

Osasco, 08 de junho de 2020.

Excelentíssimo Senhor,

O SinHoRes Osasco - Alphaville e Região, designação figurada do Sindicato Empresarial, representante da totalidade dos Hotéis, Meios de Hospedagem, Bares, Restaurantes e Similares nos municípios de Osasco, Barueri, Santana de Parnaíba, Carapicuíba, Cajamar, Itapevi, Jandira e Pirapora do Bom Jesus, junto à representação sindical laboral do Sinthoresp - Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Bares e Restaurantes, em nome de todos os empregados do nosso setor, demonstrando que capital e trabalho estão juntos em encontrar soluções à crise e fazer cumprir os rigorosos protocolos sanitários, vêm a presença de Vossa Excelência, expor e solicitar o que segue:

1 - Por força da Constituição Federal, além de previsão na CLT - Consolidação das Leis do Trabalho, é prerrogativa exclusiva das entidades signatárias a representação da categoria econômica (empresas) e categoria profissional (trabalhadores) de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares na região. Outras entidades associativas sindicais ou civis, especialmente as ligadas ao comércio, não tem representatividade legal sobre esse setor específico do turismo;

2 - A estruturação do governo estadual, restou por inserir “bares” e “restaurantes”, na Fase 3: Amarela, causando um gravíssimo efeito colateral tanto na questão sócio econômica, como um sério inconveniente em outro segmento, a hotelaria;

3 - A atividade hoteleira, enquadrada como serviço essencial pelo governo do estado (solicitamos à prefeitura que respeite essa orientação) e não tenha sido obrigada a fechar as portas, tem atualmente e por opção dos empresários, cerca de 80% dos hotéis fechados na região, por absoluta falta de movimento. E a reabertura desses estabelecimentos não está condicionada a vontade política, mas empresarial. Assim, só se justifica o investimento direto e indireto envolvido nesse processo, se as taxas de ocupação assim justificarem, bem como, condições mínimas de satisfação e serviços aos hóspedes. Queremos com isso argumentar que a abertura de um hotel, sem a possibilidade de utilizar o seu restaurante para café da manhã, almoço ou jantar, mantidos obviamente todos protocolos de segurança previstos para essas atividades, compromete a decisão dos gestores pela reabertura;

4 - Na intenção de contribuir para o sucesso da retomada consciente, parece não ter sido observado que com o retorno de diversas atividades empresariais, milhares de pessoas voltarão ao trabalho e longe de suas casas, precisarão fazer ao menos uma refeição fora do lar. Nosso setor era composto antes da crise, por cerca de 20.000 (vinte mil) empresas nos oito municípios (as falências ocorridas não permitem dados precisos). Estratificando apenas o setor de alimentação, 2/3 são bares e similares que não possuem delivery. O terço restante é composto por restaurantes e lanchonetes, e apenas 40% deles possuem serviço de delivery ou *take away*. Apenas esse dado já compromete a segurança alimentar na cidade! Mas é ainda mais preocupante que desse universo, apenas uma pequena parte entrega alimentação balanceada a custos populares. Assim, onde esse contingente enorme de pessoas vai se alimentar de forma segura, saudável e econômica, ao preço de um vale refeição?

5 - O setor de alimentação fora do lar é o maior gerador de empregos na região (cerca de 50.000 diretos, à frente da indústria, comércio e serviços) e ocorrerá certamente uma tragédia social e econômica, com o fechamento definitivo de milhares de empresas e expectativa de 15.000 demissões até o final do ano, caso “bares” e “restaurantes” possam abrir apenas na Fase 3: Amarela. Estudos comparados mostraram que em países que já autorizaram esse setor a funcionar, continuam faturando 60 a 70% menos, após dois meses! Isso mostra uma clara preocupação (equivocada) dos consumidores em se alimentar fora de casa, que será revertida com o tempo, comunicação adequada e, principalmente, o efeito positivo da “porta aberta”;

6 - Além das questões estratégicas, sanitárias, econômicas e sociais (empregabilidade), destacadas, há que se levar em consideração ainda, as relevantes características que sempre diferenciaram os estabelecimentos desse setor, em que segurança alimentar e combate à contaminação é do cotidiano da atividade.

7 - Isto posto, justifica-se plenamente a reabertura imediata de “Bares” e “Restaurantes”, junto com os demais segmentos. Assim, contamos com a postura firme e decidida da prefeitura, pois estamos há 80 dias fechados. Nada justifica abrir um shopping center, liberar o transporte público, padarias e supermercados, mantendo restaurantes fechados;

8 - Em caso de, eventualmente, se verificar a absoluta impossibilidade do atendimento do pleito acima, e apenas nesse caso, solicitamos que se faça a separação que o mercado e a legislação já fazem, distinguindo “Bares” de “Restaurantes”. Com CNAES e contratos sociais diferentes, essas atividades têm as suas principais peculiaridades de desigualdade na alimentação preparada servida em mesas, maior controle de acesso, sem aglomeração, tempo de permanência reduzido, nulo ou comedido consumo de bebidas alcoólicas, possibilidade de reservas, horário de funcionamento reduzido, dentre outros. Como já dissemos, esse setor possui rigorosos protocolos para a reabertura, sendo nossa solicitação alternativa, o reenquadramento dos Restaurantes, na Fase 2: Laranja, e tão logo seja possível, fazer o mesmo com os Bares, que estão sofrendo tanto ou mais que os restaurantes.

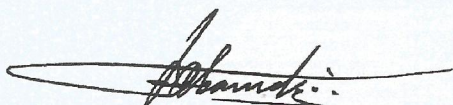
9 - A Nota Técnica nº 23, da Anvisa, de 07.04.2020, regulamenta o uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos, no contexto do enfrentamento do COVID-19:

- a) Não há nenhuma evidência de transmissão por meio de alimentos;
- b) A não obrigatoriedade do uso de equipamentos de proteção individual, como luvas e máscaras, é abordado nas regras de Boas Práticas de Manipulação e de Fabricação da Anvisa;
- c) Nos regulamentos vigentes, inclusive para Covid-19, o uso de luvas descartáveis e de máscaras dentro das cozinhas, para os manipuladores de alimentos, não é uma exigência, devendo ser avaliado caso a caso. Essa orientação reforça a necessidade de lavagem correta e frequente das mãos;
- d) Fora da cozinha ou área de preparo, o uso de máscaras por esses profissionais é obrigatório;
- e) Caso haja a decisão pelo uso pela empresa, o SinHoRes recomenda a máscara protetora facial - Face Shield.

10 - Segue anexo, fazendo parte integrante deste ofício, um exemplar do e-book: Protocolos Covid Free (disponível também em www.sinhoresosasco.com.br), com as rigorosas orientações higiênico-sanitárias a trabalhadores e empresários, do SINTHORESP e do SinHoRes, para a abertura consciente do setor de turismo, sendo os pontos remanescentes, descritos abaixo:

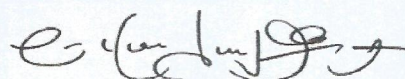
- a) O Sinthoresp e o SinHoRes formarão uma comissão intersindical para fiscalizar o cumprimento dos Protocolos e receber denúncias da municipalidade e da população, através do e-mail reclamacao@sinhoresosasco.com.br;
- b) O SinHoRes expedirá às empresas interessadas, Selo de Adesão e Compromisso ao Protocolo Covid Free, a ser afixado no estabelecimento;
- c) Quanto à ocupação, será de 50% da capacidade total, observado distanciamento entre mesas e cadeiras, conforme disposto no Protocolo.

Na oportunidade, reiteramos os protestos de estima e consideração.



FRANCISCO CALASANS LACERDA

Presidente do SINTHORESP
Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis
Bares e Restaurantes de São Paulo



EDSON PINTO

Presidente do SinHoRes Osasco – Alphaville e Região
Sindicato Empresarial de Hotéis, Bares e Restaurantes
de Osasco, Alphaville e Região

Exmo. Senhor
HAMILTON RODRIGUES
Secretário
Secretaria de Turismo e Desenvolvimento Econômico

C/C
Exmo. Senhor
ROGÉRIO LINS
Prefeito
Prefeitura do Município de Osasco

C/C
Exmo. Senhor
RIBAMAR SILVA
Presidente
Câmara Municipal de Osasco

