



São Paulo, 22 de junho de 2020.

RETOMADA DAS ATIVIDADES - AFL (ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR)

RESTAURANTES - PADARIAS - BARES

DEMANDA SETORIAL

- ✓ Abertura inicial na Fase 2 (Laranja), com restrições e evoluções conforme o quadro anexo (DOC. 1);
- ✓ Adoção de regramentos diferentes para os bares, em relação a restaurantes e padarias. Fica proibido o atendimento em balcão (inclusive padarias), até a Fase 4 (Verde);
- ✓ Restrição de horário de funcionamento inicial dos bares a 6 horas diurnas. Essas empresas são “bar e lanches”, servindo refeições em mesas;
- ✓ Horário de funcionamento de restaurantes e padarias de 6 horas seguidas ou dois períodos de 4 horas (almoço e jantar). Essa medida evitará aglomeração e incentivará a abertura no período noturno, prestigiando trabalhadores que atuam em regime de plantão ou à noite;
- ✓ Mesas com 1.5m de distância. Cadeiras a 1.0 m. Isso reduz em 50% ou mais a capacidade;
- ✓ Eliminar a restrição a “céu aberto”, liberando áreas internas e externas. Esse critério, na prática, inviabiliza 98% das operações;
- ✓ Recomendação estatal para as empresas liberarem os trabalhadores dos demais setores para almoço em 3 turnos: 12:00 / 13:00 / 13:30 horas, para evitar aglomerações.



JUSTIFICATIVA

As entidades signatárias, representantes da totalidade do setor empresarial e da maioria dos trabalhadores desses segmentos, vêm, respeitosamente, apresentar argumentação técnica que respalda o pleito de: **1. Reclassificação de Fase e; 2. Flexibilização de Restrições**, em relação ao Plano São Paulo, de reabertura segura da economia do estado, durante a pandemia do coronavírus.

O ato da alimentação do trabalhador/cliente, descontada a permanência, é de cerca de 15 a 20 minutos e o distanciamento nesse período, uma vez que a máscara não será usada, deve ser rigorosamente observado. Assim, adotaremos distanciamento entre mesas de 1,5m, e de 1 metro entre cadeiras, ou seja, o suficiente para manter elevado nível de segurança, sem a máscara, por breve período. Após o ato da alimentação, o uso da máscara é recomendável e fora da mesa, obrigatório. O distanciamento de 1,5m entre mesas leva, invariavelmente, a uma redução de 50 % ou mais, da nossa capacidade instalada.

Importante registrar que o tempo de permanência em padarias e restaurantes é menor do que nos bares, além de terem mais controle de acesso, reduzido ou nulo consumo de bebidas alcoólicas etc.

Nossos rígidos protocolos higiênico-sanitários consistem em ações que, somadas as outras impostas pelo Poder Público, irão proporcionar a todos consumidores a segurança necessária para uma alimentação segura, bem como, condições de higiene necessárias a trabalhadores e empresários.

O setor de alimentação fora do lar é o mais especializado em higiene e combate às contaminações. Isso é do dia a dia da atividade. E para nossa retomada consciente utilizaremos não apenas o Protocolo Setorial e Intersetorial do Plano São Paulo, em sua integralidade (DOC. 2), mas protocolos específicos elaborados pelas entidades signatárias (e-books nos sites das entidades), e em especial, a legislação sanitária federal da ANVISA, constante das Normas Regulamentadoras (NRs), que tradicionalmente já seguimos, bem como, Normas Técnicas (NTs) mais recentes, para o COVID-19:

- [Nota Técnica \(NT\) 47/2020](#) – atualiza a NT 23/2020 e orienta o setor sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos
- [Nota Técnica \(NT\) 48/2020](#) – atualiza a NT 18/2020 sobre boas práticas de fabricação, acrescentando e reforçando medidas para a adequada manipulação dos alimentos.
- [Nota Técnica \(NT\) 49/2020](#) – traz recomendações para os serviços de alimentação com atendimento ao cliente.



Outro aspecto relevante é que os nossos custos de reabertura são significativamente maiores do que o comércio em geral. Nossos funcionários estão com os contratos de trabalho suspensos, pela Medida Provisória 936 (que paga parte dos salários), e precisaremos chamar todos de volta, assumindo novamente cem por cento da folha de pagamento. A nossa operação é complexa e não se sustenta sem a força de trabalho completa. Além disso, não dispomos de estoques nos depósitos, aguardando para serem vendidos. Nossa matéria prima é perecível e teremos que dispender um capital significativo para recompô-lo, sendo esse outro grande problema, já que estamos fechados há quase 100 dias e sem o crédito prometido pelo governo federal para capital de giro, que não chegou até agora às nossas empresas.

É justamente a complexidade da operação, aliado a característica de atendimento e serviços de excelência, que fazem com que o nosso setor seja o maior empregador do país e do estado de São Paulo, com aproximadamente 1.500.000 de postos de trabalho. De outro lado, somos 96% de micro e pequenos empresários, que segundo o JP Morgan Chase Institute, dentre doze setores da economia analisados, é o mais frágil e começa a quebrar com “16 dias” sem faturamento, por não possuir fluxo de caixa suficiente.¹ Existe um consenso no setor de que, se reabrirmos agora, até o final de 2020, perderemos 30%-40% das empresas e empregos.

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO ESTADO DE SÃO PAULO

A medicina mostrou que para se proteger do COVID-19 é preciso manter a imunidade elevada, e a manutenção de uma alimentação saudável talvez seja o principal fator.

Apenas 20% do setor de alimentação fora do lar, tem delivery. Desses, uma pequena parte fornece alimentação balanceada e saudável, mas **nenhum** deles ao custo de um vale refeição (delivery). Com milhões de pessoas voltando às ruas na Fase 2 (Laranja) e 3 (Amarela), e com o nosso segmento retomando a atividade de forma adequada apenas na Fase 4 (Verde), (os critérios de abertura da Fase 3 (Amarela), inviabilizam a maioria das operações), deixarão os trabalhadores sem locais suficientes para se alimentar. Só esse dado já é preocupante, mas é ainda pior pois não será uma alimentação saudável e balanceada, seja por falta de opções ou de recursos financeiros, resultando em redução da imunidade, comprometimento da produtividade e o mais grave, prejuízo à saúde. O alerta do nosso segmento econômico é que, atualmente, a segurança alimentar e nutricional da população está dramaticamente comprometida.

¹ Em: <https://institute.jpmorganchase.com/institute/research/small-business/report-cash-flows-balances-and-buffer-days.htm>



REABERTURA EM OUTROS PAÍSES

O Plano São Paulo foi concebido em políticas de redução de danos e não de eliminação de riscos. Estudos comparados demonstram que não existe um protocolo único ou uma recomendação "científica" mundial para o nosso setor. Cada localidade adotou uma prática ou *modus operandi* diferente. Assim, é importante observar práticas consensuais internacionais, mas estabelecer um modelo específico para São Paulo, levando em conta as nossas características culturais e climáticas, que enraizaram nos clientes e na arquitetura nos estabelecimentos brasileiros, um sistema de "portas abertas", propiciando, regra geral, excelente circulação de ar.

Reino Unido: 22 de junho é a data em que os bares e restaurantes em todo o país poderão reabrir, embora os clientes só possam ser atendidos ao ar livre. Importante lembrar que a característica dos estabelecimentos locais, os famosos Pubs, pela cultura e pelo clima, são fechados e com pouca ventilação. Atualmente, bares e restaurantes que desejam colocar mesas e cadeiras na calçada precisam de uma "licença de assento ao ar livre" de sua autoridade local, o que pode levar semanas para ser aprovado;

Portugal: na terceira fase do processo de reabertura, restaurantes puderam voltar a funcionar com a "lotação máxima", a partir do dia 25 de maio. As medidas anteriores foram mesas separadas por 1,5 metro; paredes de acrílico entre os clientes e máscaras de proteção obrigatórias para funcionários. Ao contrário de outros países europeus, Portugal não chegou a decretar uma quarentena obrigatória, mas a população tem sido bastante disciplinada;

França: o país foi dividido em zonas verdes e alaranjadas, e o desconfinamento teve início no dia 11 de maio. Bares e restaurantes, fechados desde março, reabriram no dia 2 junho (segunda fase do plano). Os estabelecimentos podem operar plenamente nas chamadas zonas verdes, enquanto nas zonas alaranjadas os clientes só podem utilizar áreas externas e abertas, dada a característica dos restaurantes e bares terem portas fechadas, em sua maioria. Na zona verde, a reabertura deve seguir o máximo de 10 pessoas por mesa; distância de um metro entre mesas; máscaras de proteção obrigatórias para funcionários; clientes devem se manter sentados a maior parte do tempo, evitar circulação e, quando precisarem se locomover, devem usar máscaras;

Alemanha: praticamente todas regiões da Alemanha, país federal e muito descentralizado, reabriram o comércio. Na Baviera, maior estado regional em superfície do país, a reabertura de restaurantes aconteceu no fim de maio, com restrições. Ocupar uma mesa a cada duas (metade da capacidade); zonas específicas para as famílias; medidas de higiene reforçadas e funcionários de salão e da cozinha com máscaras de proteção;

Itália: bares e restaurantes reabriram a partir da entrada em vigor da fase dois da retomada no país, em 18 de maio, ocasião em que os governadores tiveram maior autonomia para decidir sobre a



gestão. Distanciamento de um metro entre clientes ou colocação de barreiras entre as mesas; necessidade de fazer reserva (cultural); obrigatório uso de máscara para circular no estabelecimento e abolição do cardápio de papel;

Suíça: o país foi o primeiro da Europa a permitir a reabertura (com restrições) de estabelecimentos do setor de alimentação fora do lar. Isso ocorreu logo no início de maio e os estabelecimentos só podem aceitar dois clientes por mesa, que devem estar dois metros afastadas;

Espanha: ampliou a reabertura a partir do dia 1 de junho. Na fase 2 da flexibilização, já é possível almoçar ou jantar dentro dos bares e restaurantes, e não apenas nos terraços, como na fase 1, sempre lembrando a característica de portas fechadas dos estabelecimentos, devido ao clima. Devem ser respeitadas medidas como, distância de um metro entre mesas, capacidade de 50% da lotação máxima, máscaras obrigatórias para funcionários e clientes;

Estados Unidos: varia conforme as regras de cada estado em 25% a 50% do total da capacidade do estabelecimento. Na Geórgia foi imposta uma diversidade de regras para a reabertura dos restaurantes, feita a partir de 27 de abril e incluindo o uso obrigatório de máscaras para funcionários e a reconfiguração de mesas, com apenas 10 clientes para cada 46 metros quadrados. Em Los Angeles, os restaurantes foram autorizados a abrir a partir do dia 29 de maio, com 60% da capacidade e os clientes precisam cobrir o rosto quando não estiverem comendo, além de terem que esperar por uma mesa do lado de fora ou dentro de seus carros. Outros estados foram além e decidiram pelo uso obrigatório de talheres embalados individualmente, luvas e máscaras pelos funcionários, menus descartáveis e o fim dos pratos para compartilhar e do serviço de buffet self-service.

DIAGNÓSTICO DO SETOR NO ESTADO DE SÃO PAULO

Bares e Restaurantes - com 300.000 estabelecimentos, que geram 1.200.000 postos de trabalho no estado de São Paulo, o setor fatura cerca de R\$ 200 bilhões anuais. Só na Capital existem 100 mil pontos comerciais do setor, entre marcas independentes, redes e franquias. Atende milhões de pessoas diariamente.

Padarias - com 12.800 padarias (25.000 empresários), que geram aproximadamente 260.000 empregos diretos no Estado de São Paulo, o setor fatura cerca de R\$ 25 bilhões anuais. A cidade de São Paulo, consome cerca de 15 milhões de pães (tipo francês) diariamente; o consumo de pão do Estado de São Paulo é de 45 quilos/habitante/ano.



abrasel



Pelos Trabalhadores

SINTHORESP - Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Bares e Restaurantes

SINDICATO DOS PADEIROS DE SÃO PAULO

Pelos Empresários

FHOESP - Federação Patronal de Hotéis, Restaurantes e Bares do Estado de São Paulo (24 Sindicatos Empresariais Filiados)

ANR - Associação Nacional de Restaurantes

ABRASEL SP - Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - SP

SAMPAPÃO - Sindicato da Indústria da Panificação e Confeitaria de São Paulo

AIPESP - Associação da Indústria da Panificação e Confeitaria do Estado de São Paulo

SIPAN - Sindicato da Indústria de Panificação e Confeitaria de Santo André

AIPAN - Associação dos Industriais de Panificação e Confeitaria do Grande ABC

EXCELENTÍSSIMO SENHOR

VINICIUS LUMMERTZ

SECRETÁRIO DE TURISMO DO ESTADO DE SÃO PAULO