

Aula 6 – Formalização da Empresa: Tipos Jurídicos e Tributação



Abrir um restaurante ou um negócio de food service é o sonho de muitos, mas a paixão pela gastronomia e a criatividade culinária são apenas uma parte da receita de sucesso. Antes mesmo de pensar no cardápio ou na decoração, há um ingrediente fundamental que muitos empreendedores subestimam: a formalização do negócio. Ignorar essa etapa é como tentar construir uma casa sem alicerces sólidos; a estrutura pode desmoronar diante do primeiro desafio legal ou fiscal.

Entender os tipos jurídicos e os regimes tributários disponíveis no Brasil não é apenas uma obrigação burocrática, mas uma decisão estratégica que impactará diretamente a saúde financeira e a longevidade do seu empreendimento. A escolha certa pode significar economia de impostos, acesso a linhas de crédito e maior credibilidade no mercado, enquanto a escolha errada pode gerar multas, dores de cabeça e até inviabilizar o negócio. É por isso que esta aula é um pilar essencial para quem busca uma gestão de restaurantes verdadeiramente profissional e sustentável.

Ao final desta jornada, você será capaz de identificar os principais tipos jurídicos para negócios de food service, analisar as vantagens e desvantagens de cada um, compreender os regimes tributários mais comuns e seus impactos, e entender os passos essenciais para a abertura de um CNPJ. Prepare-se para desmistificar a burocracia e transformar o conhecimento legal em uma ferramenta poderosa para o seu sucesso.

Desvendando os Tipos Jurídicos: A Primeira Grande Escolha

Imagine que você está prestes a embarcar em uma viagem. Antes de sair, precisa escolher o veículo: uma bicicleta, um carro popular ou um ônibus de luxo? Cada um tem suas características, capacidades e custos, e a escolha depende do seu destino, do número de passageiros e do seu orçamento. No mundo dos negócios, a escolha do **tipo jurídico** da sua empresa funciona de maneira muito similar. É a definição da "roupa" legal que seu empreendimento vai vestir, determinando como ele será visto perante a lei, quais responsabilidades você terá e até mesmo como ele poderá crescer.

Essa decisão inicial é crucial porque ela molda a estrutura da sua empresa, desde a separação do seu patrimônio pessoal do patrimônio do negócio até a forma como você pagará impostos e se relacionará com sócios, se houver. Muitos empreendedores, movidos pela urgência de começar a operar, acabam escolhendo o tipo jurídico de forma apressada, sem considerar as implicações a longo prazo. No setor de food service, onde a agilidade e a conformidade são vitais, uma escolha bem informada pode ser a diferença entre um negócio próspero e um que enfrenta obstáculos desnecessários.

Vamos explorar as opções mais comuns para quem atua no ramo de restaurantes e food service, começando pela porta de entrada para muitos pequenos empreendedores: o Microempreendedor Individual.

MEI: O Ponto de Partida para o Empreendedor Solo

Você sonha em ter sua própria cafeteria, um food truck inovador ou um serviço de delivery de marmitas gourmet, mas se sente intimidado pela complexidade de abrir uma empresa? O **Microempreendedor Individual (MEI)** foi criado justamente para simplificar a vida de quem está começando sozinho e com um faturamento mais modesto. Pense no MEI como uma "pista expressa" para a formalização, projetada para tirar o pequeno empreendedor da informalidade, oferecendo um CNPJ, acesso a benefícios previdenciários e a possibilidade de emitir notas fiscais, tudo isso com uma burocracia mínima e custos reduzidos.

No entanto, como toda pista expressa, ela tem suas restrições. O MEI é ideal para quem opera em pequena escala, com um faturamento anual limitado e sem a intenção de contratar muitos funcionários. É uma excelente opção para aquele chef que começa vendendo bolos por encomenda, o dono de um pequeno carrinho de hot-dog ou o profissional que oferece serviços de buffet em eventos pontuais. A facilidade de abertura e gestão é o seu maior atrativo, permitindo que o empreendedor foque no que realmente importa: o seu produto ou serviço.



- 📄 **Caso de Sucesso:** Imagine a Maria, que faz doces artesanais deliciosos em casa. Ela quer expandir, vender para cafeterias e participar de feiras. Como MEI, ela consegue um CNPJ em poucos minutos, paga um valor fixo mensal de impostos (que inclui INSS, ICMS e/ou ISS) e pode emitir notas fiscais para seus clientes. Seus custos são previsíveis e sua formalização a protege, permitindo que ela se concentre em aprimorar suas receitas e conquistar mais clientes, sem se preocupar com uma carga tributária pesada ou com processos complexos.

Vantagens e Desvantagens do MEI

A simplicidade do MEI é uma faca de dois gumes. Por um lado, oferece uma porta de entrada acessível para o mundo empresarial, com benefícios claros. Por outro, suas limitações podem se tornar um gargalo à medida que o negócio cresce. É fundamental entender esses pontos para saber se o MEI é o caminho certo para o seu momento atual ou se é apenas um trampolim para algo maior.



Vantagens

- Baixa carga tributária com valor fixo mensal (DAS-MEI)
- Facilidade de abertura e fechamento via Portal do Empreendedor
- Dispensa de contador para a maioria das operações
- Acesso a benefícios previdenciários (aposentadoria, auxílio-doença, salário-maternidade)
- CNPJ facilita abertura de conta bancária empresarial
- Acesso a linhas de crédito específicas para microempreendedores



Desvantagens

- Limite de faturamento anual de R\$ 81.000,00
- Possibilidade de contratar apenas um funcionário
- Não permite ter sócios
- Algumas atividades do setor de food service podem não ser permitidas
- Restrições para crescimento da equipe
- Pode se tornar inadequado rapidamente para negócios de sucesso



ME e EPP: Escalando o Negócio de Food Service

Se o seu sonho vai além de um pequeno negócio individual, ou se o seu empreendimento de food service já está crescendo e o limite do MEI se tornou um obstáculo, é hora de considerar as categorias de **Microempresa (ME)** e **Empresa de Pequeno Porte (EPP)**. Pense nelas como os próximos degraus na escada da formalização. Enquanto o MEI é a bicicleta, a ME e a EPP são como carros de diferentes portes, oferecendo mais capacidade, mais recursos e, claro, mais responsabilidades.

A transição para ME ou EPP geralmente ocorre quando o faturamento anual ultrapassa o limite do MEI, ou quando há a necessidade de contratar mais funcionários, ter sócios ou exercer atividades não permitidas para o MEI. No setor de restaurantes, um estabelecimento que começa a ter um bom fluxo de clientes, que planeja abrir filiais ou que necessita de uma equipe maior para atender à demanda, naturalmente migrará para uma dessas categorias. Elas oferecem maior flexibilidade operacional e a capacidade de escalar o negócio de forma mais robusta.

Caso Prático: Considere o caso do João, que começou com um food truck de hambúrgueres artesanais como MEI. O sucesso foi tanto que ele precisou contratar dois ajudantes e seu faturamento anual superou R\$ 81.000,00. João precisou migrar para uma ME. Agora, ele pode ter mais funcionários, seu faturamento pode chegar a R\$ 360.000,00 por ano e ele tem a flexibilidade de escolher entre diferentes regimes tributários, o que antes não era possível. Essa mudança permitiu que ele abrisse uma pequena lanchonete física, expandindo sua marca e seu alcance.

ME e EPP: Características e Distinções

Embora frequentemente mencionadas juntas, ME e EPP são categorias distintas, definidas principalmente pelo seu faturamento anual. A **Microempresa (ME)** é aquela que possui receita bruta anual igual ou inferior a R\$ 360.000,00. Já a **Empresa de Pequeno Porte (EPP)** é a que tem receita bruta anual superior a R\$ 360.000,00 e igual ou inferior a R\$ 4.800.000,00. Essas classificações são importantes porque determinam o acesso a regimes tributários simplificados e a outros benefícios legais.

Vantagens de ME e EPP

- Maior flexibilidade em termos de faturamento
- Número ilimitado de funcionários
- Possibilidade de ter sócios
- Escolha entre diversos regimes tributários (Simples Nacional, Lucro Presumido, Lucro Real)
- Otimização fiscal significativa
- Maior credibilidade no mercado
- Facilita parcerias com fornecedores
- Acesso a financiamentos mais robustos

Complexidades e Desafios

- Processo de abertura mais detalhado
- Necessidade de auxílio de contador
- Gestão fiscal e contábil mais rigorosa
- Custos com impostos mais elevados que MEI
- Obrigações acessórias mais complexas
- Responsabilidade varia conforme tipo societário
- Exige planejamento e acompanhamento profissional

A principal **vantagem** de ser uma ME ou EPP é a maior flexibilidade em termos de faturamento, número de funcionários e possibilidade de ter sócios. Diferente do MEI, essas categorias permitem a escolha entre diversos regimes tributários, como o Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real, o que pode gerar uma otimização fiscal significativa. Além disso, a credibilidade no mercado tende a ser maior, facilitando parcerias com fornecedores e acesso a financiamentos mais robustos. Para um restaurante que busca expandir sua operação, talvez até com um sistema de gestão integrado (ERP/PDV) e cardápios digitais, a estrutura de ME ou EPP é essencial.

No entanto, essa maior flexibilidade vem acompanhada de mais **complexidade**. A abertura de uma ME ou EPP exige um processo mais detalhado, geralmente com o auxílio de um contador, e a gestão fiscal e contábil é mais rigorosa. Os custos com impostos e obrigações acessórias são, via de regra, mais elevados do que os do MEI, e a responsabilidade do empresário pode variar dependendo do tipo societário escolhido (como LTDA ou EIRELI, que veremos em outras aulas). É um passo importante que exige planejamento e acompanhamento profissional.

Comparativo: MEI, ME e EPP

Conceito	Faturamento Anual (limite)	Nº de Funcionários	Sócios	Burocracia
MEI	R\$ 81.000,00	1	Não	Baixa
ME	R\$ 360.000,00	Sem limite	Sim	Média
EPP	R\$ 4.800.000,00	Sem limite	Sim	Média

Regimes Tributários: O Coração da Saúde Financeira

Depois de escolher o tipo jurídico da sua empresa, a próxima decisão estratégica, e talvez a mais impactante para o seu bolso, é a definição do **regime tributário**. Pense nisso como a escolha do plano de dados do seu celular: você pode pagar um valor fixo mensal para ter um pacote de serviços (Simples Nacional), ou pagar por cada uso (Lucro Presumido/Real), dependendo da sua necessidade e do seu consumo. A escolha errada pode significar pagar mais impostos do que o necessário, comprometendo a lucratividade do seu restaurante ou food service.

O regime tributário é o conjunto de leis que define como sua empresa calculará e pagará seus impostos, como Imposto de Renda Pessoa Jurídica (IRPJ), Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), PIS, COFINS, ICMS e ISS. No Brasil, com sua complexidade fiscal, essa escolha é um verdadeiro labirinto para muitos empreendedores. No entanto, com o conhecimento certo, é possível navegar por ele e encontrar o caminho que otimiza seus custos e garante a conformidade legal.

Para um negócio de food service, onde as margens de lucro podem ser apertadas e o volume de vendas é alto, a eficiência tributária é um diferencial competitivo. Um restaurante que adota práticas de sustentabilidade e ESG, por exemplo, pode buscar incentivos fiscais específicos, mas antes de tudo, precisa estar enquadrado no regime tributário mais adequado à sua realidade. Vamos mergulhar nos três principais regimes: Simples Nacional, Lucro Presumido e Lucro Real.



Simple Nacional: A Simplificação para Pequenos Negócios

O **Simple Nacional** é, como o próprio nome sugere, um regime tributário simplificado e unificado, criado para facilitar a vida das Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP). Imagine que, em vez de pagar vários boletos de impostos diferentes para diversas entidades, você paga apenas um, com uma única alíquota, que já engloba a maioria dos tributos federais, estaduais e municipais. É como ter um "pacote completo" de impostos, o que reduz drasticamente a burocracia e a complexidade.



Unificação

Todos os impostos em uma única guia de pagamento (DAS), eliminando a complexidade de múltiplos boletos e vencimentos.



Economia

Redução da carga tributária para empresas de menor faturamento, com alíquotas progressivas e competitivas.



Simplicidade

Menos obrigações acessórias e facilidade de cálculo, permitindo foco no negócio em vez da burocracia.

Este regime é particularmente atraente para muitos negócios de food service, especialmente aqueles que estão começando ou que operam com margens de lucro mais estáveis. A previsibilidade dos custos tributários e a facilidade de cálculo são grandes vantagens. No entanto, é crucial entender que o Simple Nacional não é sempre a opção mais barata para todos, e sua aplicabilidade depende de fatores como o faturamento, a atividade exercida e a folha de pagamento.

Exemplo Prático: A padaria da Dona Lúcia, que é uma ME, está enquadrada no Simple Nacional. Todo mês, ela calcula seu faturamento e aplica a alíquota correspondente à sua faixa de receita, pagando um único Documento de Arrecadação do Simple Nacional (DAS). Isso libera tempo para ela focar na qualidade dos seus pães e doces, na gestão de seus funcionários e na implementação de um sistema de pedidos online, sem se perder na complexidade de múltiplos impostos.

Como Funciona o Simples Nacional e Suas Alíquotas

O Simples Nacional opera com base em tabelas (anexos) que agrupam as atividades econômicas e definem as alíquotas de imposto. Para o setor de food service, as atividades geralmente se enquadram no Anexo I (comércio) ou Anexo III (serviços), dependendo do foco principal do negócio. As alíquotas são progressivas, ou seja, aumentam conforme o faturamento da empresa cresce, mas sempre considerando a receita bruta acumulada nos últimos 12 meses.

Vantagens

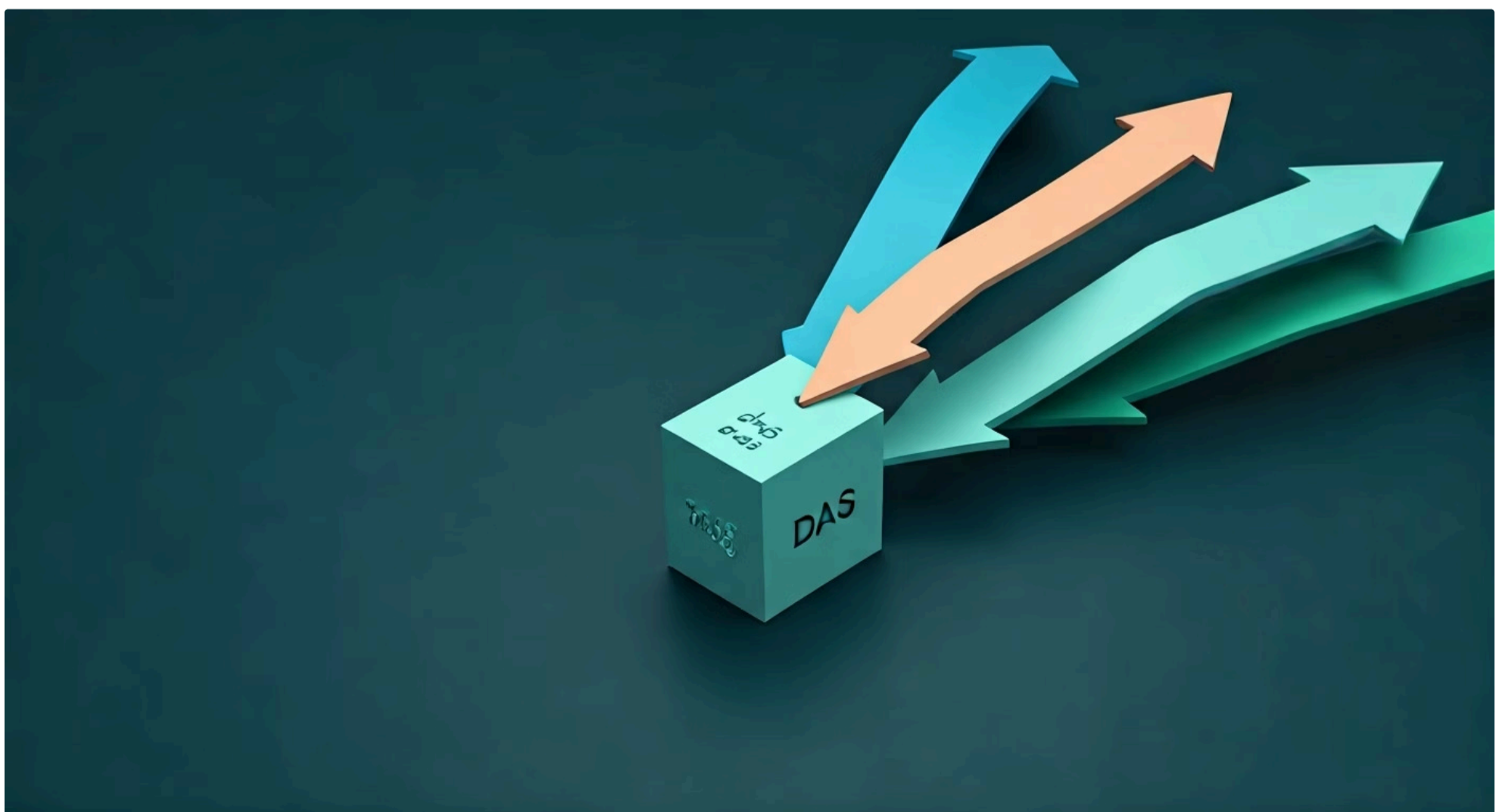
- Unificação dos impostos em uma única guia (DAS)
- Redução da carga tributária para muitas empresas
- Simplificação das obrigações acessórias
- Facilidade de cálculo
- Previsibilidade de custos
- Gestão financeira mais fluida

Desvantagens

- Empresas com folha de pagamento alta podem não se beneficiar
- Não permite aproveitamento de créditos de impostos (ICMS, IPI)
- Exclusão automática se faturamento ultrapassar R\$ 4.800.000,00
- Pode não ser a opção mais vantajosa para todos os perfis
- Necessidade de simulação com contador

As **vantagens** do Simples Nacional são claras: a unificação dos impostos em uma única guia (DAS), a redução da carga tributária para muitas empresas (especialmente as de menor faturamento), a simplificação das obrigações acessórias e a facilidade de cálculo. Para um restaurante que utiliza cardápios digitais e automação de pedidos, a gestão financeira se torna mais fluida com a previsibilidade do Simples.

Porém, existem **desvantagens** e pontos de atenção. Empresas com folha de pagamento muito alta em relação ao faturamento podem não se beneficiar tanto, pois o Simples Nacional não permite o aproveitamento de créditos de impostos (como ICMS e IPI) que poderiam ser abatidos em outros regimes. Além disso, se o faturamento ultrapassar o limite da EPP (R\$ 4.800.000,00), a empresa é automaticamente excluída do regime. É fundamental fazer uma simulação com um contador para verificar se o Simples Nacional é realmente a opção mais vantajosa para o seu perfil de negócio.



Lucro Presumido: Uma Alternativa para Margens Maiores

Quando o Simples Nacional já não é a melhor opção, seja pelo faturamento elevado ou pela estrutura de custos da empresa, o **Lucro Presumido** surge como uma alternativa intermediária. Pense nele como um "pacote de impostos" onde o governo presume uma margem de lucro para o seu negócio e calcula os impostos (IRPJ e CSLL) sobre essa presunção, e não sobre o lucro real apurado. Para atividades de food service, essa presunção geralmente é de 8% para o IRPJ e 12% para a CSLL sobre a receita bruta.



Presunção de Lucro

Governo presume 8% (IRPJ) e 12% (CSLL) sobre receita bruta



Cálculo Simplificado

Impostos calculados sobre base presumida, não sobre lucro real



Vantagem para Alta Margem

Ideal quando margem real é maior que a presumida

Este regime pode ser vantajoso para empresas que possuem uma margem de lucro efetiva maior do que a presumida pelo governo. Por exemplo, se o seu restaurante é muito eficiente e consegue operar com uma margem de lucro de 20%, mas o governo presume 8%, você pagará IRPJ e CSLL sobre 8%, o que pode ser uma economia significativa. É uma escolha que exige um bom controle financeiro e uma análise cuidadosa da sua rentabilidade.

Caso Real: A rede de pizzarias "Pizza Rápida", que já tem várias unidades e um faturamento que a exclui do Simples Nacional, optou pelo Lucro Presumido. Como a gestão de custos é muito eficiente e a margem de lucro é consistentemente alta, pagar IRPJ e CSLL sobre uma base presumida de 8% (para comércio) ou 12% (para serviços) se mostra mais vantajoso do que pagar sobre o lucro real, que seria maior. Além disso, o Lucro Presumido permite o aproveitamento de créditos de PIS e COFINS em algumas situações, o que pode otimizar ainda mais a carga tributária.

Lucro Real: A Escolha para Grandes Estruturas e Margens Variáveis

O **Lucro Real** é o regime tributário mais complexo, mas também o mais preciso. Nele, o Imposto de Renda Pessoa Jurídica (IRPJ) e a Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL) são calculados com base no lucro contábil efetivamente apurado pela empresa, após todas as receitas, despesas e ajustes previstos em lei. É como ter um plano de dados onde você paga exatamente pelo que usa, sem presunções.

1

Obrigatoriedade

Obrigatório para empresas com faturamento anual superior a R\$ 78 milhões, bancos e seguradoras

2

Vantagem Estratégica

Ideal para empresas com grandes despesas dedutíveis ou margens de lucro muito baixas

3

Compensação

Possibilidade de compensar prejuízos fiscais de períodos anteriores


Este regime é obrigatório para algumas empresas (como bancos e seguradoras) e para aquelas com faturamento anual superior a R\$ 78 milhões. No entanto, pode ser a melhor opção para empresas de food service que possuem grandes despesas dedutíveis, que operam com margens de lucro muito baixas ou até mesmo com prejuízo em determinados períodos. A possibilidade de compensar prejuízos fiscais de períodos anteriores é uma das grandes vantagens do Lucro Real.



Imagine uma grande rede de restaurantes com operações complexas, que investe pesado em tecnologia (automação de cozinha, gestão de delivery) e em práticas de sustentabilidade (redução de desperdício, uso de ingredientes locais). Essa empresa pode ter muitas despesas dedutíveis e, em alguns meses, até prejuízos operacionais. No Lucro Real, ela pagará impostos apenas sobre o lucro efetivo, e poderá abater despesas e compensar prejuízos, o que seria impossível nos outros regimes. A complexidade exige uma contabilidade rigorosa e um planejamento tributário constante.

Comparativo: Regimes Tributários

Conceito	Base de Cálculo IRPJ/CSLL	Faturamento Anual	Complexidade	Vantagem Principal
Simples Nacional	Receita Bruta	Até R\$ 4,8 milhões	Baixa	Unificação de impostos, menor burocracia
Lucro Presumido	Margem de lucro presumida	Sem limite	Média	Vantajoso para altas margens de lucro efetivas
Lucro Real	Lucro contábil efetivo	Sem limite	Alta	Vantajoso para baixas margens, prejuízos, muitas despesas

 **Importante:** A escolha do regime tributário deve ser feita com auxílio de um contador qualificado, considerando as particularidades do seu negócio, projeções de faturamento, estrutura de custos e objetivos estratégicos. Uma análise detalhada pode resultar em economia significativa de impostos.

O Caminho para a Formalização: Abrindo Seu CNPJ

Compreender os tipos jurídicos e os regimes tributários é o primeiro passo. O próximo é transformar esse conhecimento em ação: o processo de abertura do seu **CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica)** e as inscrições necessárias. Pense nisso como a montagem de um quebra-cabeça, onde cada peça precisa se encaixar perfeitamente para formar a imagem completa da sua empresa formalizada. Embora possa parecer burocrático, seguir os passos corretos garante que seu restaurante ou food service comece com o pé direito, em conformidade com a legislação.

01

Digitalização

Processos simplificados online

03

Conformidade

Segurança jurídica garantida

02

Documentação

Gestão digital de certidões

04

Credibilidade

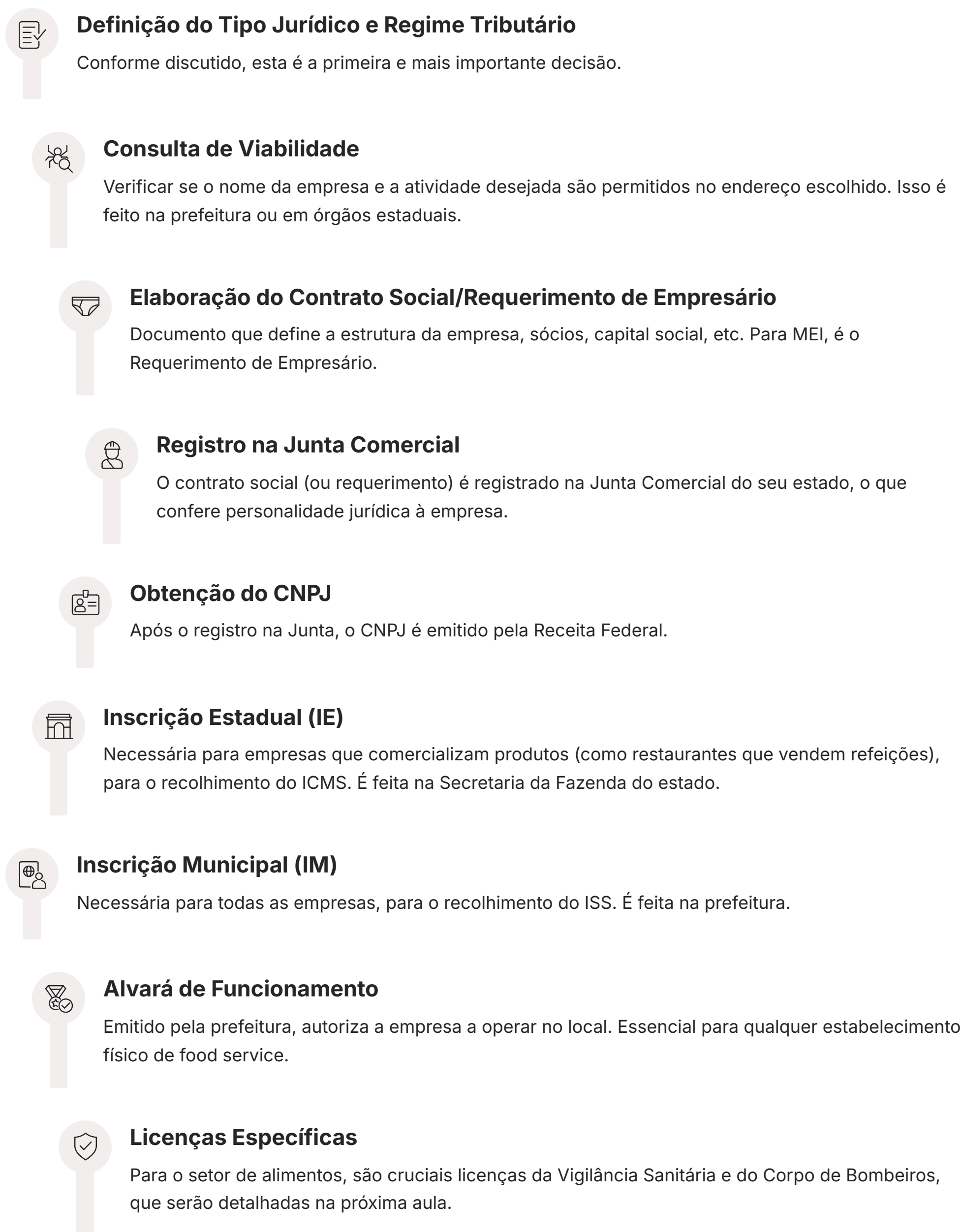
Porta de entrada para o mercado

A digitalização dos processos tem simplificado bastante essa jornada, mas ainda exige atenção aos detalhes e, em muitos casos, o apoio de um profissional contábil. A abertura do CNPJ não é um evento isolado; ela é seguida por uma série de outras inscrições e registros que habilitam a empresa a operar legalmente, emitir notas fiscais, contratar funcionários e pagar impostos. É a porta de entrada para a credibilidade e a segurança jurídica do seu negócio.

Imagine que você está abrindo um novo restaurante com foco em comida saudável e sustentável. Além de definir o cardápio e o plano de marketing digital, você precisa garantir que a empresa esteja legalmente constituída. Isso significa que, após escolher o tipo jurídico e o regime tributário, você precisará registrar o contrato social, obter o CNPJ, as inscrições estaduais e municipais, e os alvarás de funcionamento. Cada etapa é um selo de aprovação que permite que seu negócio opere sem preocupações com a fiscalização.

Processo de Abertura de CNPJ e Inscrições Essenciais

O processo de abertura de um CNPJ envolve diversas etapas e órgãos, mas pode ser resumido nos seguintes pontos:



Acompanhar as tendências de digitalização é fundamental. Muitos desses processos podem ser iniciados online, e a gestão de documentos e certidões pode ser feita por meio de plataformas digitais. A ABRASEL, por exemplo, oferece guias e suporte para empreendedores do setor, ajudando a navegar por essa burocracia.



Em prática

A formalização da sua empresa de food service é o alicerce para o sucesso. Escolher entre MEI, ME ou EPP define sua estrutura e responsabilidades. Optar pelo Simples Nacional, Lucro Presumido ou Lucro Real impacta diretamente seus custos tributários e sua lucratividade. O processo de abertura de CNPJ, embora detalhado, é o passaporte para operar legalmente, acessar o mercado e construir uma marca sólida e confiável, pronta para incorporar as tendências de digitalização e sustentabilidade.

Autoavaliação

1

Questão 1

Qual das seguintes opções é a principal vantagem de se formalizar como Microempreendedor Individual (MEI) para um pequeno negócio de food service?

- a) Possibilidade de ter múltiplos sócios.
- b) Limite de faturamento anual ilimitado.
- c) Baixa carga tributária e burocracia simplificada.
- d) Acesso irrestrito a linhas de crédito de grandes bancos.

2

Questão 2

Uma Microempresa (ME) se diferencia de uma Empresa de Pequeno Porte (EPP) principalmente por qual critério?

- a) O número de funcionários contratados.
- b) A natureza jurídica da empresa (LTDA, EIRELI).
- c) O limite de faturamento anual.
- d) A obrigatoriedade de ter um contador.

3

Questão 3

O regime tributário do Simples Nacional é mais vantajoso para empresas de food service que:

- a) Possuem faturamento anual superior a R\$ 78 milhões.
- b) Têm muitas despesas dedutíveis e operam com prejuízo.
- c) Buscam unificação de impostos e simplificação burocrática.
- d) Possuem margens de lucro efetivas muito superiores às presumidas.

4

Questão 4

Qual das seguintes etapas NÃO faz parte do processo inicial de abertura de um CNPJ e formalização de uma empresa de food service?

- a) Registro na Junta Comercial.
- b) Obtenção do Alvará de Funcionamento.
- c) Definição do cardápio e precificação dos pratos.
- d) Inscrição Estadual e Municipal.

Questão Dissertativa

- ❏ **Questão 5:** Discorra sobre a importância de uma análise cuidadosa na escolha do regime tributário para um restaurante que busca implementar práticas de sustentabilidade e digitalização, considerando as particularidades do Simples Nacional e do Lucro Presumido.

Gabarito e Próximos Passos

Gabarito


1. c)
2. c)
3. c)
4. c)

Próxima Aula

Na **Aula 7 – Licenças e Alvarás Essenciais para Operação**, aprofundaremos nos requisitos legais específicos para o funcionamento de um estabelecimento de food service, abordando desde a Vigilância Sanitária até o Corpo de Bombeiros, garantindo que seu negócio esteja totalmente em conformidade e seguro para operar.

Recursos Adicionais

- **Portal do Empreendedor (Governo Federal):** Para informações atualizadas sobre MEI e formalização.
- **ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes):** Oferece guias e notícias relevantes para o setor.
- **Receita Federal do Brasil:** Para detalhes sobre regimes tributários e legislação fiscal.

 **NOTA IMPORTANTE:** As informações regulatórias/legais/técnicas desta aula estão atualizadas até 2025. Consulte sempre fontes oficiais e um profissional contábil ou jurídico para verificar alterações e aplicar à sua situação específica.