



## RETOMADA DAS ATIVIDADES - AFL (ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR)

### RESTAURANTES - PADARIAS - BARES

#### DEMANDAS SETORIAIS

- ✓ **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, proibindo-se o atendimento em balcão (inclusive padarias), até a Fase 4 (Verde).
- ✓ Restrição de horário de funcionamento dos bares ao período do almoço;
- ✓ Para evitar aglomeração e incentivar a abertura no período noturno (prestigiando esses trabalhadores), funcionamento opcional dos restaurantes e padarias a 6 horas seguidas ou dois períodos de 4 horas (almoço e jantar).
- ✓ Serviço de buffet self service ou quilo, com pista única e serviço de um funcionário, ficando vedado o cliente servir-se.
- ✓ 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 para almoço em 3 turnos: 11:30 / 12:30 / 13:30 horas, para evitar aglomerações;

#### JUSTIFICATIVA

As entidades signatárias, representantes da totalidade do setor empresarial e da maioria dos trabalhadores desses setores, 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, descontada a permanência, é de cerca de 15 a 20 minutos. A distância entre mesas e cadeiras de 1,5 m, respeitando o isolamento social, é suficiente para manter o cliente seguro sem a máscara por breve período. Fora da mesa o uso de máscara é obrigatório. O distanciamento de 1.5m entre mesas leva, invariavelmente a 50 % ou mais, da nossa capacidade instalada.



Importante registrar ainda que o tempo de permanência em restaurantes é menor do que nos bares. E os restaurantes têm 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 em anexo (DOC. 2), mas Protocolos específicos elaborados pelas entidades signatárias e as Normas Técnicas da ANVISA, tanto as que tradicionalmente seguimos como as mais recentes, do 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.

## **SEGURANÇA ALIMENTAR E SAUDÁVEL NO ESTADO DE SÃO PAULO**

A medicina nos ensina 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 (por 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), já que os critérios da Fase 2 (amarela) inviabilizam a maioria das operações, os trabalhadores de baixa renda, em especial, não terão locais suficientes para se alimentar. Só esse dado já é preocupante, mas é ainda pior pois não será uma alimentação saudável e balanceada, por falta de opções e recursos financeiros, resultando em perda da imunidade, comprometimento da produtividade e o mais grave, prejuízo à saúde.



## **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" 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 arquitetônicas dos estabelecimentos, ditadas pelo clima temperado e de portas abertas, propiciando excelente circulação de ar.

**Reino Unido:** 22 de junho é a data em que os bares e restaurantes em todo o país poderão reabrir. Os estabelecimentos poderão receber seus clientes, embora 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 completamente nas chamadas zonas verdes, enquanto nas zonas alaranjadas os clientes só podem utilizar áreas externas e abertas, também pela característica de terem portas fechadas, em sua maioria. Na zona verde, a reabertura deve seguir 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 uma das outras;

**Espanha:** ampliou a reabertura a partir do dia 1 de junho. Na fase 2 (nossa laranja) da flexibilização, já é possível almoçar ou jantar dentro dos bares e restaurantes, e não apenas nos terraços, como na fase 1 (nossa vermelha). Devem ser respeitadas medidas como, distância de um metro entre mesas, capacidade de 50% da lotação máxima, máximo de 10 pessoas por mesa, 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.



### Pelos Trabalhadores

**SINTHORESP** - Sindicato dos Trabalhadores em Hotéis, Bares e Restaurantes

**Sindicato dos Padeiros de São Paulo**

### Pelos Empresários

**FHORESP** - 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