



## GORJETAS, VALETS E OUTROS TEMAS POLÊMICOS DO SETOR MARCAM REUNIÃO PLENÁRIA DA ANR

A quinta reunião plenária de 2011, realizada no último dia 26 de outubro, foi marcada pela discussão de questões legais. Dúvidas dos associados sobre temas como cobrança de ICMS, gorjetas e valets, entre outros, foram esclarecidas pelo Dr. Carlos Augusto Pinto Dias, do Escritório Dias e Pamplona.

Sobre a incidência do ICMS sobre as gorjetas, Dias informou que parte dos associados já está depositando o seu valor, em juízo, usando a alíquota de 3,2%. Ele explicou que a ANR, por meio de sua consultoria jurídica, enviou proposta ao Sinthoresp sobre o acordo de 65 / 35 e que, na semana seguinte, deverá se reunir com o vice-presidente do Sindicato para ajustar alguns pontos do documento e dar início aos procedimentos para assinatura dos acordos coletivos. O Presidente Jun Sakamoto fez uma detalhada exposição sobre a forma como a ANR vem conduzindo a questão das gorjetas.

Com relação aos valets, o advogado informou que a ANR irá apresentar uma proposta de questionamento judicial da Lei Municipal/SP nº. 13.763/04 e do Decreto Municipal/SP nº. 48.151/07, que estabelecem normas para prestação de serviços de "valet" e tratou das leis do couvert e do aviso prévio de 90 dias.

O Diretor Executivo da entidade, Alberto A. Lyra Jr., informou sobre a participação da ANR na discussão da nova CVS 6 junto à Secretaria Estadual de Saúde e sobre a audiência com o chefe de gabinete da Secretaria Municipal da Saúde, acerca da nova Portaria 1210. Além disso, comunicou as novas parcerias com o Laboratório CDL, o Laboratório Mattos & Mattos e a Consultoria Técnica Parâmetro Nutricional, todas oferecendo tabela de preços com descontos para os associados ANR. Em seguida, abriu espaço para a apresentação dos resultados da 1ª Pesquisa Salarial de restaurantes (inérita no setor), feita pelo consultor Benedito Pontes.

## ATENÇÃO REDOBRADA PARA A NOVA LEI ANTIÁLCOOL QUE COMEÇA A SER FISCALIZADA NESTE MÊS

No próximo dia 19 de novembro começa a fiscalização da Lei Antiálcool. Sancionada no último dia 19 de outubro pelo governador de São Paulo, Geraldo Alckmin, a lei prevê sanções administrativas para os estabelecimentos comerciais onde menores de idade forem flagrados comprando álcool.

O parágrafo que responsabilizava os empresários do setor nos casos em que a bebida fosse comprada por um adulto e entregue a um menor de idade, no entanto, foi vetado no texto final. Por enquanto, fiscais do Procon e da Vigilância Sanitária Estadual farão blitzes educativas para esclarecer funcionários e donos de pontos de venda de bebidas.

## COVISA: FISCALIZAÇÃO DO CMVS NOS RESTAURANTES

A Covisa (Coordenação de Vigilância em Saúde) está enviando correspondências a alguns restaurantes de São Paulo para alertar sobre a importância do Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS) e recomendando que os estabelecimentos acessem o site da Covisa para checar a regularidade de sua situação e, em caso negativo, para que obtenham o respectivo CMVS.

Para obter o CMVS, é preciso fazer a solicitação na Praça de Atendimento da Covisa, que fica na rua Santa Isabel, 181, térreo, e funciona de segunda a sexta-feira, das 9h às 16h – para alguns serviços, é preciso agendar horário.

"Embora seja um cadastro importante, uma vez que habilita sanitariamente os estabelecimentos, o CMVS não demanda muito tempo para ser feito", explica Eliana Alvarenga, consultora técnica da ANR, que se coloca à disposição para esclarecer dúvidas dos associados.

No site da **Covisa**, você fica sabendo quais estabelecimentos precisam desta certificação, bem como quais são os documentos necessários para emitir o requerimento, além de esclarecer outras eventuais dúvidas.



## 2 NOVOS WORKSHOPS ANR ABORDAM TEMAS COMO "ARRASTÕES" E "CONTROLE EFICIENTE DE PRAGAS"

1) "Controle Integrado de Vetores e Pragas" vai mostrar que não basta escolher uma boa empresa controladora de pragas. É preciso muito mais atenção e acompanhamento.

Proposto pelo GT-Técnico da Associação, o workshop sobre controle de pragas e vetores tem como proposta explicar a legislação que regula a prática dos serviços de alimentação e abordar os cuidados que devem ser tomados para aplicação de pesticidas. Também serão apresentados, na ocasião, alternativas sustentáveis para o controle de pragas. Programado para o dia 18, o workshop será ministrado pelos biólogos Anderson Sena Barnabé e Dawidson César Pereira, especialistas no assunto.

2) "Gerenciando o Risco do seu Negócio: prevenção contra arrastões, cuidados a tomar e como atender a imprensa" vai mostrar medidas que dificultam os arrastões, quais as obrigações com os clientes e o que se pode ou não falar para a imprensa.

Para apresentar o workshop do dia 29, foram convidados Edison Oliveira, coordenador do Comitê de Gestão de Crises e Gerente de Segurança Sênior Brasil do McDonald's; Andréa Pontes, jornalista com 14 anos de experiência em comunicação empresarial e gestão de situações especiais, Carlos Augusto Pinto Dias, sócio do escritório Dias e Pamplona Advogados e Consultor Jurídico da ANR, além de um profissional que esclarecerá dúvidas sobre apólices de seguro para estabelecimentos comerciais. As inscrições para os dois eventos já estão abertas.

Para mais informações, visite o site da ANR [www.anrbrasil.org.br](http://www.anrbrasil.org.br) ou entre em contato pelo telefone (11) 3083-1931.

## LABORATÓRIOS MATTOS & MATTOS E CDL OFERECEM DESCONTOS ESPECIAIS PARA ASSOCIADOS ANR

Já está em vigor, desde o dia 27 de outubro, o acordo de parceria entre a ANR e o Laboratório Mattos & Mattos que oferece descontos especiais para associados ANR.

Entre os serviços contemplados no acordo estão o controle microbiológico de qualidade, o relatório Higiénico-Sanitário, além de suporte técnico e de treinamentos em Gestão da Qualidade, Segurança Alimentar e Sustentabilidade para colaboradores.

O Laboratório CDL também firmou acordo de parceria com ANR, e oferece descontos em serviços como análises microbiológicas de alimentos, águas, manipuladores e ambientais; auditoria em cozinhas com relatório de avaliação; elaboração de manual de boas práticas e coleta de amostras para análises microbiológicas.

A tabela especial de preços para os associados está sendo enviada por e-mail pela ANR. É importante destacar que os descontos são válidos inclusive para os restaurantes que já faziam uso dos serviços destas empresas antes do acordo da ANR.

Para mais informações sobre estes serviços, entre em contato com os laboratórios:

### Laboratório Mattos & Mattos

Tels.: Rio: (21) 2613-1636 e (21) 2622-8163

São Paulo: (11) 3104-9225

E-mail: [comercial@labmattos.com.br](mailto:comercial@labmattos.com.br)

Site: [www.labmattos.com.br](http://www.labmattos.com.br)

### Laboratório CDL

Tel.: (11) 3884-1469

E-mail: [novacdl@csbr.com.br](mailto:novacdl@csbr.com.br)

Site: [www.laboratoriocdl.com.br](http://www.laboratoriocdl.com.br)