

CICLO DE DEBATES ANR DISCUTE BILHETE ÚNICO E ÔNIBUS DA MADRUGADA



Como parte do Ciclo de Debates ANR, os associados que participaram do encontro na última quinta-feira (11), na sede da entidade, puderam esclarecer todas as suas dúvidas relativas ao Bilhete Único e conhecer a fundo o sistema Noturno, rede de ônibus integrada que vem operando das 0h às 4h na capital paulista.

A diretora de Planejamento de Transporte da SPTrans, **Ana Odila de Paiva Souza**, mostrou aos associados como a rede de ônibus foi distribuída no período da madrugada. Implantado em março, o programa conta hoje com um total de 151 ônibus em circulação.

“A gente sabia que isso era uma necessidade, inclusive do setor de bares e restaurantes, cujos funcionários, e até os próprios clientes, precisam utilizar o ônibus na madrugada. Esse é um tipo de operação que não se paga somente com a tarifa, por isso, optamos por rever os contratos com as empresas de ônibus e levantar os pontos que registravam uma alta procura por transporte público nesse período do dia”, explica Ana Odila.

A diretora de Planejamento da SPTrans também aproveitou o encontro para convidar os associados a participarem de um levantamento específico

do setor, que deverá ser criado em parceria com a ANR, para reunir as principais demandas em relação ao transporte público na madrugada. “Queremos contar com vocês para montar uma rede de atendimento realmente eficaz, capaz de atender funcionários e clientes que precisam de transporte. Também já estamos produzindo um mapa completo, com os pontos e todas as regiões atendidas pelo Noturno”, emenda.

No final do encontro, o analista de gestão na SPTrans, **Nelson Sodré Machado**, tirou as dúvidas dos presentes sobre o processo de emissão de cartões de vale-transporte e como o RH das empresas pode evitar contratempos na hora de inscrever o funcionário no sistema da SPTrans. “O Bilhete Único Mensal é um benefício que pode ser utilizado apenas por uma pessoa, por isso, temos tomado todo o cuidado na hora do registro, exigindo e-mail e foto, para evitar fraudes. Mas já estamos pensando em uma maneira de emitir esses cartões mais rapidamente”, ressalta Sodré. Uma das principais preocupações dos RH's das empresas é a falta de informação atualizada, pois os cartões de vale-transporte têm levado de 20 a 40 dias para serem disponibilizados, obrigando as empresas a pagarem o benefício em dinheiro.

GT-TRIBUTÁRIO RECEBE DIRETOR DA SECRETARIA DA FAZENDA DE SP NO PRÓXIMO DIA 25

O diretor adjunto da Secretaria da Fazenda de São Paulo, **Marcelo Luiz Alves Fernandez**, é um dos convidados do próximo GT-Tributário, marcado para o dia 25 de junho, na sede da ANR. Durante o encontro serão discutidas as principais características do projeto SAT (Sistema Autenticador e Transmissor), que possibilita a emissão de cupons fiscais eletrônicos, garantindo aos estabelecimentos comerciais a simplificação de suas obrigações fiscais, entre as quais o envio periódico do Registro Eletrônico de Documento Fiscal (REDF).

O SAT deverá substituir os emissores de cupons fiscais (ECFs) e será de uso obrigatório a partir de 1º de julho de 2015, inicialmente por novos contribuintes e por estabelecimentos comerciais cujos equipamentos ECF tenham cinco anos de uso. De acordo com a Secretaria da Fazenda, o novo aparelhamento praticamente elimina erros no envio, fator que contribuirá significativamente para a redução do número de reclamações dos consumidores, autuações e multas aos estabelecimentos.



“Nesta reunião abordaremos os objetivos do projeto, o modelo operacional e traremos as últimas novidades aos associados, além de discutir a obrigatoriedade e a legislação como um todo”, adianta Fernandez. A reunião tem início às 9h30. Para mais informações escreva para:

comunicacao@anrbrasil.org.br

FOODLOGICS: MAIOR REDE COMERCIAL DE FORNECEDORES E COMPRADORES É A MAIS NOVA PARCEIRA DA ANR



A Foodlogics, plataforma online de relacionamento comercial para bares, hotéis e restaurantes, passa a disponibilizar aos associados da ANR uma completa rede de fornecedores de produtos e serviços voltados para o segmento da gastronomia em todo o Brasil. A ferramenta faz pesquisa entre os cadastrados na rede, e providencia convites para que participem de orçamentos pontuais. Os fornecedores que aceitam o convite de cotação enviam suas condições comerciais e têm a segurança que seus dados serão vistos exclusivamente pelo comprador. A plataforma abriga fornecedores de diversas categorias de produtos e serviços, garantindo uma relação de confiança comercial entre todos os participantes cadastrados. O objetivo da Foodlogics é criar informação que permita uma compra com maior economia e qualidade aos consumidores. Desse modo, a Foodlogics não interfere na negociação, mas fornece o ambiente para que compradores e fornecedores negociem preços, prazos etc, da mesma forma como faziam antes.

“A Foodlogics não é apenas uma plataforma de compras. Ela foi concebida para ser um elo entre comprador e fornecedor e permite, além de organizar e otimizar os pedidos, obter relatórios altamente detalhados de cada compra, inclusive com o preço máximo e o preço mínimo de cada produto pesquisado”, destaca **Ivan Formigoni**, sócio da BeLogics. A vantagem, segundo ele, é que o estabelecimento passa a fazer parte de um rico ambiente de busca, onde restaurantes, bares e redes de alimentação podem encontrar novos fornecedores e manter um histórico de tudo que foi comprado, facilitando a tomada de preços e todo o processo de conferência.

Para garantir a segurança comercial, a Foodlogics proporciona ainda dois importantes módulos: de recebimento fiscal (divergências entre o pedido e o faturado pelo fornecedor); e de conferência física (quantidades, especificações e condições de entrega). Já para quem vende, a plataforma garante visibilidade diante de centenas de compradores cadastrados e das principais instituições e associações do segmento.

ÚLTIMA CHAMADA!



Funcionários e colaboradores que exercem a função de estoquista em bares, restaurantes e redes de alimentação ainda podem se inscrever para o workshop “Boas Práticas para Estoquistas de Alimentos”, que acontece no próximo dia 17, na sede da ANR.

O encontro servirá para capacitar estoquistas de alimentos quanto aos procedimentos mais indicados na gestão das rotinas do estoque, trazendo o correto aspecto higiênico-sanitário para o correto recebimento e armazenamento de alimentos, de acordo com a Portaria 2.619 de 2011 da Covisa/SP e outras legislações correlatas.

A consultora técnica da ANR, **Eliana D. Alvarenga**, irá traçar o perfil ideal do estoquista de alimentos, além do papel deste profissional dentro da cadeia produtiva. Serão abordadas, ainda, as regras de inspeção, temperaturas ideais dos alimentos perecíveis, a utilização do termômetro, registro de temperaturas da cadeia e registro, incluindo os modelos de planilha e registros de não conformidades, entre outros. Também serão apresentados os aspectos que envolvem a higiene pessoal, utilização do uniforme, limpeza dos utensílios, equipamento e câmara fria.

INSCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Associados	R\$ 320,00
Não associados	R\$ 450,00

Inscrições e informações:

comunicacao@anrbrasil.org.br

ANVISA DEFINE REGRAS PARA RECALL DE ALIMENTOS COM POSSÍVEL RISCO À SAÚDE



Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) divulgou no último dia 9 os novos critérios para recolhimento de alimentos com riscos à saúde da população. Além destes, bebidas e águas engarrafadas, ingredientes, embalagens e qualquer material durante o processo de fabricação estarão sujeitos a essas regras, assim como a comunicação das empresas responsáveis com a Anvisa e os consumidores. A resolução foi publicada no Diário Oficial da União e entra em vigor em 180 dias.

De agora em diante, todas as empresas da cadeia produtiva de alimentos deverão ter um plano de recolhimento de produtos disponíveis para funcionários e agentes de vigilância sanitária, além de garantir a rastreabilidade dos produtos, com sua identificação de origem e destino. A norma determina que as empresas comuniquem a determinação de realização de recall imediatamente após a identificação do problema. O descumprimento das novas regras caracterizará infração à

legislação sanitária. A empresa estará sujeita ao recolhimento obrigatório dos produtos, à interdição, ao cancelamento de autorização e a multa de R\$ 2 mil a R\$ 1,5 milhão.

Segundo a Anvisa, além de disciplinar o pronto recolhimento, a medida tem por objetivo responsabilizar o produtor pelo fato de produtos impróprios ao consumo, pela oferta de controle sanitário e adotar mecanismos eficientes de gestão de risco que desonerem o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária do país.