

São Paulo, 05 de maio de 2021.

Excelentíssimo Deputado,

A **FHORESP – Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de São Paulo** é uma entidade Sindical Patronal de 2º grau, que reúne **24 Sindicatos Empresariais** de 1º grau (**SinHoRes - Sindicato de Hotéis, Restaurantes e Bares**) e por força constitucional representa a totalidade da categoria econômica de aproximadamente 300.000 empresas, que geram cerca de 1 milhão de empregos no Estado.

A FHORESP apoia há mais de um ano todas as ações e tem trabalhado lado a lado com o Governo para combater a pandemia e tentar gerar o menor impacto econômico e social possível, ao participar ativamente da elaboração dos protocolos higiênico-sanitários do Plano São Paulo e inúmeras reuniões e grupos de trabalho. Todavia, constatamos que não obtivemos êxito, uma vez que os interlocutores do Governo, com a honrosa exceção do Secretário Vinicius Lummertz, formaram desde há muito tempo premissas equivocadas e mostraram profundo desconhecimento da nossa atividade.

Trabalhadores e empresários de Bares e Restaurantes constituem um dos setores de quem mais se exigiu parcela de sacrifício, sendo os mais dura e desproporcionalmente afetados social e economicamente, mesmo sendo um dos maiores (talvez o maior, se computados os informais) geradores de empregos. Ficamos mais de 100 dias, totalmente fechados em 2020 e 30 dias em 2021. No restante do tempo, a abertura foi sempre parcial em capacidade e com horários limitados. Agora, as reservas financeiras se esgotaram e diariamente fechamos às “dezenas”. 30% do setor já desapareceu e caminhamos rápido para 40%, se nada for feito, levando em conta ainda que as únicas contrapartidas do Governo foram o aumento do nosso ICMS e crédito limitado tanto em volume de recursos, como número de empresas do setor atendidas.

Notamos com profundo pesar que, à exceção da Secretaria Estadual de Turismo, o restante do Governo do Estado não tem a menor ideia das peculiaridades de funcionamento da nossa atividade, ao tratar-nos como mais um dos ramos do comércio. Não somos do comércio e por isso estamos sendo destruídos. Interlocutores escutam, mas não ouvem as entidades setoriais parceiras do Governo. Só um exemplo: abrir das 11 horas às 19/20 horas, funciona bem só para o comércio. Nossa atividade é escalonada em dois períodos curtos e distintos. **Precisamos, no mínimo, em qualquer circunstância que não seja o fechamento total, de 3 horas com portas abertas no almoço e mais 3 horas no jantar.** Diferente do comércio, que abre em horário “comercial”, é no período noturno que completamos a nossa “jornada” diária ou a falência é certa. Aliás, temos setores como pizzarias e alguns bares e restaurantes que só abrem à noite. Também abrimos sábados, domingos e feriados e, aliás, mais da

metade do faturamento do setor ocorre nesses dias, mesmo com horários reduzidos. Diferente do comércio não fazemos estoques, nossos produtos são frescos e perecíveis. O sistema drive-thru é operado exclusivamente por grandes redes e 70% da categoria não faz delivery, e como atuamos num segmento ligado à segurança alimentar e responsáveis pela alimentação do trabalhador paulista, o custo do delivery é cerca de 30% maior para o consumidor, sendo literalmente impossível encontrar alimentação saudável e balanceada nesse sistema, ao custo de um vale refeição.

O Governo do Estado, nos informou por meio de ofício que todas as decisões tomadas no âmbito do Plano São Paulo estão pautadas em estudos das mais reconhecidas universidades e agências de saúde do mundo. Um dos argumentos utilizados para “discriminar” restaurantes é um estudo do CDC (*Centers for Disease Control and Prevention* - agência de saúde norte-americana)¹. Argumentam que o *dine-in* interno em bares e restaurantes, mesmo com as mesas distanciadas 1,8 metros e capacidade reduzida do estabelecimento, seria classificado como: **“Maior risco” (higher risk)**.

Muito longe de pretender refutar o estudo, não temos qualificação técnica para isso, queremos assinalar que a simples leitura atenta e despreconceituosa do inteiro teor, revela equívocos de interpretação. Diferente do destacado acima, o estudo mostra na classificação abaixo, que confere **“Mais risco” e não “Maior Risco”** à nossa operação (tradução livre):

- **Menor risco:** serviço de alimentação limitado a drive-through, entrega, take-away e recolha no meio-fio.
- **Mais riscos:** ênfase no drive-thru, entrega, retirada e coleta na calçada. Refeições no local limitadas a mesas ao ar livre. Capacidade de assento reduzida para permitir que as mesas sejam espaçadas pelo menos 6 pés uma da outra.
- **Maior risco:** Refeições no local com capacidade de assentos internos reduzida para permitir que as mesas sejam espaçadas a pelo menos 6 pés de distância. E / ou refeições no local com mesas ao ar livre, mas as mesas **não estão** separadas por pelo menos dois metros.
- **Risco mais alto:** refeições no local com mesas internas. A capacidade de assentos **não é** reduzida e as mesas **não estão** espaçadas pelo menos 6 pés uma da outra.

Prossegue ainda o mesmo o estudo, aduzindo que **“Felizmente, existem várias ações que os operadores de restaurantes e bares podem tomar para ajudar a reduzir o risco de exposição e disseminação do COVID-19. Práticas de prevenção pessoal**

¹ <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html>.

(como lavar as mãos, ficar em casa quando doente e usar máscaras) e práticas de prevenção no local de trabalho, como limpeza e desinfecção do ambiente, são princípios importantes para prevenir a disseminação da COVID-19”.

Em outro estudo utilizado pelo Governo do Estado para defender a discriminação do setor de Alimentação Fora do Lar, é um modelo de mobilidade da Universidade de Stanford,² sobre a reabertura de atividades econômicas e seus riscos. Infere o Executivo estadual que seriam proibitivas as regras necessárias para a reabertura de restaurantes na atividade “dine-in” em um cenário de grande contaminação, desaconselhando a atividade e que isso repercutiu em mídias especializadas estadunidenses³.

Mais uma vez, não cogitamos contestar o artigo científico, mas é interessante destacar que o Centro de Contingência da COVID-19 do Governo do Estado, utiliza o estudo apenas em seus pontos mais negativos e controversos em relação ao setor, propositalmente ignorando trechos relevantes como: ***“Nosso modelo prevê que uma pequena minoria de pontos de interesse 'superespalhados' e responsável pela grande maioria das infecções, e que restringir a ocupação máxima em cada ponto de interesse é mais eficaz do que reduzir uniformemente a mobilidade.”*** Note-se que o citado estudo científico é alicerçado em simulações embasadas em “modelos de computador”, hipotéticos e calibrados aos parâmetros norte-americanos. Não leva em consideração as condições climáticas brasileiras, que bem diferente da norte americana, configurou todo o padrão arquitetônico dos nossos estabelecimentos, caracterizado por excelente ventilação natural com portas (não raras vezes, sem portas) e janelas abertas. Também diferente dos EUA, cerca de 98% dos nossos estabelecimentos **não** utilizam sistemas de ar condicionado quente e/ou frio. Outro ponto extremamente relevante é que o “modelo de computador” utilizado, teve como premissa restaurantes lotados e sem distanciamento físico.⁴

Correlação não é igual a causalidade. Nossos membros têm historicamente operado, desde sempre, com protocolos de segurança altamente regulamentados com base nos Códigos Sanitários da ANVISA e órgãos de Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais, além de tomarem, em tempos de COVID-19 medidas adicionais para atender às

² <https://www.nature.com/articles/s41586-020-2923-3>

³ <https://sf.eater.com/21561143/covid-19-restaurants-indoor-dining-stanford-chan-zuckerberg>;
<https://www.restaurantbusinessonline.com/operations/standford-study-full-service-restaurants-are-superspreadersites>

⁴ “Com base nesse novo relatório, no entanto, isso não significa que os restaurantes devam fechar totalmente seus refeitórios. Com base nos dados, a redução da capacidade da sala de jantar para 20 por cento “reduziria as novas infecções em 80 por cento, preservando ao mesmo tempo cerca de 60 por cento dos clientes”, observa o NY Times”. Em: <https://sf.eater.com/21561143/covid-19-restaurants-indoor-dining-stanford-chan-zuckerberg>

diretrizes operacionais seguras exigidas pelos Protocolos Higiênico Sanitários e de distanciamento do Plano São Paulo que, aliás, teve a nossa entidade como uma das coautoras.

De toda a análise, se depreende que o Centro de Contingência do Governo do Estado, discrimina, decide por “achismos” e sem apresentar nenhum estudo científico próprio que justifique sua decisão, tolera o aniquilamento da nossa categoria econômica e seus milhares de postos de trabalho, ao internalizar prontamente teorias, ainda que científicas, sem as devidas equalizações à realidade local. Entende o Centro de Contingência que “Jantar Sentado” é uma atividade de “alto risco” e ponto final! Mas toma como pressuposto artigos e modelos de computador sem comprovação científica empírica e lastreados em parâmetros sem qualquer aproximação à realidade da experiência gastronômica paulista, pós Covid-19, que tem grau de excelência em todos os quesitos. Seus componentes “sempre” afastaram de pronto nosso contraponto de que esses artigos internacionais, base de toda sua defesa, não fazem nenhum esforço para distinguir índices (diga-se “simulados”) de contaminações de refeições realizadas em ambientes fechados, de ambientes arejados ou ao ar livre; com imposição de uso obrigatório de máscaras quando não estiver se alimentando ou circulando pelo ambiente; com distanciamento físico entre mesas e entre pessoas; com restrição de capacidade e protocolos higiênico sanitários. Esses artigos, dizem apenas que **“Comer e beber em locais que oferecem tais opções “podem” ser fatores de risco importantes associados à infecção por SARS-CoV-2”. Mas o estudo de Stanford sugere que as taxas de infecção estão ligadas a espaços fechados lotados, uma vez que as taxas de infecção em locais estudados por pesquisadores aumentaram quando a metragem quadrada diminuiu.**⁵

Isto posto, para salvar o setor, requeremos com urgência:

- 1** - Nas Fases Vermelha e Laranja, período de 3 horas no almoço, até às 15 horas, e 3 horas no jantar com portas abertas até as 22 horas, e mais 1 hora com portas fechadas, para os clientes encerrarem as refeições e pagarem a conta, limitado a 40% da capacidade de lotação;
- 2** - Diferimento por 48 meses do aumento no Regime Especial de Tributação do ICMS, do setor de Alimentação Fora do Lar - AFL;
- 3** - Incentivos fiscais para que empresas fornecedoras de alimentos, bebidas e serviços dos setores de hospedagem e alimentação fora do lar, possam diferir,

⁵ <https://sf.eater.com/21561143/covid-19-restaurants-indoor-dining-stanford-chan-zuckerberg>

compensar ou isentar o recolhimento e assim conceder incentivos, promoções, doações ou consignações para a recomposição dos estoques;

4 - Aprovação em caráter emergencial de REFIS ao setor de Meios de Hospedagem, AFL e Eventos;

5 - Linha de Crédito para capital de giro Capital com 24 meses de carência, 120 meses para pagar com INPC + 5% a.a, sem garantia real, valor financiado atrelado a 10% do Faturamento anual – base ano 2019, liberação de exigências de certidões (CND, Cadin e órgãos de proteção ao crédito), com desburocratização na aprovação dos documentos e agilidade no processo para meios de Meios de Hospedagem, Alimentação Fora do Lar e Eventos, em volume compatível com a importância desses setores;

6 - Ações políticas do governo do estado no sentido de sensibilizar as prefeituras dos 645 municípios, para promoverem isenção de IPTU e ISS em 2022, além de aprovação de REFIS para débitos com IPTU, ISS, impostos e taxas.

A análise e deferimento das medidas ora solicitadas, certamente terão como efeito a preservação de milhares de empregos e empresas no Estado de São Paulo.

Na oportunidade renovamos protestos de cordial estima e distinta consideração.



NELSON DE ABREU PINTO

Presidente



EDSON PINTO

**Vice-Presidente de Comunicação
Social e Relações Governamentais**

Excelentíssimo Senhor

VINÍCIUS CAMARINHA

Deputado Estadual

Líder do Governo na ALESP