A necessidade de capital de giro de uma sorveteria fica em torno de 20% do investimento inicial, devido à necessidade de reservas para o período de meses mais

frios. 50% no maquinário e materiais, 5% na matéria-prima, 10% na reforma do estabelecimento para adequação e conformes do local, 15% para a contratação e formalização dos funcionários.

Com este capital inicialmente investido teremos menores taxa de juros e acesso a serviços diferenciados junto à bancos ou instituições financeiras e maiores prazos de faturamento junto aos nossos fornecedores e muitos descontos com pagamentos à vista.

3.2 GESTÃO DE PASSIVOS TRABALHISTAS

3.2.1 REMUNERAÇÃO E SALÁRIO

O departamento pessoal, todo mês, conta com uma série de obrigações recorrentes que não podem ser esquecidas. Algumas dessas obrigações são:

Remuneração mensal: é a soma de um salário base estipulado em carteira, contratualmente, com outras vantagens percebidas na vigência do contrato, como por exemplo, horas extras, adicional de periculosidade, comissões, gratificações, adicional noturno, insalubridade, entre outros.

A remuneração de nossos colaboradores será o seguinte:

- Gerente- R\$2.200,00
- Sorveteiro chefe- R\$2.000,00
- Auxiliar sorveteiro chefe- R\$1.300,00
- Operadores- R\$1.300,00

3.2.2 OBRIGAÇÕES TRABALHISTAS E PREVIDENCIÁRIAS

Em um contrato de trabalho, o empregado cede à empresa, seu conhecimento, seu tempo e sua capacitação técnica. Por essa razão, é remunerado. As contribuições recolhidas por quem contrata são obrigatórias, para evitar práticas ilegais, com isso, os objetivos são diversos, como, garantir a aposentadoria, os 30 dias de férias por ano, seguro-desemprego, o sustento do empregado em situações de afastamento e verbas rescisórias, entre outras.

Garantir a atuação trabalhista dentro da lei, sempre será o maior objetivo dos empregadores e empregados.

- Efetuar o cálculo e recolhimento das obrigações trabalhistas dos empregados registrados na folha.
- Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – O depósito deve ser feito todo dia 07 de cada mês, correspondendo a 8% da remuneração bruta do trabalhador do mês anterior. O atraso do pagamento gera multas proporcionais.
- Guia do Instituto Nacional de Seguro Social (INSS) – Deverá ser pago até dia 20 de cada mês, com base de cálculo é o salário do mês anterior, porém varia de acordo com a faixa salarial.
- Imposto de Renda Retido na Fonte (IRRF) – Também é pago até dia 20 de cada mês, descontado em folha de pagamento do empregado e recolhido pelo empregador. A alíquota varia de acordo com a remuneração bruta.
- Vale transporte – Todo dia 20 de cada mês será creditado o valor de vale-transporte correspondente ao mês seguinte, de acordo com a necessidade de deslocamento casa/trabalho do empregado. Este benefício gera o desconto de 6% do salário bruto.

Há também outras obrigações trabalhistas que não podemos esquecer:

- Programa de Integração Social(PIS)
- Cadastro Geral de Empregados e Desempregados(CAGED)
- Acidentes do Trabalho -Doenças Ocupacionais-Agente de Insalubridade
- 13º Salário
- Hora extra
- Adicional noturno
- Vale refeição

3.2.3 PASSIVOS TRABALHISTAS

O horário de trabalho será de segunda a sábado com a carga horária das 09:00 às 19:00 com intervalo 02:00 hora para descanso intrajornada e aos domingos das 09:00 às 13:00. Todo funcionário terá direito a uma folga durante a semana, de acordo com cronograma montado com conhecimento dos funcionários a fim de equilibrar a carga horária de trabalho.

A jornada diária de trabalho é de 8 horas diárias, sendo que ao ultrapassar esta carga horária, o trabalhador será remunerado com 50% de sua hora normal, em caráter de hora extra. Nenhum trabalhador poderá ultrapassar o tempo de 4 horas de horas extras diárias.

Fornecemos a todos os funcionários itens de higiene, para manipulação dos sorvetes e atendimento ao cliente como avental, luvas, toucas e álcool em gel. Também, não menor importante, fornecemos os EPI's aos funcionários que trabalham junto às máquinas de fabricação dos sorvetes sendo protetivos como avental, máscara descartável, bota de segurança e protetor auricular. Devido funcionário operário das máquinas de sorvete trabalhar com a máquina em alterações de níveis de temperatura e ruídos, somente a temperatura apresentou valores acima do limite permitido. Portanto, haverá o adicional de insalubridade de grau médio que representa 20% (vinte por cento) do salário mínimo nacional.

4. CONCLUSÃO

Concluindo nosso trabalho conseguimos observar que o local, nome, investimento, contratação, salários e as leis trabalhistas têm sua função muito importante, que sem um planejamento nenhuma sorveteria e nem outra empresa sairia do papel.

A nossa dificuldade em questão seria o salário e seus benefícios, como melhor seria pago e os encargos trabalhistas de uma maneira justa do pagamento aos funcionários, que sem a lei os direitos passariam despercebidos e os funcionários muito descontentes, não havendo na maioria dos casos vida social e salários justos.

REFERÊNCIAS

<https://blog.sage.com.br/como-calcular-a-folha-de-pagamento-da-minha-empresa/> - acesso em 28 de Setembro de 2019 às 18:45

<https://pequenosnegocioslucrativos.com.br/como-montar-uma-sorveteria/> - acesso em 01 de Setembro de 2019 às 20:23

<https://www.inpi.gov.br/menu-servicos/patente/> - acesso em 27 de Setembro de 2019 às 00:27

<https://www.salario.com.br/profissao/trabalhador-de-fabricacao-de-sorvete-cbo-848325/> - acesso em 14 de Setembro de 2019 às 16:40

ANEXOS

