

DESTAQUE

PREFEITURA DE SP REGULAMENTA LEI COM NORMAS PARA SERVIÇOS DE MANOBRA E GUARDA DE VEÍCULOS

Município criou, ainda, cadastro das empresas prestadoras dos serviços de "valet service"



Em dezembro, a Prefeitura de São Paulo publicou o Decreto Municipal nº 58.027/2017, por meio do qual regulamenta a prestação de serviços de manobra e guarda de veículos (valet service). Além disso, segundo informativo ANR 001/2018, que consta integralmente no site da entidade, criou o Cadastro Municipal das Empresas Prestadoras dos Serviços de "valet service".

Pela norma, estabelecimentos que utilizam serviços de valet terceirizado vão ter que contratar prestadoras que atendam a obrigações básicas, como obtenção de Termo de Permissão de Uso de bem público (TPU) perante a Prefeitura Regional competente; autorização para Embarque e Desembarque – Serviços de Valet, perante a Companhia de Engenharia de Tráfego – CET; e entrega do cupom fiscal, conforme modelo aprovado pela Secretaria Municipal da Fazenda, devidamente preenchido, por ocasião da devolução do veículo ao consumidor.

As empresas autorizadas a desempenhar serviços de manobra e guarda de veículos serão registradas no Cadastro Municipal das Empresas Prestadoras dos Serviços de Valet Service por ocasião da emissão do seu primeiro Termo de Permissão de Uso ou Autorização de Uso.

O descumprimento das regras previstas acarretará sanções aplicáveis conjuntamente ao estabelecimento contratante dos serviços de valet (oferecido ao público em caráter terceirizado) e à prestadora de serviços, como notificação do estabelecimento e da prestadora de serviços, bem como, multas.

Por força de decisão judicial proferida pelo Tribunal de Justiça de São Paulo, em ação proposta por Dias e Pamplona Advogados, consultoria jurídica da ANR, os associados da entidade que realizem serviço de manobra e guarda de veículo por empregado do próprio estabelecimento estão dispensados dessas obrigações.

GRUPO DE TRABALHO

ANTECIPE-SE! PRIMEIRAS REUNIÕES DE TRABALHO DA ANR RECOMEÇAM EM FEVEREIRO

Os Grupos e Reuniões que a Associação Nacional de Restaurantes promove são uma alternativa para se atualizar sobre as obrigações legais, obter informações de negócio e, é claro, fazer novos contatos e trocar experiências. Em 2018, os grupos de trabalho da ANR voltam a partir de fevereiro, e vão continuar apresentando sempre uma ampla discussão de temas relacionados a diversos aspectos importantes da alimentação fora do lar.

Em fevereiro, estão agendados seis encontros, sendo 4 Grupos de Trabalhos (GTs), uma Reunião Plenária e um café da manhã especial com José Francisco Lima Gonçalves, economista-chefe do Banco Fator. Oficialmente, o calendário será aberto no dia 8 de fevereiro pelo GT-RH, trazendo as novidades dos Recursos Humanos para os interessados.

No dia 20, será a vez do GT-TEC, seguido pelo GT-Tributário (22/02), a Reunião Plenária (22/02), o GT-T.I. (27/02) e o 3º Café da Manhã com Economista (28/02). As inscrições já estão abertas e todas as datas estão disponíveis no site da entidade. Participe!

Para receber as convocações pertinentes aos Grupos de Trabalho programados para 2018 é importante incluir e manter atualizado seu endereço de e-mail.



O conteúdo de cada encontro, por contar sempre com os temas mais atuais, é divulgado alguns dias antes das reuniões nos Informativos ANR enviados por e-mail. Para participar, escreva para:

comunicacao@anrbrasil.org.br

LEGISLAÇÃO

IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE ESCRITURAÇÃO DIGITAL TEM NOVOS PRAZOS

Comitê diretivo do eSocial divulga novas datas para estabelecimento do sistema de lançamento online

O sistema de escrituração digital eSocial, que traz novas regras a respeito das obrigações fiscais de empresas, recebeu novos prazos para a primeira etapa de sua implantação. A decisão, publicada no Diário Oficial da União, no dia 30 de novembro, determina períodos diferentes de acordo com o faturamento das empresas. A mudança alterou a Resolução nº 1/2017 do Comitê Diretivo do eSocial, modificando a Resolução nº 2/2016 e estabelecendo assim novos prazos para a implementação progressiva do Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas.

Com a nova definição, empresas que faturaram mais de R\$ 78 milhões no ano base de 2016 terão a obrigação de iniciar a utilização

do eSocial a partir de janeiro de 2018, e prestar as informações dos eventos relativos à Saúde e Segurança do Trabalhador (SST) a partir de janeiro de 2019. Já as demais empresas, exceto as da administração pública, deverão começar a utilizar o eSocial em julho de 2018, prestando as informações dos eventos relativos à SST também em janeiro de 2019.

Informações sobre os trabalhadores, vínculo trabalhista, admissões e desligamentos passam a ser necessárias a partir de março deste ano. Em maio, passará a ser obrigatório também o envio das folhas de pagamento, e, em julho, a Guia de Informações à Previdência Social será substituída pelo novo sistema.



NOVIDADE

CHINA GARDEN É O NOVO ASSOCIADO DA ANR

A Associação Nacional de Restaurantes acaba de ganhar mais um nome para o time de associados: **China Garden**. Localizado no bairro da Aclimação, em São Paulo, o restaurante chinês funciona desde 2015 e reúne o melhor da gastronomia oriental.

"Para nós a parceria com a ANR é muito importante no dia a dia. Muitas vezes desconhecemos alguns temas e, por meio de encontros, acabamos sabendo mais", conta a assistente administrativa Silvana Sobrinho Hamamoto.

A casa possui ambientes bem decorados, locação para eventos e um menu completo, com pratos tradicionais chineses. Entre as principais opções, Rabanete Rosado, Pepino do Mar e massas.

TREINAMENTO

ANR FIRMA PARCERIA COM A TESTO



A Associação Nacional de Restaurantes tem uma nova parceira: a **Testo**, empresa líder na área de tecnologia de medição portátil e estacionária. O objetivo da parceria é disseminar todas as questões de medições dentro de uma cozinha e oferecer um serviço diferenciado para os associados ANR. "O diferencial é trazer todo o conhecimento tecnológico que já existem em outros países de forma que seja validada pela Anvisa e Vigilância Sanitária", afirma Rosângela Andrade, gerente de contas da Testo Brasil.

Os dispositivos da Testo trabalham com diferentes sensores: temperatura, pressão, umidade, velocidade do ar e PH. "Vamos garantir a qualidade do alimento desde a criação até a oferta para o cliente, tudo de forma digital", finaliza.

CARDÁPIO

BOB'S LANÇA NOVA SOBREMESA GELADA PARA O VERÃO

A Rede de restaurantes **Bob's** apresenta uma nova opção de sobremesa gelada para o verão. Batizados de Bob's Twister, os novos itens trazem uma mistura gelada de baunilha com duas opções de sabores: nuts (creme de chocolate com avelã e cobertura crocante) e paçoca.

"O Bob's Twister traz misturas de sabores muito apreciados pelo nosso público, Nuts e Paçoca, em uma nova versão de sobremesas, batida como Milk shake, mas com a consistência mais próxima a de um sundae. Acreditamos que nossos consumidores vão adorar essa novidade", explica o diretor de marketing da rede, Carlos Pollhuber. A sobremesa é inspirada nas tendências mundiais e já está disponível nas lojas e quiosques da cadeia.



MENU

DÍDIO INOVA E LANÇA PIZZA DE CHEESECAKE

As pizzas delivery não são uma novidade no Brasil, mas a rede de franquias de pizza doce, **Dídio Pizza**, em parceria com o queijo cremoso Philadelphia, lança uma versão diferente da massa, a pizza Cheesecake.

O novo sabor é uma combinação de creme de queijo, geleia de frutas vermelhas e xerém de castanha de caju. Tudo isso sobre a famosa massa semi-folhada da Dídio Pizza utilizada nas demais pizzas doces da rede.

"É a primeira vez que uma rede de pizzarias decide inovar e lançar esse sabor de pizza doce, que é uma das sobremesas mais tradicionais e consumidas em restaurantes e docerias de São Paulo", afirma o proprietário da Dídio, Elídio Biazini.

A pizza Cheesecake está disponível no cardápio de todas as 24 lojas da rede em dois tamanhos: a média (6 pedaços) e a mini (4 pedaços).

