

BRASIL E A ARTE DE LEGISLAR SOBRE TUDO



FOLHA DE S. PAULO
UM JORNAL A SERVIÇO DO BRASIL

HÉLIO SCHWARTZMAN

Desatinos legais

SÃO PAULO—Eu já prometera a mim mesmo que não comentaria mais a criação de leis absurdas, porque fazê-lo de forma justa e coerente seria projeto para uma vida inteira, tamanho a proliferação de normas que desafiam a lógica, o bom senso, a realidade, ou todos ao mesmo tempo. Obviamente, não consegui me ater às minhas melhores intenções. Leio no portal G1 que a Câmara Municipal de Campo Grande (MS) aprovou uma lei que obriga donos de restaurante da cidade a dar desconto de 50% para clientes que passaram por cirurgia de redução de estômago. A determinação é válida para comercios que servem refeições à la carte, porções e rolêidos. A lista de desatinos implícitos nessa peça de legislação é tão grande que não tem espaço para apontá-los todos. Restringi-me aos dois aspectos que me parecem mais graves. A norma é errada no mérito porque não é nenhum pouco óbvio que ex-gordos devam pagar menos do que gordos atuais ou magros por suas refeições. Na verdade, operados já incorporam benefícios financeiros derivados de sua nova situação ao não precisar mais pedir dias sanduiches, dias cozinhas etc. Ademais, a lei parte do falso pressuposto que a fixação do preço de uma refeição deve ser rígida apenas pela quantidade consumida pelo cliente. Igualmente, que o custo de servir um prato é o mesmo que o freguês coma tudo, quer dê ou não dê. Pior do que as inconsistências de mérito, porém, é a noção, que subjaz à própria criação da lei, de que parlamentares têm legitimidade para interferir sobre todo tipo de contrato privado e podem se sentir que não lhes pertence para ficar sob uma luz favorável diante de seus eleitores. Enquanto legisladores acalentarem a ideia de que basta sua vontade para fazer direitos se materializarem, sem que estes precisem corresponder a deveres no mundo real, não vejo muita chance de o Brasil dar certo. bit.ly/196j0w9

Na última semana, o jornalista **Hélio Schwartzman** (foto) publicou em sua coluna no Jornal Folha de São Paulo texto sobre os "desatinos legais" que vem ocorrendo no Brasil. Em suas palavras, o país não tem chances de dar certo "enquanto legisladores acalentarem a ideia de que basta sua vontade para fazer direitos se materializarem".

A crítica se deve ao fato de que parlamentares não têm legitimidade para interferir sobre todos os assuntos, como no caso de alguns contratos privados. Porém, parecem não ligar para isso, já que têm insistido em dar sua opinião sobre tudo, desafiando a lógica com leis absurdas, apenas com o intuito de criarem uma boa imagem perante seus eleitores.

No texto, disponível na íntegra na área **opinião** do site ANR, Schwartzman usa como exemplo a recente lei aprovada pela Câmara Municipal

de Campo Grande (MS) que obriga donos de restaurantes da cidade a concederem desconto de 50% para clientes que passaram por cirurgia bariátrica.

Em seus argumentos, o colunista justifica que a norma é errada no mérito, já que os operados incorporam benefícios a partir do momento que vão passar a comer menos devido à redução de estômago. Porém, para ele, o pior está mesmo no fato de parlamentares tentarem legislar sobre o que não lhes é cabido.

Sancionada no dia 17 de agosto, a lei de Campo Grande é válida somente para os estabelecimentos localizados na capital sul-mato-grossense. A ANR já conseguiu derrubar duas leis semelhantes, aprovadas nos municípios de Americana e Campinas, ambas no interior de São Paulo, também por considerar que a obrigação é ilegal.

NÃO PERCA: INSCRIÇÕES ABERTAS PARA WORKSHOP MANUAL DE CARGOS E SALÁRIOS

Estão abertas as inscrições para a segunda turma do workshop Manual de Cargos e Salários, promovido pela ANR para associados e não associados. Esse primeiro módulo do curso, marcado para terça-feira (22), traz a importância de uma estruturação bem organizada na administração de uma empresa. A consultora da ANR, especialista em recursos humanos e gestão de pessoas, **Flávia Campana Omori**, será responsável por conduzir o workshop.



O público-alvo desse módulo envolve gestores responsáveis pela definição de funções dentro da companhia. O curso deve destacar algumas estratégias que podem orientar a divisão de papéis, a definição de responsabilidades e a eficiência no exercício da autoridade. O objetivo desses pontos é otimizar o desempenho dos cargos administrativos e promover eficiência na gestão de todas as funções de uma empresa.

INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	R\$ 300,00
Não associados	R\$ 420,00

O valor inclui certificado de participação e CD com o conteúdo abordado. Inscrições e informações:

comunicacao@anrbrasil.org.br

O curso terá quatro horas de duração, iniciando a partir das 13h, na sede da entidade.

NOVAS REGRAS SANITÁRIAS PARA GRANDES EVENTOS

De acordo com o Informativo ANR nº 034/2015, a ANVISA acaba de estabelecer novas regras para a prestação de serviços de alimentação em grandes eventos. Publicada no último dia 2, a RDC nº 43 de 2015 define os requisitos mínimos para a avaliação prévia e funcionamento das instalações e serviços relacionados ao comércio e manipulação de alimentos.



De agora em diante, eventos públicos ou privados que envolvem diariamente mais de mil pessoas, ou que apresentem qualquer tipo de preparo, acondicionamento, armazenamento, transporte, distribuição, exposição ao consumo ou comercialização de alimentos, devem seguir os procedimentos presentes na Resolução.

alimentos – incluindo aqueles fornecidos aos trabalhadores – desde a etapa de planejamento até o término do evento.

A RDC 43 não afasta a aplicação de outros atos normativos expedidos por órgãos estaduais, distritais e municipais de vigilância sanitária, que abrangem a prestação de serviços de alimentação em acontecimentos de massa. A regra entra em vigor no prazo de 90 dias contados da data de sua publicação, revogando a RDC nº 33 de 2014. O texto completo está disponível na área **restrita** do site da ANR.

Com isso, os organizadores, empresas ou empresários por eles contratados, deverão garantir o cumprimento dos requisitos sanitários e as condições higiênico-sanitárias adequadas da manipulação de

REGIMES DE SUBSTITUIÇÃO E ANTECIPAÇÃO TRIBUTÁRIA GANHAM NOVA SISTEMÁTICA

O Governo Federal vem tentando organizar as normas tributárias em vigor, desta vez apresentando uma nova diretriz para todas as mercadorias ou bens que poderão ser submetidos ao regime de substituição tributária ou ao regime de antecipação do recolhimento do ICMS em um único convênio.

			(844)	(343)	(198)	1.988
			(2,451)	(38)	(1.172)	3.781
			(377)	(14)	(13)	410
			(246)	(24)	(58)	330
			(95)	(2,140)	(523)	—
			(963)	(43)	—	2.788
			(14,023)	(1,588)	(1,707)	8.251
			(318)	(140)	—	468
			333	(93)	—	240
			9,918	15,984	25,902	(14,434)
			(1,825)	(1,707)	7,936	—
Contribuintes	899	3,714	4,613	(1,496)	(428)	(311)
Management	1,639	1,347	2,986	(586)	(332)	(270)
Management	3,858	3,529	7,387	(2,565)	(35)	(702)
Management	403	370	773	(366)	(30)	(18)
Management	550	193	743	(224)	(27)	(46)
Management	1,629	659	2,288	(1,033)	(27)	(117)
Management	429	4,613	5,039	(4,135)	—	—
Management	(102)	36	(66)	(2,060)	—	(2,552)
Management	(211)	(141)	(352)	(243)	—	(77)
Management	9,071	14,320	23,391	(12,681)	(14)	(45)
Management	—	—	—	(267)	(253)	(520)
Management	9,071	14,320	23,391	(12,948)	(1,674)	7,284

Segundo o Informativo ANR nº 35/2015, disponível na área **restrita** do site, o ICMS nº 92/2015, celebrado pelo Conselho Fazendário (CONFAZ) no final de agosto, estabelece uma sistemática de uniformização e identificação de mercadorias e bens passíveis de sujeição aos regimes de substituição tributária e de antecipação de recolhimento do ICMS com o encerramento de tributação, relativos às operações subsequentes, com efeitos a partir de 1º de janeiro de 2016.

das operações de venda pelo sistema porta a porta, será aplicado o regime de antecipação do imposto.

Outra alteração trazida foi a implantação do Código Especial de Situação Tributária (CEST), que identifica a mercadoria passível de sujeição aos regimes de substituição tributária e de antecipação do recolhimento do imposto, relativos às operações subsequentes.

Com isso, as mercadorias e os bens sujeitos à sistemática de substituição tributária serão agrupados por segmentos com características semelhantes de conteúdo ou de destinação.

O convênio, que tem em seu elenco diversos segmentos de mercadorias, em grande maioria os já contemplados pelo regime de substituição tributária, entrou em vigor na data de sua publicação, no Diário Oficial da União, com efeitos previstos a partir de 1º de janeiro de 2016.

O convênio também determina que, independentemente de a mercadoria ou bem estar elencado em seus Anexos, quando

NOVA YORK: LEI OBRIGA AVISO DO EXCESSO DE SÓDIO NO CARDÁPIO



Está em vigor desde o último dia 9, em Nova York, uma lei que obriga os restaurantes da cidade a informarem nos cardápios, quais pratos excedem a quantidade de sódio recomendada pela Organização Mundial da Saúde (OMS).

Pernambuco, vigora, desde o mês passado uma lei que obriga bares, restaurantes e lanchonetes a indicar, de modo legível e lanchonetes o cardápio, todos os alimentos que possuem uma alta concentração de sódio. Já no Espírito Santo, outra lei proíbe que bares e restaurantes coloquem salteiros ou sachês contendo sal nas mesas.

O município é o primeiro a tomar essa decisão no país. A partir de agora, pratos que apresentarem mais que 2,3g de sódio deverão ser assinalados no cardápio dos estabelecimentos.

Para as pessoas saudáveis, a dose máxima de sal recomendada pelo Ministério da Saúde é de 5g por dia (2.000 mg de sódio). Os brasileiros, no entanto, consomem em média cerca de 10 gramas, o dobro do considerado aceitável.

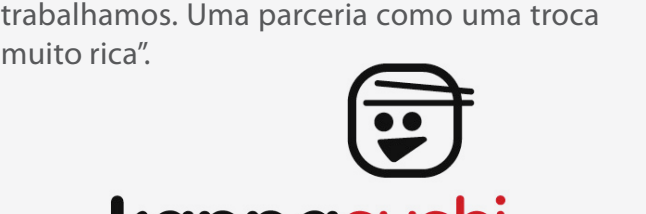
No Brasil, decisões semelhantes estão sendo tomadas em algumas localidades. Em

QUE TAL UM KAPPA SUSHI?

Com 14 restaurantes espalhados pela cidade de São Paulo, a maioria em grandes shoppings da capital, o **Kappa Sushi**, novo associado da ANR, reúne o melhor da gastronomia japonesa, oferecendo aos seus clientes uma variedade de dar gosto.

Sobre a importância de associar-se à ANR, a gerente de RH do Kappa, **Alessandra Rossini Camargo**, afirmou: "Essa associação traz muitos benefícios para nossa rede, pois nos proporciona ferramentas de treinamentos, consultoria jurídica, encontros com o RH e excelente *network* com o setor que trabalhamos. Uma parceria como uma troca muito rica".

Além dos pratos servidos nos estabelecimentos **Kappa Sushi**, os clientes têm a possibilidade de contratar os serviços gastronômicos da marca para festas e eventos, com três opções de atendimento diferentes, que incluem bandejas preparadas previamente e até uma equipe da rede no local, para preparar as iguarias na hora.



NOTA DE FALECIMENTO

A ANR lamenta a perda do Sr. Carlos Alberto de Meo, proprietário do Restaurante Pateo do Colégio e um dos fundadores da ANR, que faleceu na última semana.