

MATERIAL GRATUITO · SAHIUM ADVOCACIA

Guia da Gorjeta e Taxa de Serviço

Guia gratuito para bares e restaurantes aplicarem a Lei 13.419/2017 sem gerar passivo: de quem é a gorjeta, o que reter, como ratear e como refletir na folha e na rescisão.

Este guia resume, em linguagem simples, como aplicar corretamente a Lei nº 13.419/2017 — a lei da gorjeta e da taxa de serviço — para que o “10%” deixe de ser risco e vire um ponto organizado do seu negócio.

O princípio: a gorjeta (espontânea ou cobrada como taxa de serviço) não é do estabelecimento — destina-se aos trabalhadores. A empresa é intermediária: recolhe, retém apenas o permitido para encargos e repassa o restante.

Passo 1 — Defina a política por escrito

Registre como a gorjeta é cobrada, recolhida, retida e distribuída. Uma política escrita é a sua principal prova de conformidade.

Passo 2 — Verifique a norma coletiva

A convenção/acordo coletivo da sua categoria pode fixar o critério de rateio e outros pontos. Na falta de norma coletiva, o critério é definido em assembleia dos trabalhadores.

Passo 3 — Calcule a retenção certa

A lei admite reter um percentual para cobrir os encargos que incidem sobre a gorjeta. O limite depende do regime tributário do estabelecimento (menor para empresas em regime diferenciado, como o Simples; maior para as demais). O que sobra é repassado integralmente.

Passo 4 — Rateie com transparência

Distribua conforme o critério definido, de forma clara e documentada. Guarde os registros do rateio.

Passo 5 — Reflita na folha e na CTPS

Anote a média da gorjeta na carteira de trabalho e assegure os reflexos na remuneração (férias, 13º, FGTS e rescisão), na forma da lei e da jurisprudência.

Base legal

- Lei nº 13.419/2017.
- CLT, art. 457, §§ 3º e 12 a 15.
- Súmula nº 354 do TST.

Conteúdo de caráter meramente informativo e educativo, em conformidade com o Provimento nº 205/2021 da OAB. Não substitui a análise do caso concreto, não constitui oferta de serviços nem promete resultados.