

# MANUAL DE NEGÓCIOS



# AHRESP

ASSOCIAÇÃO DA HOTELARIA, RESTAURAÇÃO E SIMILARES DE PORTUGAL

Nº 3 - 15-07-2020

EDIÇÃO ESPECIAL  
DA REVISTA  
5,00€



[WWW.AHRESP.COM](http://WWW.AHRESP.COM)

HORECA®

**EVENTOS  
NÃO SUJEITOS  
AOS LIMITES MÁXIMOS  
DE AJUNTAMENTOS**

**AHRESP AJUDA  
A DESBLOQUEAR CENTENAS  
DE PROCESSOS DE LAY-OFF**

**NOVA LINHA DE 1000 MILHÕES**

**BARES E DISCOTECAS  
FECHADOS HÁ 4 MESES  
URGE ABRIR PORTAS**

**BEST OF BDA**

**Microcrédito reforçado  
em 40 milhões**

**Rendas sem isenção  
comprometem sobrevivência**

**INFORMAÇÃO ATUALIZADA AOS DIAS 15 E 30 DE CADA MÊS**



# Quer conhecer o futuro da restauração agora?

É só ler o QRcode.



O biip chegou para revolucionar a restauração. É a aplicação que permite atendimento personalizado, um check-out rápido e eficiente e a certeza de proporcionar uma experiência única aos seus clientes, seja no seu restaurante ou nos pedidos para take-away e delivery.

Tudo à distância de um biip.

**Biip. Tão simples quanto isto!**

SAIBA MAIS EM:

[www.biip.pt](http://www.biip.pt)

[comercial@zonesoft.org](mailto:comercial@zonesoft.org)





## ÍNDICE

	Introdução .....	4
<b>NOVO</b>	A Voz do Associado .....	5
<b>NOVO</b>	Animação noturna aguarda aprovação do Guia de Boas Práticas.....	6
<b>NOVO</b>	Selo Clean & Safe - Tudo o que precisa de saber .....	8
<b>NOVO</b>	Alojamento Turístico com quebras drásticas .....	10
<b>NOVO</b>	AHRESP nos media .....	12
	Impacto económico COVID-19 nas empresas do Canal HORECA (Inquérito AHRESP junho) .....	14
<b>ATUALIZADO</b>	63 medidas AHRESP: as propostas enviadas ao Governo para minimizar o impacto económico nas empresas - 16 de março.....	26
<b>ATUALIZADO</b>	Medidas de Apoio aos Empresários - 26 de março .....	32
<b>ATUALIZADO</b>	Programa de Capitalização das Empresas As 11 medidas propostas pela AHRESP - 18 de maio .....	44
<b>ATUALIZADO</b>	PEES – Programa de Estabilização Económica e Social Positivo, mas insuficiente para o Canal HORECA - 4 de junho .....	48
<b>NOVO</b>	Best of BDA (Boletim Diário AHRESP) .....	58
	Guia de Boas Práticas para a Restauração e Bebidas .....	62
	Plano de Contingência para a Restauração e Bebidas .....	72
	Vídeos de Boas Práticas para a Restauração e Bebidas .....	76
	Guia Boas Práticas para o Campismo, Caravanismo e Hotelaria de Ar Livre .....	78
	Regras para a época balnear 2020 .....	84
<b>ATUALIZADO</b>	FAQ – 73 Perguntas Frequentes e suas respostas .....	88
	Dísticos AHRESP .....	98
	Novas regras para as empresas do canal HORECA .....	100
	Opinião .....	106



Mário Pereira Gonçalves  
Presidente da AHRESP

## MANUAL DE NEGÓCIOS, a ferramenta de consulta em período de retoma

Desde o início da crise gerada pela COVID-19, e face ao impacto económico que desenhóu desde muito cedo um cenário dramático para as empresas dos setores representados pela AHRESP, que agimos em todas as frentes e recorremos a todas as ferramentas possíveis para minimizar os efeitos nefastos da Pandemia nos negócios das empresas do canal HORECA, com particular ação junto dos nossos associados.

Neste contexto inédito, com o fluxo de notícias gerado diariamente e

pautado por alterações hora a hora, às vezes minuto a minuto, uma das frentes de ação da equipa AHRESP foi filtrar e trabalhar a informação relevante para os nossos setores de atividade e transmiti-la de forma objetiva e atualizada aos empresários. Dedicamos no nosso site

[www.ahresp.com](http://www.ahresp.com) uma página que congrega todas as informações relacionadas com a crise pandémica, inauguramos uma linha de atendimento telefónico específica para as questões dos nossos associados, através da qual damos resposta personalizada a todas as dúvidas, prestamos esclarecimentos e damos apoio nas candidaturas aos instrumentos de apoio disponíveis.

A 30 de março, iniciámos a publicação do Boletim Diário AHRESP (BDA) que, já com mais de 60 edições, tem sido a ferramenta de comunicação privilegiada aos associados, com o resumo das informações do dia e o reforço das medidas que a AHRESP tem vindo a propor desde o início da crise para que as empresas consigam enfrentar este período de retoma com menos fragilidades.

Suspendemos a edição da Revista AHRESP, que neste contexto não era oportuna. Mas após meses de crise, desenhámos esta edição especial da Revista, inteiramente dedicada a todo o universo de conteúdos resultante do contexto excecional gerado pela COVID-19, onde reunimos toda a informação estável e relevante para os nossos associados. Com tantas alterações num curto espaço de tempo, e apesar de este ser um momento em que tudo indica que as ferramentas de apoio aos negócios das empresas do canal HORECA tendem a configurar-se mais definitivas, pode ser difícil ao

empresário situar-se no que está ou não atual, como perceber claramente o trabalho que foi feito e que está ainda a ser acionado pela AHRESP para minimizar o impacto desta crise junto dos empresários dos setores que representa.

O **'MANUAL DE NEGÓCIOS - Especial COVID-19'** arranca, assim, com o compacto da informação reunida desde o início deste período até à data, mas terá uma atualização quinzenal, ou ainda mais assídua sempre que houver novidades que o justifiquem, garantindo que num só local poderá consultar toda a informação que necessita para aferir se o seu negócio está a ser apoiado em todas as frentes a que pode ter acesso, se está a cumprir todas as normas neste período excecional. A consolidação da informação transversal à crise pandémica está, pois, vertida neste 'Manual de Negócios', que entendemos ser uma ferramenta de consulta essencial no apoio às empresas de restauração e bebidas e do alojamento turístico que confiam que a AHRESP continuará a desdobrar-se em esforços para cumprir com êxito a sua missão de representatividade e defesa do setor, em particular dos seus associados. Teremos ainda algumas dificuldades pela frente e as medidas que a AHRESP tem em 'cima da mesa', pois nem todas foram ainda acolhidas pelo Governo, têm também lugar de destaque nesta edição especial: não nos cansaremos de as reforçar ou de propor novas medidas que entendemos justificadas e adequadas à evolução da situação nas empresas do canal HORECA. Poderá encontrar sempre essa informação de fundo aqui, no seu 'Manual de Negócios'.

Conte com a AHRESP.



## ESTE ESPAÇO É SEU!

que representa, em defesa dos seus interesses. Mas é naturalmente aos seus associados que cabe sinalizar e dar resposta à medida, e é isso que a Associação tem procurado fazer. Este é o espaço do Associado, que diga de sua justiça!

Neste período em que as empresas de restauração e bebidas e do alojamento turístico vivem a maior crise de que há memória recente, a AHRESP tem sido a voz ativa dos setores de atividade



Hélio Gaspar

**Proprietário da Churrasqueira Frango Vaidoso, em Setúbal**

*Associado desde 2008*

“É com muito gosto que escrevo este testemunho, pois acredito que quando a competência existe, deve ser enaltecida. Durante este período de pandemia havia muita incerteza que nos chegava de diversas formas através dos vários meios de comunicação, mas na AHRESP encontramos sempre um meio interessado em responder às questões dos seus associados. Houve sempre um foco em transmitir toda a informação de forma clara e em defender os direitos dos associados à medida que novas informações e decretos de lei iam surgindo, respondendo sempre de forma célere e concisa para que nós, empresários, tivéssemos condições para tomar as medidas necessárias. Somos associados desde 2008 e vejo esta associação enquanto uma excelente parceira de informação e comunicação, respondendo às reais necessidades do momento.”



Valter Pereira

**proprietário da Esplanada Dom Dion, em Alpiarça**

*Associado desde 2019*

“A AHRESP teve uma ação bastante positiva durante a Pandemia. Apoiou o setor negociando e exigindo do Governo mais apoios para as empresas e sócio-gerente, elaborando também o guia de boas práticas. Ajudou os empresários com informação séria e atualizada sobre apoios, financiamentos e regras a cumprir, foi fundamental para mim ler todos os dias as informações disponibilizadas num período de muitas dúvidas e incertezas. Foi com ajuda da AHRESP que consegui um financiamento do Turismo de Portugal, para enfrentar o período difícil que se fazia prever, e recorri muitas vezes ao Delegado de Santarém Sr. Vasco Peixinho, a quem agradeço a disponibilidade. A maior vantagem em ser associado é receber atempadamente informação sobre o nosso setor, embora tenha outras, penso que devem ser melhor trabalhadas.”

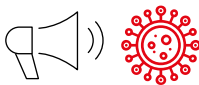


Sérgio Rodrigues

**Proprietário do Restaurante Tertúlia da Quinta, em Almeirim**

*Associado desde 2008*

“A AHRESP foi fundamental para ouvir as inúmeras preocupações e incertezas dos associados, todas elas urgentes e atendidas tão rápido quanto possível, criar canais de diálogo e medidas práticas junto das entidades governamentais para apoiar o sector, que começava a viver um período onde a incerteza se tornava cada vez mais um pesadelo. O apoio aos empresários foi elementar para a orientação quase diária de cada empresário, pois eram confrontados constantemente com grandes questões como “O que faço?” ou “Como vou sobreviver?”. A solicitação de apoio quase diria que era de hora a hora, salientando desde já e dando um voto de louvor à delegação de Santarém, através do Sr. Vasco Peixinho, que constantemente se disponibilizava para esclarecer e criar pontes de resolução para as dúvidas que nos assolavam. Nos dias de hoje e passados praticamente 20 anos desde que sou associado, as pontes que construímos no dia a dia e sobretudo esta relação biunívoca de entreajuda que estabelecemos e intensificamos quando em momentos menos bons, (lembro-me do aumento da taxa do IVA para 23%, o surgimento da ASAE com o medo que se instalou nos primeiros tempos) até aos momentos mais vitoriosos (visita do Primeiro Ministro a Almeirim para celebrar o regresso do IVA aos 13%), são o corolário do esforço diário de ajudar e ser ajudado. Bem hajam porque querer é poder.”



## ANIMAÇÃO NOTURNA aguarda aprovação do Guia de Boas Práticas

**O setor da Animação Noturna está a atravessar uma situação verdadeiramente dramática. A completa ausência de receitas dos bares e discotecas, encerrados há quatro meses e sem perspetivas de reabertura, coloca em causa milhares de postos de trabalho e deixa os estabelecimentos às portas da falência.**

O papel que os bares e discotecas têm no domínio socio-cultural como resposta às muitas necessidades quer do mercado interno, quer no mercado externo, através dos turistas que nos visitam é sobejamente conhecido. Não obstante reconhecer os riscos sanitários impostos pela Pandemia COVID-19, a AHRESP considera que a reabertura destas empresas deve acontecer mesmo que, para tal, as autoridades sanitárias devam exigir condições de segurança no seu funcionamento. Para isso, a Associação apresentou à tutela uma proposta de **Guia de Boas Práticas para a Animação Noturna** atendendo à especificidade destas duas atividades. O documento aguarda validação por parte do Ministério da Economia e da Direção-Geral da Saúde. Caso o encerramento persista, a Associação defende que as autoridades devem acautelar um programa de discri-

minação positiva no sentido de proporcionar condições económico-financeiras que permitam evitar insolvências em massa, com as consequências previsíveis, designadamente ao nível do mercado de trabalho. Estas empresas devem reabrir rapidamente, mas se tal não for viável, a AHRESP reforça que o Governo deve acolher as propostas apresentadas no âmbito do **Programa de Apoio às Empresas de Animação Noturna**, que receberam amplo consenso entre os empresários do setor, evitando a destruição deste relevante tecido económico (**conheça as propostas aqui**).

É neste espírito que continua a manifestar a sua total solidariedade, reconhecendo a forma elevada e responsável dos empresários destas atividades ao longo deste prolongado e difícil período.



edp

COMERCIAL



# Renove a energia da sua empresa com a Energia Solar EDP

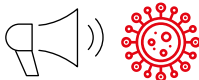
AO SEU LADO COM ENERGIA E MUITO MAIS

**POUPE  
ATÉ 25% NA  
FATURA DA  
SUA EMPRESA**

Oferta disponível para clientes empresariais. A poupança na fatura de eletricidade dependerá do consumo, do tipo de instalação e da potência contratada do cliente. Conheça as restantes soluções em [edp.pt](http://edp.pt)

A ENERGIA DAS EMPRESAS

213 53 53 53 | [EDP.PT/EMPRESAS](http://EDP.PT/EMPRESAS)



## SELO CLEAN & SAFE

**Tudo o que precisa saber sobre a ferramenta que pretende ajudar na recuperação da confiança dos consumidores e na afirmação de Portugal como um destino “limpo” para o Turismo.**

A iniciativa é do Turismo de Portugal, da Agência de Modernização Administrativa (AMA) e da Direção Geral das Atividades Económicas (DGAE), em articulação com as associações do setor e já são muitas as empresas que aderiram ao Clean & Safe. O objetivo é premiar os estabelecimentos que cumpram as recomendações da Direção-Geral da Saúde para evitar a contaminação dos espaços com o SARS-CoV-2. Ao mesmo tempo, a iniciativa procura “sensibilizar as empresas para os procedimentos mínimos a adotar e incentivar a retoma do setor do turismo a nível nacional e internacional, reforçando a confiança de todos no destino Portugal e nos seus recursos turísticos”, esclarece o Turismo de Portugal no seu site.

O “Clean & Safe” começou por estar disponível apenas para Estabelecimentos de Restauração e Bebidas mas rapidamente se estendeu a mais tipologias de negócio: Alojamento Local, Termas, Empreendimentos Turísticos, Áreas de Serviço de Autocaravanas são apenas alguns exemplos. O selo tem a validade de um ano, é gratuito e opcional e o processo para a sua obtenção é relativamente simples, embora varie consoante o tipo de empresa. De ressaltar que os estabelecimentos detentores do Selo Clean & Safe serão sujeitos a auditorias aleatórias realizadas pelas autoridades competentes.

**Mais informações sobre esta matéria em:**  
[bit.ly/selosCS](https://bit.ly/selosCS)

### ORIENTAÇÕES AHRESP PARA A OBTENÇÃO DO SELO

Para facilitar e agilizar o processo de certificação dos associados da Restauração e Bebidas e do Alojamento Local, a AHRESP disponibilizou dois Guias com orienta-

ções passo-a-passo, necessárias para o preenchimento do formulário de candidatura no site [eportugal.gov.pt](https://eportugal.gov.pt). Os documentos podem ser descarregados na Área reservada a associados a partir dos seguintes links:



↘ **Restauração e Bebidas:**  
[bit.ly/ahrespCSRestauracao](https://bit.ly/ahrespCSRestauracao)



↘ **Alojamento Local:**  
[bit.ly/ahrespCSAlojamento](https://bit.ly/ahrespCSAlojamento)

Além de munir os empresários com os Guias de Orientação, a AHRESP ainda disponibiliza um serviço de apoio ao Associado para esclarecimento de dúvidas sobre esta matéria. Para isso, basta contactar a **Linha de Esclarecimentos AHRESP | Covid-19, disponível das 9h00 às 18h00 - 212 464 704.**

### TENHO O SELO: E AGORA?

Como forma de assegurar que todos os procedimentos mínimos de limpeza, higiene e medidas básicas e prevenção e controlo da infeção da COVID-19 são conhecidos pelos empresários e para responder à adesão dos empresários ao “Clean & Safe” o Turismo de Portugal criou um Programa de Formação Online sobre o selo. A inscrição e o certificado são gratuitos e os cursos estão disponíveis em vários horários, tendo a duração total de 4 horas, distribuídas por duas sessões com um limite de 250 participantes. O objetivo é que “no final destas formações, os participantes estejam aptos a delinear um esboço de Protocolo Interno adaptado à sua organização, clarifica o Turismo de Portugal (**consultar calendário de formações aqui**).



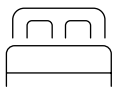
## TEMOS PLANOS DE DESINFEÇÃO E HIGIENIZAÇÃO PARA A RESTAURAÇÃO E HOTELARIA

A Iberlim está a apoiar a Restauração e Hotelaria na retoma da atividade através de serviços de desinfeção de continuidade. Proporcione aos seus clientes e colaboradores um ambiente seguro, confortável e tranquilo.

Uma intervenção regular nos espaços bem como a aplicação de medidas de prevenção e higienização são essenciais para garantir a sustentabilidade e sucesso do seu negócio.



Saiba mais



# ALOJAMENTO TURÍSTICO

## Décadas de afirmação caem por terra

O ano de 2020, que se acreditava ser um ano de afirmação e estabilização do crescimento sustentado da atividade turística, transformou-se, desde março, e já lá vão mais de 4 meses, num ano que por certo não nos vai deixar boas memórias e que será lembrado como muito provavelmente o período mais difícil que já vivemos, e que está já a ser a principal ameaça ao setor do alojamento turístico, que interrompeu décadas de afirmação de Portugal como destino turístico.

### ↳ Como evoluiu o setor do alojamento turístico nos primeiros meses de 2020?

Se analisarmos a evolução do setor até fevereiro deste ano verificamos que aquele continuava em crescimento, tendo os dados desse mês registado um aumento da atividade turística, com 1,6 milhões de hóspedes e 3,9 milhões de dormidas, correspondendo a variações de +16,0% e +15,3%, respetivamente.

A partir de março tudo mudou subitamente à escala global e com todas as medidas que o Governo foi obrigado a tomar para travar a evolução da epidemia, e que passaram pela declaração de estado de emergência, encerramento de fronteiras e *shutdown* de setores fundamentais da economia. O setor turístico acabou por ficar numa situação de praticamente “encerramento técnico” pela inexistência de circulação, ausência de reservas novas e até cancelamentos em massa de reservas já existentes, e isto apesar de, com exceção dos Parques de Campismo, nunca ter havido a determinação legal de encerramento para os estabelecimentos de Alojamento Turístico.

Toda esta situação é confirmada pelos dados estatísticos para o tu-

VARIÇÃO MÊS HOMÓLOGO					
	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió
<b>Dormidas</b>	7,60%	16,00%	-58,70%	-96,70%	-95,00%
<b>Hóspedes</b>	12,20%	15,30%	-62,10%	-97,10%	-93,90%

Fonte: INE - Instituto Nacional de Estatística

rismo para os meses de abril e maio. De salientar que, no mês de abril, o país teve o seu pior desempenho da história com um recuo em 97,1% nos hóspedes e 96,7% nas dormidas, situação que se manteve virtualmente inalterada durante o mês de maio, com apenas uma melhoria ligeira ao nível dos indicadores.

### ↳ Quais são as perspetivas dos profissionais do Alojamento Turístico para a época Alta?

Com o mês de junho ainda por fechar em termos estatísticos por parte do INE, a AHRESP, como tem vindo a ser habitual, promove inquéritos regulares, sendo que o mais recente que realizou sobre a situação do setor revela resultados verdadeiramente preocupantes:

■ Até ao final de junho, 24% das empresas continuavam encerradas e durante todo o mês. Mais de 47% das

empresas não registaram qualquer ocupação e 41% indicou uma ocupação até 25%. Estes são resultados que se traduzem numa quebra homóloga superior a 90% na taxa de ocupação, fator que foi referido por mais de 54% das empresas;

■ A tradicional “época alta” (julho a setembro) indicia resultados muito preocupantes, pois 46% das empresas não esperam uma taxa de ocupação acima dos 25%, e cerca de 17% das empresas perspetivam uma ocupação entre 25% e 50%.

Temos assim uma situação que se tem vindo a agudizar com o passar do tempo e corre-se o risco de não se conseguir recuperar minimamente com a “época alta” que já se devia sentir por esta altura. Há que redesenhar os apoios às empresas, adequá-los à situação que ainda atravessamos e reforçá-los por forma a que as

empresas consigam ultrapassar esta fase, e não sejam forçadas a tomar a decisão de encerrar.

### ↳ **O Lay-off simplificado foi a solução para o setor?**

Esta foi uma medida extremamente importante para as empresas nesta fase e que lhes permitiu reduzir os encargos relativos ao pagamento de retribuições aos seus trabalhadores, apesar dos enormes constrangimentos com a aplicação e com o pagamento do apoio, sendo que a AHRESP continua a reivindicar que este tipo de medidas se mantenha porque as necessidades também elas se mantêm.

Não obstante, e quando nos referimos concretamente ao Alojamento Turístico, apenas 42% das empresas deste setor tiveram condições ou elegibilidade para aceder à medida, e dessas, 76% prorrogou a medida para maio, 70% para junho, e cerca de 60% tenciona prorrogar para julho. Concluiu-se igualmente que, sem o apoio do *Lay-off* em julho, 42% das empresas referem que não terão condições para pagar salários no final do mês, sendo que mais de 27% das empresas não conseguiu efetuar o pagamento dos salários em junho e 12% apenas o fez parcialmente.

### ↳ **Qual é a situação financeira real das empresas do sector do Alojamento Turístico?**

Apesar de todas as medidas que têm vindo a ser empreendidas, o facto é que a maioria dos encargos para as empresas mantêm-se, e que as empresas foram “forçadas” a encerrar ou têm a sua receita extremamente reduzida. Perante este cenário é inevitável que se equacione o encerramento. Do inquérito que realizámos, 18% das empresas declararam ponderar avançar para insolvência

no curto prazo, e 45% das empresas está a avaliar a decisão no médio prazo. Este é um cenário que tem de ser invertido no curto prazo porque as empresas estão já no seu limite de resistência.

### ↳ **É possível superar a crise? Que se perspectiva no curto prazo e que estratégias adotar?**

Os dados estatísticos que apurámos representam um cenário dramático no curto prazo, e que nos deve fazer pensar em medidas que sejam eficazes, quer por parte do Governo, a quem cabe adotar ações conjunturais de apoio às empresas e à economia, quer também por parte dos empresários nos seus modelos de negócio, reconhecida que é a sua capacidade e resiliência.

Existem assim estratégias que poderão minorar o impacto da crise:

- Aposta forte na promoção no mercado nacional e mercados de proximidade como o Espanhol e outros que não imponham restrições à viagem para território nacional;
- Aumento da probabilidade da marcação de reservas *last-minute* obrigará à reavaliação das estratégias de comercialização com uma flexibilização das condições das reservas e à manutenção de uma política de preços otimizada;
- Ter em conta que os impactos regionais nas perdas de faturação não são uniformes. Tem-se assistido a um aumento da procura no curto-prazo por alojamentos turísticos fora dos grandes centros urbanos. Neste sentido fará sentido:
  - Aposta mista no curto prazo no segmento do *mid-term* e *short-term* nos grandes centros urbanos (Lisboa e Porto) até ao regresso dos valores do mercado pre-pandemia;
  - Aposta no segmento *short-term* no restante território nacional, espe-

cialmente nos territórios de baixa densidade.

### ↳ **Que apoios tenho disponíveis para o curto/médio prazo?**

As empresas do Alojamento Turístico têm ao seu dispor algumas medidas que poderão ajudar a minorar o impacto negativo que a situação pandémica tem causado.

Assim, no curto prazo, as empresas têm acesso a:

- Apoio à retoma progressiva às empresas que acederam ao *Lay-off* simplificado
- Ou
- Incentivo financeiro extraordinário à normalização da atividade empresarial
- *One-off* – 1 Salário mínimo nacional (SMN) pago em 1 tranche;
- Ao longo de 6 meses – 2 SMN pagos em 3 tranches.

Adicionalmente o governo Português anunciou no âmbito do **Programa de Estabilização Económica e Social (PEES)**:

**Linha de Tesouraria do Turismo de Portugal:** a ser reforçada e com possibilidade de conversão parcial em fundo perdido;

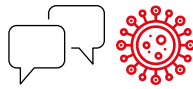
**Linhas de crédito COVID:** reforço dos programas já apresentados e que se encontram tecnicamente suspensos;

**Programa Adaptar 2.0:** reabertura do Programa Adaptar para reconversão e adaptação dos locais de trabalho à realidade COVID;

**Pagamentos por conta:** no caso do Alojamento Turístico a isenção atinge os 100%;

**Moratórias bancárias:** Extensão da vigência da atual moratória bancária até 31 de março de 2021;

**Sales and Lease Back:** venda e locação do imóvel com a possibilidade de recompra futura. Este programa será gerido pela Turismo Fundos.



# AHRESP NOS MEDIA

## Para quando a reabertura de Bares e discotecas?

A falta de previsões para a reabertura dos Bares e Discotecas continua a ser um dos temas mais preocupantes para a AHRESP, que tem mostrado a sua indignação nos meios de comunicação social através as intervenções da Secretária-Geral, Ana Jacinto. No entanto, durante esta quinzena outros assuntos foram igualmente debatidos pelas vozes da Associação, como é o caso do cenário de insolvência que cerca de 40% das empresas da Restauração e Bebidas enfrentam e da interdição dos corredores aéreos de vários países a Portugal.



26

JUNHO

**Setor turístico quer testes à Covid -19 realizados na origem** “O Governo Regional poderá realizar algum protocolo com um laboratório certificado, permitindo aos turistas realizar um teste com um preço mais baixo, antes de viajar para os Açores”, assinalou, acrescentando que uma família não pode perder um ou dois dias de férias a aguardar o resultado do teste nos Açores. Devemos garantir que é otimizado o tempo disponível para o turista conhecer a Região. Estar a aguardar o resultado do teste durante 24 ou 48 horas acaba por afastar os turistas, porque o período médio de estadia na Região não é compatível com este modelo.”

[Rui Anjos, Presidente da Delegação da AHRESP nos Açores, in Açoriano Oriental]

**Reabertura de bares e discotecas influencia turismo e festas ilegais** “Acredito numa retoma gradual, mas temos de ser conscientes e realistas que irá demorar algum tempo. É expectável uma quebra no consumo e é nesse âmbito que também estamos à espera que sejam anunciadas medidas de apoio às nossas empresas que nos permitam sobreviver nos tempos difíceis que se avizinham.”

[Paulo Dâmaso, Grupo de Setor da Animação Noturna da AHRESP, in Jornal Económico]



28

JUNHO

### Setor da restauração com seis mil postos de trabalho em risco

“Os tempos são muito difíceis. Já se percebeu que a faturação está nos 20 por cento. Ninguém vai atirar a toalha ao chão. Estamos todos a procurar perceber o que os meses de verão vão trazer. É impossível recuperar o que já perdemos e muito dificilmente vamos conseguir aguentar o próximo inverno.”

[Rui Anjos, Presidente da Delegação da AHRESP nos Açores, in Açoriano Oriental]



29

JUNHO

### Restaurantes. Caos instalado à volta do horário de fecho

“A polícia tem feito tábua rasa de todos os restaurantes e têm surgido várias queixas de proprietários de restaurantes que, apesar de terem licença para continuarem a funcionar após as 23 horas, são obrigados a fechar portas a essa hora. Isso é resultado da pouca clareza com que têm saído as resoluções e as respetivas concretizações das mesmas. O que está em causa é a entrada e a partir das 23 horas não podem entrar mais clientes, mas aqueles que estão lá dentro podem acabar as refeições sem limite de hora, ou seja, até à hora que o estabelecimento tem para se manter em atividade.”

“Os estabelecimentos de restauração podem funcionar nas modalidades de *take-away*, entregas ao domicílio e *drive-in* sem estarem sujeitos ao limite horário das 23 horas, uma vez que este limite se aplica exclusivamente a novas admissões para consumo no próprio estabelecimento.”

[Ana Jacinto, Secretária-geral da AHRESP, in Jornal i]



2

JULHO

### Restaurantes de Viseu com quebras de faturação que chegam aos 80%

“Globalmente a recuperação vai ser muito difícil e lenta. Não só porque as pessoas têm receio - e agora com os novos focos voltaram a ter mais - mas também por causa do aparato que se cria para entrar num estabelecimento e mesmo a movimentação dentro do restaurante, quer dos clientes como do staff.”

[Jorge Loureiro, Vice-Presidente da AHRESP, in *Jornal da Beira*]



3

JULHO

### 40% dos restaurantes em risco de falência devido à pandemia da Covid-19

“Quase 40% das empresas de restauração e bebidas ponderam avançar para a insolvência, na sequência da crise causada pela Covid-19, revela um inquérito da Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) divulgado esta sexta-feira (...). O inquérito mensal da AHRESP, que decorreu entre 29 de junho e 1 de julho, contou com 1418 respostas válidas e, segundo a associação, “revela um futuro devastador para milhares de empresas e dezenas de milhares de postos de trabalho.”

[in *Sábado Online*, *CMTV*, *O Jornal Económico*, *TVI24*, *Expresso*, *Press Minho Online*, *Tâmegasousa.pt*, *Diário de Aveiro*, *Diário de Coimbra*, *Antena 1*, *Destak Online*, *Diário de Notícias*, *Human Resources Portugal*, *JM Online*, *Jornal de Notícias*, *Notícias ao Minuto*, *Observador Online*, *Porto Canal Online*, *Rádio Santana FM Online*, *RTP Online*, *Sapo Online*, *O Vilaverdense*]

“A esmagadora maioria refere que não irá conseguir suportar os encargos habituais, como pessoal, energia, fornecedores e outros.”

[in *O Jornal Económico*, *Renascença Online*, *Expresso*, *Dinheiro Vivo*, *Barlavento*]

### “Malabarismos” em Tempos de Pandemia

“Sempre afirmei que o pior que pode acontecer aos agentes económicos é estes viverem numa permanente incerteza.”

[Ana Jacinto, Secretária-geral da AHRESP, in *Publituris Opinião*]



6

JULHO

### AHRESP quer reabertura de bares e discotecas ou atribuição de apoios

“A AHRESP, reconhecendo os riscos sanitários que todos atravessamos, não pode deixar de considerar que a abertura destas empresas deve acontecer mesmo que, para tal, as autoridades sanitárias devam exigir condições de segurança no seu funcionamento.”

[in *Lusa*, *Observador*, *100% DeeJay Portugal Online*, *Diário do Minho*, *Dinheiro Vivo*, *CM Jornal*, *JM Madeira*, *Jornal de Notícias*, *Notícias ao Minuto*, *Rádio Santana FM*, *Sapo Online*]



7

JULHO

### AHRESP pede “discriminação positiva” para bares e discotecas

“No entender da AHRESP estas empresas devem reabrir rapidamente, mas se tal não for viável deve o Governo acolher as propostas de apoio já apresentadas que possam evitar a destruição deste revelante tecido económico.”

[in *Marketeer*]

### “Mercados em Ação”: Portugal excluído do corredor aéreo do Reino Unido

“É de facto muito grave e é uma decisão lamentável. É evidente que nós temos uma situação mais complicada na Área Metropolitana de Lisboa mas a verdade é que se olharmos para os números do Reino Unido, se calhar quem teria que tomar medidas mais robustas seríamos nós. Não é só o corredor aéreo do Reino Unido, estamos a ter menos circulação de pessoas e de turistas.”

[in *JE TV*]



8

JULHO

### 40% das empresas de restauração e 18% da hotelaria a caminho da insolvência

“Se há dois meses achávamos que ainda podíamos recuperar no verão, neste momento temos 40% das empresas de restauração e 18% da hotelaria a caminho da insolvência.”

[in *Canal S+*]



13

JULHO

### AHRESP quer fim de mais-valias no AL

“A Associação da Hotelaria Restauração e Similares de Portugal (AHRESP) voltou a defender uma revisão do regime de tributação das mais-valias em sede de IRS dos imóveis de alojamento local (AL), para isentar de mais-valias esses imóveis quando regressam à esfera privada dos proprietários. A lei atual permite essa isenção apenas após cinco anos consecutivos no arrendamento tradicional.”

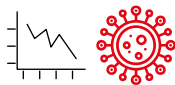
[in *Jornal i*]



O último inquérito da AHRESP aos associados, realizado entre 29 de junho e 1 de julho, revela uma crise sem precedentes para as empresas do canal HORECA: 38% das empresas de restauração e bebidas e 18% do alojamento turístico tencionam avançar para insolvência. Um cenário que desenha um futuro devastador para milhares de empresas e dezenas de milhares de postos de trabalho, que reforça a necessidade de se avançar com as propostas que a AHRESP tem apresentado desde o início da Pandemia COVID-19.

**CRISE SEM  
PRECEDENTES  
NAS EMPRESAS DO  
CANAL HORECA**

Último Inquérito AHRESP



## RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

# 38%

das empresas ponderaram avançar para a insolvência

# +22%

das empresas inquiridas registaram perdas homólogas superiores a 60%

# 24%

tiveram quebras superiores a 40%

# 12%

com uma quebra superior a 90%

# 87%

das empresas recorreram ao *Lay-off*, tendo 93% prorrogado para maio

# 76%

para junho e 69% tenciona prorrogar para julho

# +54%

das empresas referem que em julho não terão condições para pagar os salários no final do mês sem o apoio do *Lay-off*

# +17%

das empresas não pagaram salários em junho e 15% só o fez parcialmente

# + 22%

das empresas não vão conseguir manter todos os postos de trabalho até ao final do ano e 70% não sabem se o vão conseguir



## ALOJAMENTO TURÍSTICO

# +47%

não registaram qualquer ocupação em junho

# 41%

das empresas teve uma ocupação até 25%

# 24%

das empresas continuavam encerradas no final do mês de junho

# 90%

de quebra homóloga na taxa de ocupação é referida por mais de 54% das empresas

# 18%

das empresas pondera avançar para a insolvência e 45% não sabe ainda se avança ou não

# 42%

das empresas recorreram ao *Lay-off*, tendo 76% prorrogado para maio, 70% para junho e 60% tenciona prorrogar para julho

# 42%

das empresas referem que não terão condições para pagar os salários no final do mês sem o apoio do *Lay-off* em julho

# +27%

das empresas não pagaram salários em junho e 12% só o fez parcialmente

# +12%

das empresas não vão conseguir manter todos os postos de trabalho até ao final do ano e 62% não sabem se o vão conseguir

# 46%

das empresas não espera uma taxa de ocupação acima dos 25% na época alta (julho a Setembro)

# 17%

das empresas espera ter uma ocupação entre os 25% e os 50%

FONTE: Todos os dados referenciados neste artigo resultam do Inquérito AHRESP aos seus associados, que decorreu entre 29 de junho e 1 de Julho de 2020, tendo-se obtido um total de 1.418 respostas válidas representativas dos setores da restauração e bebidas e do alojamento turístico.

Com 1.418 respostas válidas, os resultados do quinto inquérito da AHRESP à atividade turística, desde o início da Pandemia COVID-19,

revelam resultados preocupantes para as empresas do canal HORECA. No setor da restauração e bebidas, 38% das empresas ponderaram avan-

çar para insolvência dado que a esmagadora maioria refere que não irá conseguir suportar os encargos habituais, como pessoal, energia,



## CRISE SEM PRECEDENTES NAS EMPRESAS DO CANAL HORECA

Último Inquérito AHRESP

fornecedores e outros, a partir do mês de julho. Para as empresas inquiridas, a faturação do mês de junho foi dramática, com mais de 24% das empresas a registarem perdas superiores a 40%, 22% com quebras homólogas superiores a 60%, e 12% com uma quebra acima dos 90%. Perante este cenário, o acesso ao *Lay-off* simplificado para apoio ao pagamento de salários tem sido uma constante desde abril. Mais de 87% das empresas recorreram a este mecanismo, tendo 93% prorrogado para maio, 76% para junho, e cerca de 69% tenciona prorrogar para julho. Sem o apoio do *Lay-off* em julho, mais de 54% das empresas referem que não terão condições para pagar salários no final do mês. No que respeita aos salários de junho, o inquérito revela que mais de 17% das empresas não conseguiram efetuar o pagamento e 15% só pagou parcialmente. Neste contexto, mais de 22%

das empresas assumem que não vão conseguir manter todos os postos de trabalho até ao final do ano, e 70% das empresas ainda não sabem se vão conseguir manter o total dos seus trabalhadores.

Para as empresas do alojamento turístico o cenário é igualmente preocupante. Até ao final de junho 24% das empresas continuavam encerradas e durante todo o mês, mais de 47% das empresas não registaram qualquer ocupação e 41% indicou uma ocupação até 25%.

Estes resultados traduzem-se numa quebra homóloga superior a 90% na taxa de ocupação, referida por mais de 54% das empresas. A tradicional “época alta” (julho a setembro) indicia resultados muito preocupantes, pois 46% das empresas não esperam uma taxa de ocupação acima dos 25%, e cerca de 17% das empresas perspetivam uma ocupação entre 25% e 50%. Perante este cenário, 18%

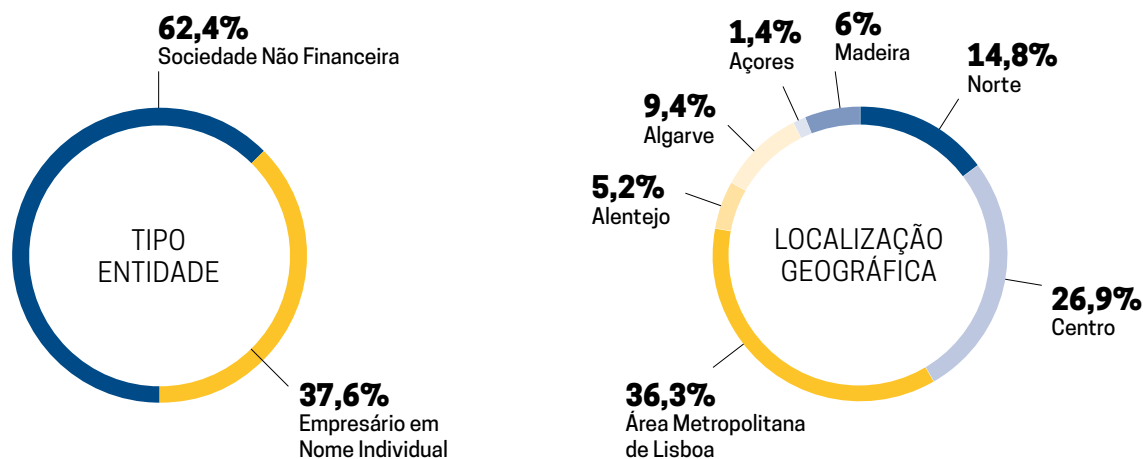
das empresas ponderam avançar para insolvência caso não consigam suportar os encargos, e 45% não sabe se avança ou não para insolvência.

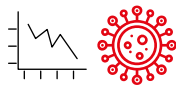
O acesso ao *Lay-off* simplificado para apoio ao pagamento de salários intensificou-se desde abril. Cerca de 42% das empresas recorreram a este mecanismo, 76% prorrogou para maio, 70% para junho, e cerca de 60% tenciona prorrogar para julho.

Sem o apoio do *Lay-off* em julho, 42% das empresas referem que não terão condições para pagar salários no final do mês, sendo que mais de 27% das empresas não conseguiu efetuar o pagamento dos salários em junho e 12% só o fez parcialmente. Com esta realidade, mais de 12% das empresas assumem que não vão conseguir manter todos os postos de trabalho até ao final do ano, e 62% das empresas ainda não sabem se vão conseguir manter a totalidade dos seus trabalhadores.

### CARACTERIZAÇÃO DAS EMPRESAS

Das 1418 empresas, 59,9% são de alojamento turístico e 40,1% da restauração e bebidas, sendo 62,4% sociedades comerciais e 37,6% empresários em nome individual, com a seguinte distribuição geográfica:





## PRINCIPAIS IMPACTOS

A COVID-19 tem consequências económicas e financeiras à escala global nunca vistas e não mensuráveis no imediato. Em Portugal, os impactos são mais graves porque a atividade turística tem um peso muito significativo na economia portuguesa. Os principais impactos negativos desta Pandemia, e no que à AHRESP e aos seus associados diz respeito, refletem-se principalmente em três áreas - **Volume de Negócios, Emprego e Rendimento das Famílias**.



### RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

Das empresas que faturaram em junho, verifica-se uma quebra significativa no volume de negócios.

**Diminuição  
de faturação das  
empresas inquiridas:**

**+ de 90%**

em 11,6% das empresas

**81% a 90%**

em 15,6% das empresas

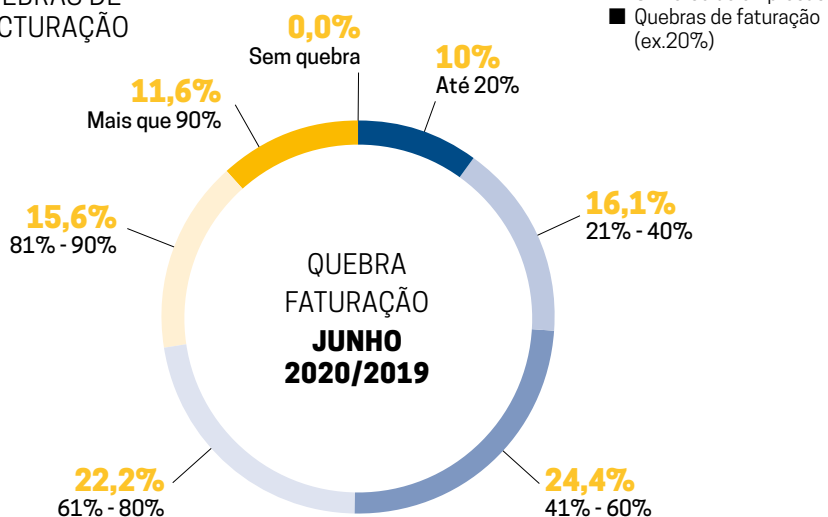
**61% a 80%**

em 22,2% das empresas

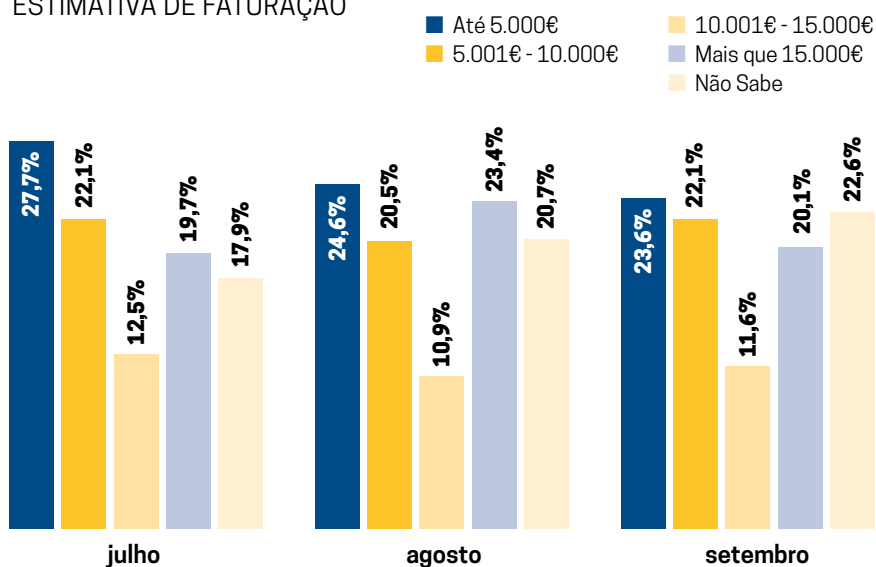
**41% a 60%**

em 24,4% das empresas

### QUEBRAS DE FACTURAÇÃO



### ESTIMATIVA DE FATURAÇÃO



## CRISE SEM PRECEDENTES NAS EMPRESAS DO CANAL HORECA

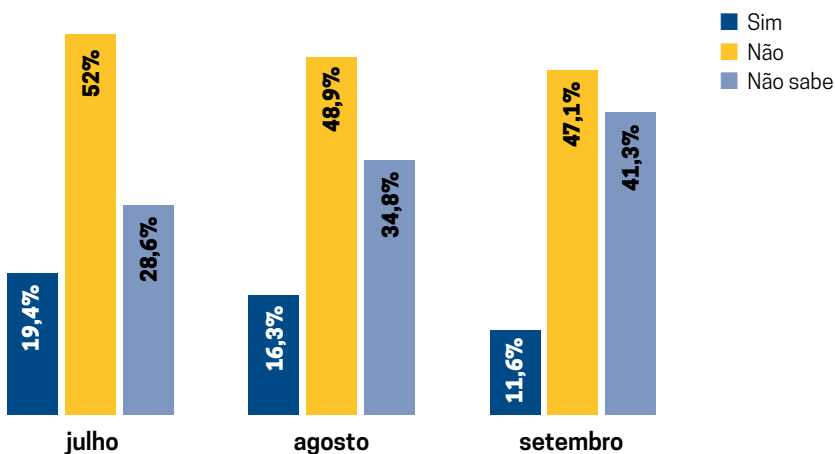
Último Inquérito AHRESP

■ O **Rendimento das Empresas** tem caído drasticamente, pelo que as empresas que responderam ao inquérito nesta data confirmam a grande preocupação neste domínio, já referida em inquéritos anteriores, sentindo-se incapazes de assumir de uma forma regular todas as suas obrigações, nomeadamente pessoal, luz, gás, água, rendas (se for arrendatário), encargos financeiros, entre outros fornecedores.

# 52%

das empresas, não vão conseguir cumprir a totalidade dos seus compromissos sem apoios, em julho, percentagem que passa para 48,9% em agosto e para 47,1% em setembro

### CAPACIDADE DE SUPORTAR ENCARGOS OPERACIONAIS



Perante esta incapacidade de cumprir todos os seus compromissos

# 38,1%

das empresas admite avançar diretamente para insolvência

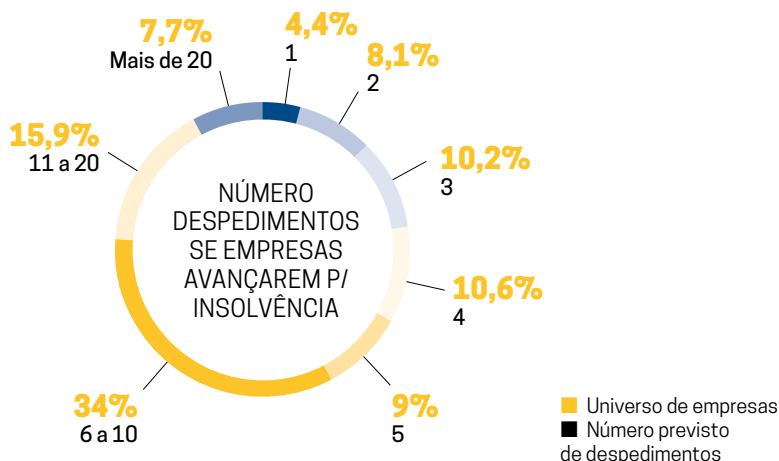
# 48,5%

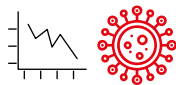
das empresas não sabe se irá avançar ou não para insolvência



A redução drástica dos níveis de faturação das empresas do Turismo leva a uma redução significativa no rendimento das empresas, com consequências diretas no aumento do número de insolvências, na redução do emprego e na diminuição do rendimento das famílias.

■ No que diz respeito ao **Emprego**, e apesar das dificuldades que as empresas atravessam, 90,1% não efetuaram despedimentos entre março e junho. Este comportamento de responsabilidade social das empresas associadas da AHRESP vai de encontro ao pedido formulado pelo Primeiro Ministro, António Costa, no sentido de as empresas não reagirem a quente, provocando um agravamento social em cima de um problema grave de saúde pública.





## PROPOSTAS DO GOVERNO

A AHRESP apresentou no dia 16 de março um plano com 63 medidas que foram crescendo e ajustando-se face ao contexto de evolução da crise [\(veja a partir da página 26\)](#).

No dia 18 de maio, reforça junto do Governo as necessidades das empresas do canal HORECA com a apresentação do Programa de Capitalização das Empresas da Restauração e Bebidas e do Alojamento Turístico [\(veja a partir da página 44\)](#), que enquadra 11 medidas cujo objetivo

é assegurar a sobrevivência das empresas e garantir a manutenção dos postos de trabalho, evitar um número significativo de insolvências e crescimento descontrolado da taxa de desemprego. Não obstante os esforços do Governo, com quem a AHRESP tem mantido uma relação estreita de diálogo e colaboração, as medidas tomadas até à data revelam-se insuficientes para desenhar um cenário mais favorável às empresas dos nossos setores de atividade.

O inquérito apresentado confirma a situação difícil, não apenas na restauração e bebidas, mas também do alojamento turístico que apesar de não ter sido obrigado a encerrar portas em nenhum período da Pandemia, acabou por o fazer na prática por ausência de clientes.

Que impactos sentem as empresas? As principais reações dos associados AHRESP estão precisamente refletidas nas respostas ao último inquérito realizado e que são as seguintes:

## LAY-OFF

# 87,1%

das empresas inquiridas, recorreram ao Lay-off

# 92,5%

das empresas que recorreram ao Lay-off prorrogaram para maio, 75,5% para junho e 69,1% vai pedir a continuação para julho

# 53,6%

das empresas não vão conseguir pagar salários sem Lay-off

## LINHAS APOIO

# 42%

das empresas não recorreram a apoios financeiros

# 58%

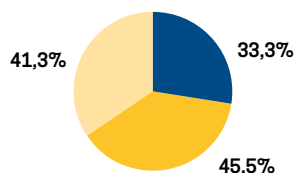
das empresas recorreram às linhas de apoio

# 45,5%

das empresas que recorreram a linhas de apoios referenciaram o Microcrédito Turismo de Portugal

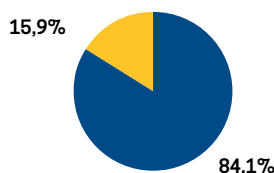
### A QUAL RECORREU

- Capitalizar COVID-19
- Microcrédito Turismo de Portugal
- Apoio Economia COVID-19



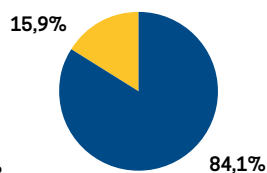
### JÁ FOI APROVADA

- Sim
- Não



### SE FOI APROVADA O DINHEIRO ESTÁ DISPONÍVEL

- Sim
- Não



### RAZÕES QUE LEVARAM AS EMPRESAS A PEDIR FINANCIAMENTO

# 85,3%

para pagarem salários

# 72,5%

também para pagamentos de impostos e contribuições sociais

# CRISE SEM PRECEDENTES NAS EMPRESAS DO CANAL HORECA

Último Inquérito AHRESP



## ALOJAMENTO TURÍSTICO

As quebras de faturação entre março e junho são significativas.



**46,1%**

das empresas não tinha faturado em junho

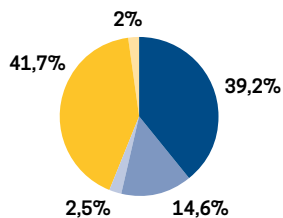
**33,1%**

das empresas que faturaram tiveram quebras em junho de mais de 90%

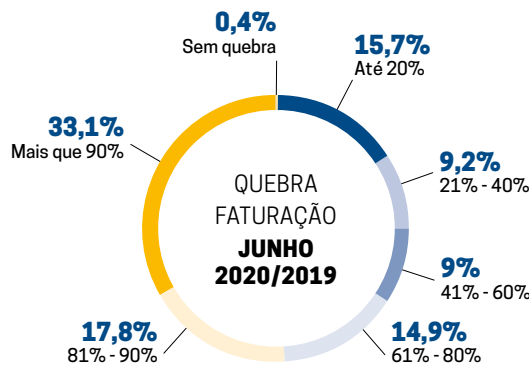
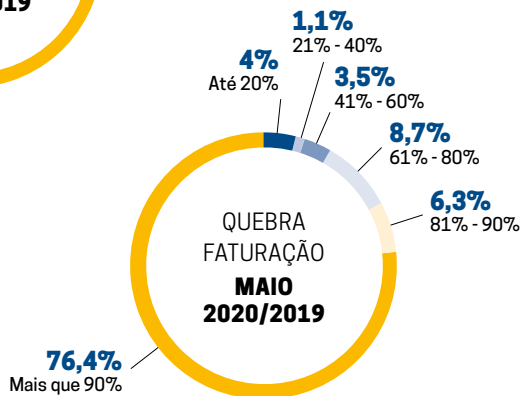
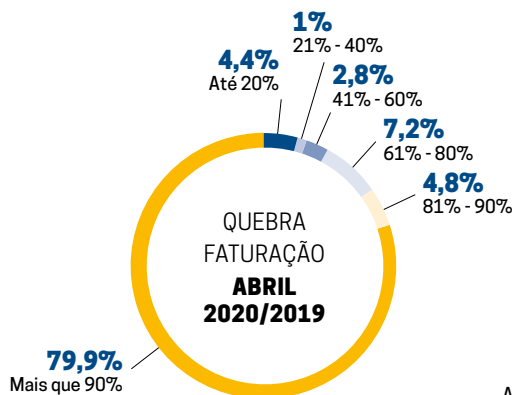
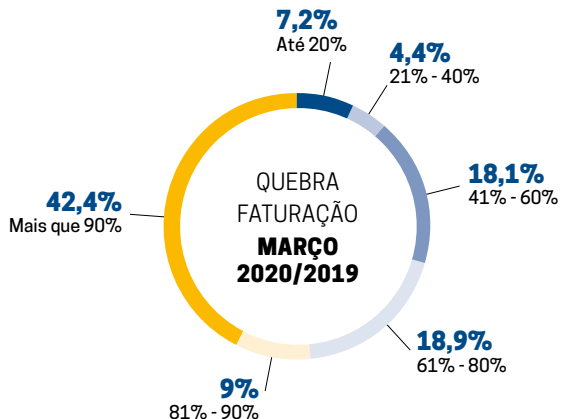
**23,6%**

das empresas inquiridas ainda não tinham reaberto no início de julho e tencionam abrir nas seguintes datas:

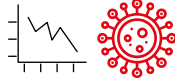
- julho
- agosto
- setembro
- ainda não sabe
- encerramento definitivo



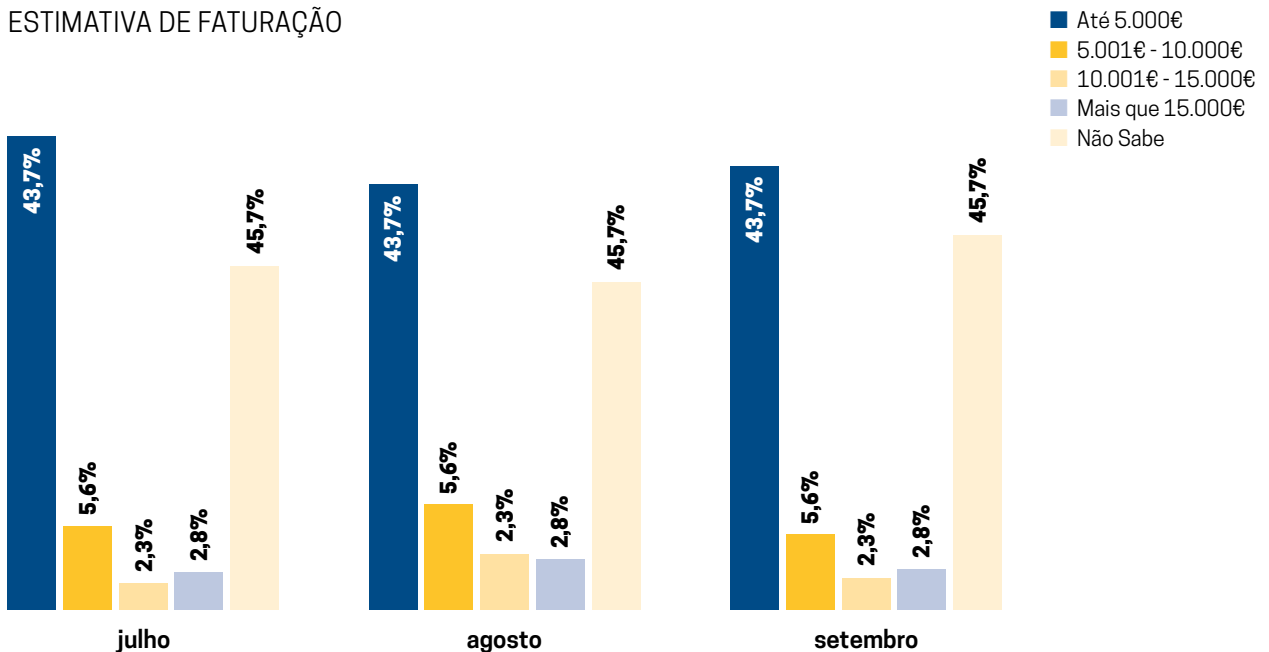
### QUEBRAS DE FACTURAÇÃO



■ Universo de empresas  
■ Quebras de faturação (ex.20%)



## ESTIMATIVA DE FATURAÇÃO

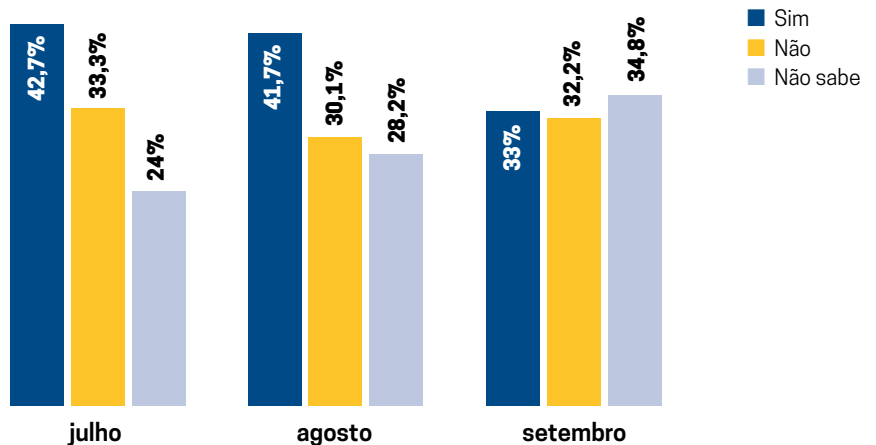


■ O **Rendimento das Empresas** por força da redução brutal da faturação, cai drasticamente, pelo que as empresas que responderam ao inquérito refletem uma grande preocupação neste domínio, porque sentem-se incapazes de assumir de uma forma regular todas as suas obrigações, nomeadamente pessoal, luz, gás, água, rendas (se for arrendatário), encargos financeiros, entre outros fornecedores.

# 33,3%

das empresas, em julho, não vão conseguir cumprir com a totalidade dos seus compromissos sem apoios, 30,1% em agosto e 32,2% no mês de setembro

## CAPACIDADE DE SUPORTAR ENCARGOS OPERACIONAIS



## CRISE SEM PRECEDENTES NAS EMPRESAS DO CANAL HORECA

Último Inquérito AHRESP

Perante esta incapacidade de cumprir todos os seus compromissos

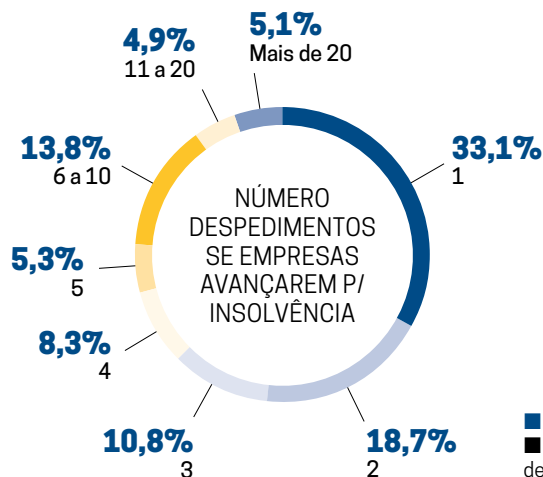
# 18%

das empresas admite avançar diretamente para insolvência

# 44,8%

das empresas não sabe se irá avançar ou não para insolvência

■ No que diz respeito ao **Emprego**, e apesar das dificuldades que as empresas atravessam, 93,2% não efetuaram despedimentos entre março e maio.



## PROPOSTAS DO GOVERNO

### LAY-OFF

# 41,7%

das empresas inquiridas, recorreram ao Lay-off

# 76%

das empresas que recorreram ao Lay-off prorrogaram o apoio para maio e 69,8% para junho e 59,9% esperam fazê-lo em julho

### LINHAS APOIO

# 72,4%

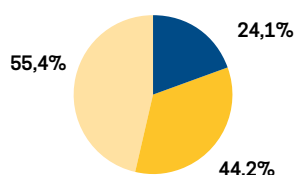
das empresas não recorreram a apoios financeiros

# 27,6%

das empresas recorreram às linhas de apoio

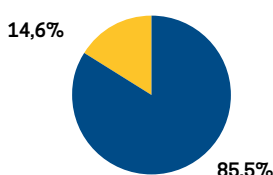
#### A QUAL RECORREU

- Capitalizar COVID-19
- Microcrédito Turismo de Portugal
- Apoio Economia COVID-19



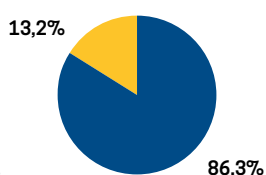
#### JÁ FOI APROVADA

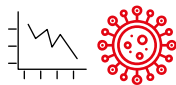
- Sim
- Não



#### SE FOI APROVADA O DINHEIRO ESTÁ DISPONÍVEL

- Sim
- Não





## LINHAS APOIO

**55,4%**

das empresas que recorreram a apoios financeiros referenciaram a linha de apoio Economia COVID-19

## RAZÕES QUE LEVARAM AS EMPRESAS A PEDIR FINANCIAMENTO

**73,1%**

para pagarem salários

**59,5%**

também para pagamentos de impostos e contribuições sociais

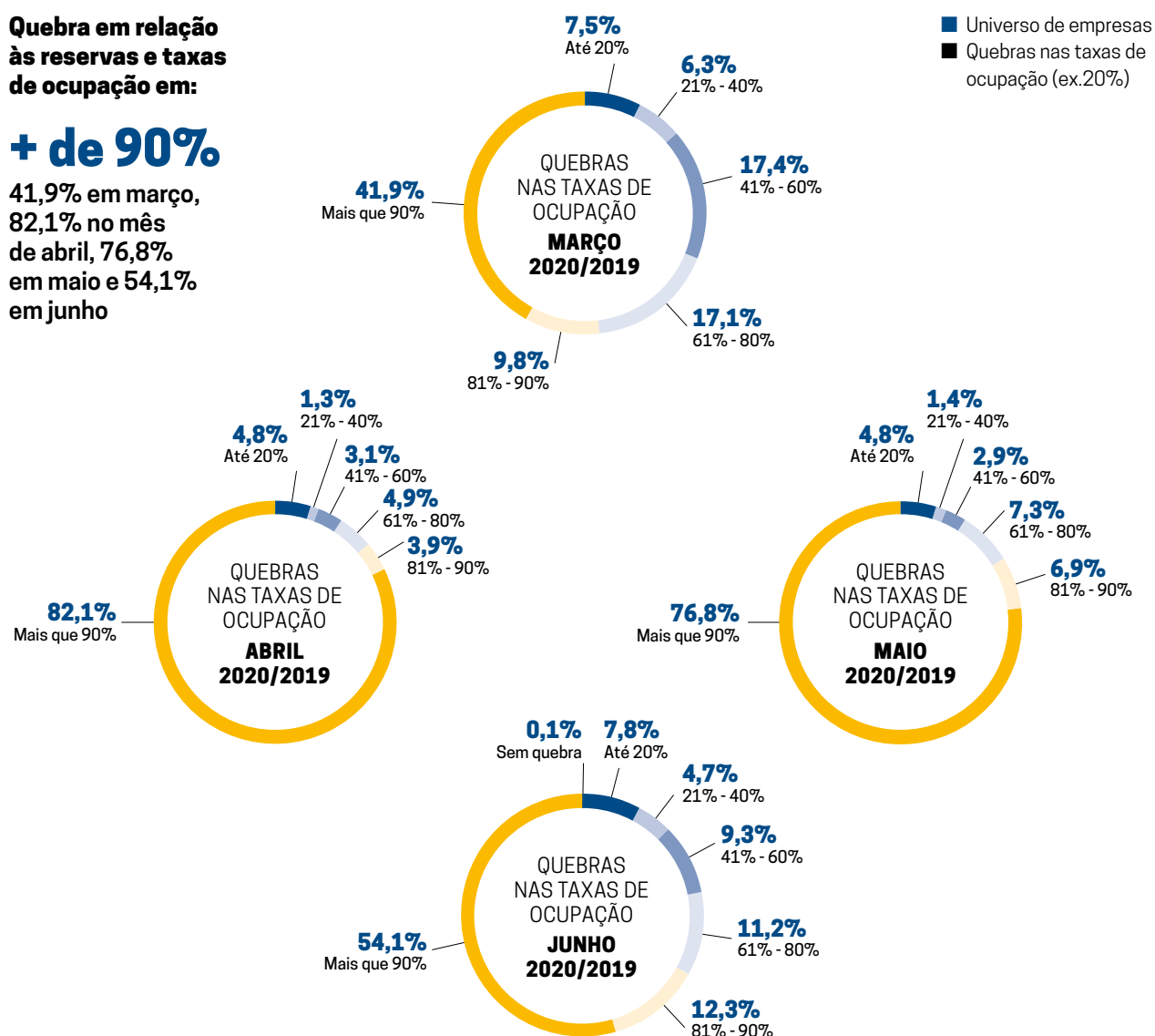
## RESERVAS E TAXAS DE OCUPAÇÃO

Quebra em relação às reservas e taxas de ocupação em:

**+ de 90%**

41,9% em março, 82,1% no mês de abril, 76,8% em maio e 54,1% em junho

- Universo de empresas
- Quebras nas taxas de ocupação (ex.20%)





## CRISE SEM PRECEDENTES NAS EMPRESAS DO CANAL HORECA

Último Inquérito AHRESP

O grau de incerteza em relação às estimativas das taxas de ocupação para os meses de junho a setembro são altas. Percentagem das empresas inquiridas que não tem nenhuma estimativa para esses meses:

**25,9%**

em julho

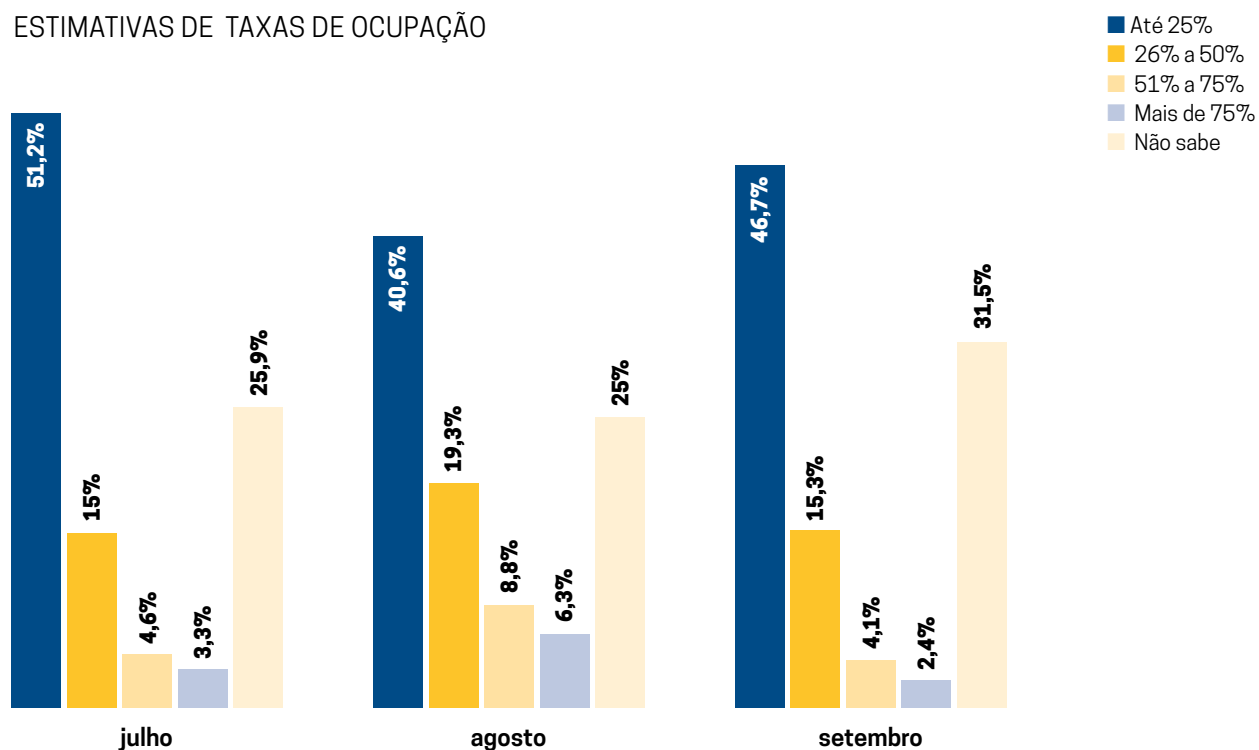
**25%**

em agosto

**31,5%**

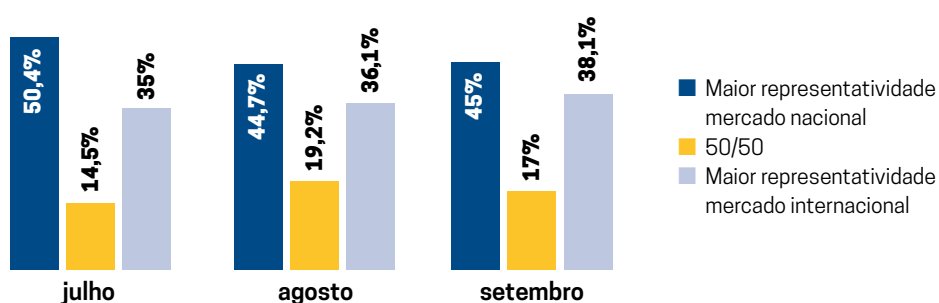
em setembro

### ESTIMATIVAS DE TAXAS DE OCUPAÇÃO



### REPRESENTATIVIDADE DOS MERCADOS

Apesar do grau de incerteza há uma ideia clara que o mercado nacional vai ter um papel mais importante nas reservas entre julho e setembro





# 63 MEDIDAS

## AS PROPOSTAS QUE IMPACTAM A SOBREVIVÊNCIA DAS EMPRESAS

A 16 de março, a AHRESP foi a primeira organização associativa empresarial a propor ao Governo respostas imediatas para a crise que já se adivinhava em consequência da COVID-19: um pacote de mais de 40 soluções de carácter económico, mas também de apoio à defesa dos postos de trabalho das empresas do alojamento turístico e da restauração e bebidas. Durante as semanas seguintes, face aos apoios anunciados pelo Governo, a AHRESP manteve um diálogo intenso com o Executivo que resultou na apresentação de mais medidas que pudessem dar resposta cabal às necessidades dos empresários, não só em período de crise, mas antevendo a retoma difícil. As 63 medidas que aqui se apresentam resultam dessa negociação. Algumas continuam em 'cima da mesa', pois nem todas foram acolhidas. Porque a atividade das empresas enfrenta enormes desafios, a AHRESP tem vindo a reforçar diariamente estas medidas, e propondo outras adequadas à evolução da situação nas empresas do canal HORECA, através do seu Boletim Diário. Não deixe de consultar diariamente o link [bit.ly/B\\_D\\_A](https://bit.ly/B_D_A)

LEGENDA: ● **AINDA NÃO APROVADA** ● **APROVADA INSUFICIENTE** ● **APROVADA**

**Desde a primeira hora, a AHRESP anteviu o impacto devastador da Pandemia nos setores que representa e, por isso, agiu muito rapidamente.**

Uma das primeiras medidas foi inquirir os seus associados para traçar um retrato do setor e propor as soluções adequadas para dar respostas ao que se estava a passar no terreno. Porque a realidade é dinâmica, a AHRESP realizou, desde o início da Pandemia até ao início de junho, quatro inquéritos que permitiram aferir a situação que o setor está a atravessar, o impacto das medidas do governo e a perspetiva que em função deste contexto as empresas têm para o futuro.

O primeiro inquérito, realizado a 3 de março, traçou desde logo um cenário muito preocupante do setor, motivando uma ação muito rápida da AHRESP que gerou um documento com soluções para fazer face à crise, apresentado ao governo a 16 de março, contendo 40 medidas robustas para que as empresas conseguissem sobreviver durante o Estado de Emergência, e para que depois pudessem abrir com menos fragilidades, preservando os postos de trabalho existentes.

Algumas dessas medidas vieram a ser desenvolvidas e implementadas, embora não exatamente como a AHRESP as tinha desenhado, mas muito aproximadas, de que é exemplo o *Lay-off* simplificado: a medida teve, até à presente data quatro alterações legislativas, ajustando-se sistematicamente, em boa parte porque a Associação foi sinalizando essas necessidades. Admitindo que o Governo tem feito um esforço para acompanhar as propostas da AHRESP e que tem também solicitado junto das Instituições Europeias que

os apoios às empresas sejam mais robustos, a Associação reforça que ainda se está muito aquém das necessidades do setor.

## AS 63 MEDIDAS

### ● **PAGAMENTOS DE SALÁRIOS**

- 1.** Pagamento mensal à empresa, por parte do Estado, de 1.000€ (mil euros) por cada trabalhador, a partir de março, mediante apresentação do respetivo quadro de pessoal;
- 2.** Após o período de crise, a empresa regulariza o pagamento de 50% do montante recebido pelo Estado num regime prestacional de 36 meses, sem juros, a iniciar a 1 de outubro de 2020, sendo os restantes 50% suportados pelo Estado.

### ● **LAY-OFF**

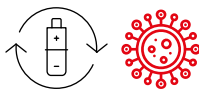
- 3.** Revisão do regime de *Lay-off* simplificado, nomeadamente a determinação da quebra abrupta e acentuada de 40 % das vendas, com referência ao período homólogo de três meses para “quebra abrupta e acentuada de 40 % das vendas, com referência ao período homólogo de 30 dias consecutivos”;
- 4.** O processo de *Lay-off* é aplicável por empresa ou por estabelecimento, pois as empresas com mais que um estabelecimento, podem não ter a necessidade da suspensão da atividade de todos os estabelecimentos que detêm;
- 5.** O *Lay-off* simplificado aos só-

cios-gerentes de micro e pequenas empresas que tenham ou não participação no capital da empresa, aos empresários em nome individual, bem como aos membros dos órgãos estatutários de fundações, associações ou cooperativas, atribuindo-lhes um apoio financeiro com duração de um mês, prorrogável mensalmente, até um máximo de seis meses. Salvuaguarda-se que esta medida foi aprovada no Orçamento de Estado suplementar, aguarda publicação;

- 6.** O apoio efetuado através da Segurança Social nos 2/3 da remuneração ilíquida do trabalhador, deve ser de 90% e a empresa deverá suportar os restantes 10%;
- 7.** No âmbito das medidas de formação para os trabalhadores cujas empresas estão em *Lay-off*, deve ser prevista a formação à distância, por motivos inerentes à propagação do COVID-19;
- 8.** No apoio à reabertura dos estabelecimentos, novo regime específico para a manutenção dos postos de trabalho, pois o regime de *Lay-off* simplificado tinha inicialmente uma duração de 3 meses (atualizada para 4, até julho) e nem todas as empresas conseguem cumprir requisitos de Lei;
- 9.** Novo *Lay-off* 2.0 entre 1 de julho de 2020 a 30 de junho de 2021, de forma a garantir a manutenção dos postos de trabalho.

### ● **RELAÇÕES LABORAIS**

- 10.** Flexibilidade de marcação de férias dos trabalhadores por parte do empregador;
- 11.** Participação do Estado (Segurança Social), no pagamento de subsídio de férias durante o período de crise;



**12.** Medidas temporárias que permitam uma mais fácil alteração do local de trabalho dos trabalhadores.

## ● CARÊNCIA NOS PAGAMENTOS AO ESTADO

**13.** Carência de 6 meses do pagamento do IVA, correspondendo ao período de 2 trimestres (aplicável igualmente a planos prestacionais), que será regularizado a partir de 1 de novembro, e pelo período máximo de 12 meses, sem qualquer aplicação de juros;

**14.** Período de 6 meses de carência (1 de março a 31 de agosto) do pagamento da Taxa Social Única (TSU) a cargo das empresas (aplicável igualmente a planos prestacionais) e a todas as empresas independentemente de terem recorrido ou não ao *Lay-off* simplificado, sendo a regularização feita a partir de 1 de outubro, pelo período máximo de 12 meses de pagamento e sem qualquer aplicação de juros;

**15.** Concessão de um período carência do pagamento de rendas, cujo senhorios sejam Entidades Públicas (no mínimo até 31 de julho de 2021, com efeitos desde março, durante o período em que os estabelecimentos estiverem encerrados). A AHRESP defende a redução das rendas a 50% nos estabelecimentos de rua. No que diz respeito aos arrendamentos nos centros comerciais, o Parlamento aprovou uma medida que considera não devidos os valores a título de rendas mínimas até 31 de março de 2021, sendo apenas devido aos proprietários dos centros comerciais o pagamento da componente variável da renda. Aguarda-se respetiva publicação;

**16.** Suspensão imediata das penalizações por atraso de pagamentos de

rendas ao senhorios;

**17.** Deve ser eliminado o agravamento de 10 pontos percentuais nas taxas de tributação autónoma, conforme estabelecido no n.º 14, do artigo 88º, do Código do IRC, aplicado aos sujeitos passivos que apresentem prejuízo fiscal. Face à crise instalada, perspetiva-se que 2020 seja inevitavelmente um ano de prejuízo fiscal, para muitas das empresas abrangidas pelo código do IRC;

**18.** As empresas que se encontrem em processo de PER – Processo Especial de Revitalização, devem igualmente beneficiar de um período de carência de 6 meses, com efeitos a partir do mês de março, das suas obrigações e compromissos;

**19.** A Segurança Social e a Autoridade Tributária devem aceitar os pedidos de regularização de dívidas e proceder ao deferimento urgente dos planos prestacionais requeridos pelas empresas. O não deferimento impede que as empresas consigam obter as declarações de situação regularizada, bloqueando o acesso a qualquer um dos apoios disponíveis, seja ao *Lay-off*, seja às linhas de crédito.

**20.** Aplicação da taxa reduzida de IVA aos Serviços de Alimentação e Bebidas;

**21.** Prolongamento da suspensão dos planos prestacionais em curso junto da Autoridade Tributária e da Segurança Social, no mínimo por mais 6 meses (até 31 de dezembro de 2020), uma vez que as nossas empresas se encontram totalmente descapitalizadas e sem capacidade de tesouraria.

## ● RELAÇÃO COM ENTIDADES BANCÁRIAS

**22.** Moratória de Capital e de Juros

sobre créditos existentes na Banca, pelo período mínimo de 6 meses, e aumento subsequente do prazo total do empréstimo no mesmo espaço temporal ou do valor de prestações futuras;

**23.** Garantia de que o não pagamento de créditos à Banca (crédito vencido), durante os próximos 6 meses, não serão comunicados ao Banco de Portugal (NPL);

**24.** Garantir a conversão de créditos de curto prazo das empresas que não podem cumprir por dificuldades de tesouraria, em crédito de médio ou longo prazo. Para que este movimento não tenha impacto nas contas dos bancos devem ser considerados com crédito novo;

**25.** Rever em baixa, o SPREAD que está previsto na linha de crédito Capitalizar 2018 – COVID19, que atualmente é entre 1,92% a 3,28% + 0,50% Garantia mútua;

**26.** Não aplicação da regra atual de não financiamento a empresas que apresentam contas com situação líquida negativa, desde que esta situação líquida resulte de um plano de investimento da empresa;

**27.** As linhas de financiamento e de apoio à tesouraria das empresas, não devem provocar situações de endividamento estrangulador e insuportável no cenário pós-crise, o que justifica o pedido da AHRESP para o alargamento da Linha de Apoio do Turismo de Portugal às Pequenas e Médias Empresas e o reforço da sua dotação global. Esta Linha de Crédito tem sido o instrumento de financiamento mais procurado pelas empresas da Atividade Turística, consequência da agilidade e simplificação do processo, bem como, por ser o único mecanismo de crédito sem juros;

LEGENDA: ● **AINDA NÃO APROVADA** ● **APROVADA INSUFICIENTE** ● **APROVADA**

- 28.** Aplicação das condições aprovadas para as linhas de apoio à economia COVID-19, às candidaturas apresentadas e/ou já contratualizadas pela linha Capitalizar 2018 COVID-19;
- 29.** Os mecanismos de acesso devem ser simplificados, de modo a permitirem um reforço rápido da tesouraria das empresas;
- 30.** O Estado tem de garantir uma cobertura de risco às seguradoras de crédito, como acontece nas linhas de financiamento bancárias, através das Sociedades de Garantia Mútua. Com a inevitável dilatação dos prazos de pagamento a fornecedores, as Seguradoras de Crédito estão a reduzir drasticamente a percentagem de cobertura nos créditos;
- 31.** Disponibilização de um mecanismo de injeção de liquidez imediata, através da aquisição do património pertencente à empresa, que dependerá apenas do tempo necessário ao regresso de determinados hábitos de consumo (max. 5 anos ou período tido por conveniente). A aquisição assume desde logo as condições de recompra do imóvel por parte da empresa, que continua a usufruir do imóvel durante o período definido, mediante o pagamento de uma renda.
- 32.** Eliminação das taxas cobradas pela aceitação de pagamentos com cartões de débito e crédito, bem como o alargamento do limite nos pagamentos através de contactless para 100€;
- 33.** Prorrogação da suspensão da cobrança da componente fixa de qualquer comissão, devida pelos comerciantes, por operação de pagamento com cartão efetuada em terminais de pagamento automático, até 31 de março de 2021.

## ● **RELAÇÃO COM FUNDOS COMUNITÁRIOS**

- 34.** Eliminar a modalidade de pagamento de incentivo com apresentação de despesa realizada, transformando-a em pagamento de incentivo contra apresentação de fatura não paga;
- 35.** Com a apresentação da fatura, os Fundos Comunitários avançam com o pagamento do respetivo incentivo no prazo máximo de 30 dias seguidos, e as empresas, após recebimento do incentivo, dispõem de 90 dias seguidos para a regularização da mesma;
- 36.** Esta alteração de mecanismo deve ser aplicada a todos os sistemas de incentivos que a tenham como modalidade, seja no SI2E, nos projetos de Formação-Ação ou outros.
- 37.** Devem ser imediatamente regularizados os pedidos de saldo finais, com o seu eventual acerto em sede de encerramento de candidaturas;
- 38.** Eliminar a obrigação de instruir as candidaturas ao Portugal 2020, e particularmente ao Sistema de Incentivos (SI) à Inovação Produtiva ou ao Empreendedorismo Qualificado com o projeto de arquitetura aprovado pelo respetivo município. Deverá apenas, ser exigida prova da submissão do projeto, para que não se inviabilizem as candidaturas.

## ● **RELAÇÃO COMERCIAL COM ENTIDADES PÚBLICAS**

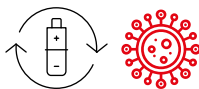
- 39.** Pagamento a pronto (máximo de 10 dias úteis) de todas as faturas recebidas pelo Estado, respeitante a produtos/serviços devidamente contratualizados com o setor privado; Esta medida deverá produzir efeitos já no mês de março, com uma dura-

ção mínima de 3 meses (até final de junho);

- 40.** Regularização urgente dos créditos vencidos por parte do Estado/ Entidades Públicas para com o setor privado; Esta medida deverá produzir efeitos já no mês de março, com regularização por parte do Estado durante 3 meses (até final de junho);
- 41.** Compensação entre Créditos e Débitos criando um regime específico, de modo a que possa haver uma compensação dos créditos e débitos entre entidades públicas e entidades privadas.

## ● **RELAÇÃO COM MUNICÍPIOS**

- 42.** Suspensão do pagamento do IMI, cuja primeira prestação tem de ser efetuada até 31 de maio, definindo novo calendário prestacional;
- 43.** Moratória de 6 meses na cobrança das faturas da água;
- 44.** Suspensão imediata de todos os processos de corte no fornecimento de água;
- 45.** Isenção de 6 meses na cobrança de todas as taxas municipais que constam nas faturas da água;
- 46.** Isenção de 6 meses no pagamento de todas as taxas municipais cobradas diretamente às empresas, nomeadamente: Licenciamento de Obras; Taxas especiais de construção; Licenciamento de Atividades; Ocupação do Espaço Público; Publicidade; Controlo Metrológico (verificação de balanças);
- 47.** Criação de regras de ocupação por esplanadas mais simples, flexíveis e isentas de quaisquer pagamentos, sendo que, deverão ser asseguradas as regras do **Guia de Boas práticas para a Restauração e Bebidas**.



LEGENDA: ● AINDA NÃO APROVADA ● APROVADA INSUFICIENTE ● APROVADA

## ● AJUSTE DOS CONTRATOS PÚBLICOS COM O SETOR PRIVADO

**48.** Assumir com carácter de urgência a aplicação do Artigo 282º do CCP a todos os Contratos Públicos em que se verifique alteração substancial das condições do contrato a produzir efeitos já no mês de março.

## ● RELAÇÃO COM COMERCIALIZADORES DE ENERGIA

**49.** Moratória de 6 meses no pagamento das faturas de energia;  
**50.** Suspensão imediata de todos os processos de corte de fornecimento de energia. A AHRESP propõe que a medida enquadrada pela Portaria n.º 149/2020 de 22 de junho, onde foram definidos os termos em que deve ser efetuada a demonstração da quebra de rendimentos para efeito da não suspensão do fornecimento de água, energia elétrica, gás natural e comunicações eletrónica, tenha aplicabilidade também e às empresas, com as necessárias adaptações.

## ● DIREITOS DE AUTOR E DIREITO CONEXOS

**51.** Isenção do licenciamento durante o período de 6 meses.

## ● SENHORIOS DO SETOR PRIVADO

**52.** Isenção do pagamento de todas as rendas a senhorios privados, pelo período de 6 meses, para todos os estabelecimentos de rua e localizados em centros comerciais.

## ● AHRESP COMO ENTIDADE INTERMEDIÁRIA

**53.** Deve a AHRESP ser uma entidade vital em todo este processo, integrando o circuito de acesso às medidas de apoio disponíveis, assumindo o estatuto de entidade intermediária, com a devida legitimidade e capacitação para o efeito.

## ● PREVENÇÃO E CUIDADO PARA COM A SAÚDE PÚBLICA

**54.** Assumir que neste entendimento, este pessoal deve estar sujeito a medidas de controlo, e a medidas de proteção, enquadráveis com o restante pessoal, nomeadamente da saúde, das instituições onde laboram;

**55.** Reconhecer a necessidade de poder ter que implementar sistema de refeições transportadas, para fazer face a situações de contingência. Aceitar a alteração de ementas para refeições de emergência, salvaguardando naturalmente a necessidade de dietas especiais, para casos concretos identificados e sujeitos a prescrição;

**56.** Necessidade de implementar oferta de refeições em *kit* (*lunch box*), *take-away* (incluindo *drive-in*) ou *delivering*;

**57.** Criação de locais de contingência para tomar refeições, segregando equipas em contacto direto ou potencial com casos suspeitos e casos confirmados (pessoal da saúde).

**58.** Considerar a eventual necessidade de fornecimento de alimentação aos doentes, com recurso integral a materiais descartáveis, nos casos em que tenha sido prescrito pelo pessoal médico;

**59.** Garantir de que nenhum alimento (mesmo embalado) regressa à cozinha ou zonas de distribuição de alimentos, depois de ter entrado nos circuitos de distribuição de alimentos;

**60.** Limitação da oferta alimentar, eliminando alimentos em auto serviço (ex: saladas, sopas, bebidas, entre outros), e passar os alimentos a linha de self. Substituir alimentos crus por alimentos confeccionados (ex: vegetais cozinhados em substituição das saladas);

**61.** Criação nas zonas consideradas críticas, de um local de entrega de refeições e alimentos, que assegure a necessária segregação entre pessoal afeto à alimentação e pessoal da saúde, e evite a entrada ou contato em zonas críticas;

**62.** Apoio à aquisição de Equipamentos de Proteção Individual destinado às micro empresas. A resposta foi dada com o Programa ADAPTAR, cujos recursos esgotaram rapidamente, tendo a AHRESP pedido reforço urgente.

## ● INCENTIVO AO CONSUMO DOS SERVIÇOS DO CANAL HORECA

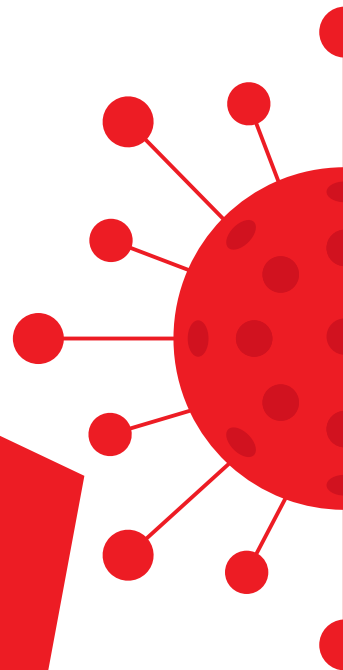
**63.** Dedutibilidade do IVA  
A AHRESP defende a dedutibilidade a 100% das despesas de alimentação e bebidas, realizadas pelas empresas nos estabelecimentos de restauração, bebidas e de Alojamento Turístico, a exemplo de outros países Europeus.





# Incentivos para as empresas do canal HORECA

Com o objetivo de dar maior fôlego às empresas, intensas negociações decorreram entre a AHRESP e o Governo para que as medidas apresentadas fossem aprovadas. Apesar de nem todas terem sido acolhidas pelo Executivo, logo após a apresentação do **Programa de Capitalização para as Empresas do canal HORECA**, pela AHRESP, veio o Governo lançar o **Plano de Estabilização Económica e Social (PEES)** que, apesar de conter algumas medidas positivas, é absolutamente insuficiente para evitar uma profunda crise com o inevitável sobre-endividamento das empresas dos nossos setores. Neste artigo fica a conhecer os apoios atualmente disponíveis para a sua empresa, assim como as moratórias, fundos, entre outros, aos quais ainda poderá aceder para fazer face às dificuldades.





**A AHRESP criou um Gabinete de Crise, disponibilizando uma linha de atendimento permanente para prestar esclarecimentos e orientar as empresas no recurso aos instrumentos de apoio financeiro.**

**LINHA COVID-19  
212 464 704**

Desde a chegada do surto de Coronavírus a Portugal, o governo tem viabilizado várias linhas e apoios para os empresários do Turismo. Apesar dos esforços do Executivo de António Costa para mitigar o impacto da COVID-19 na saúde das empresas e das várias reivindicações da AHRESP, algumas que ainda não tiveram eco, a verdade é que as medidas disponíveis ao momento não correspondem às necessidades dos nossos associados que precisam de apoios direto a fundo perdido. Todavia, são as medidas disponibilizadas e é sobre estas que pode fazer contas ao futuro do seu negócio. Consultar PEES - [página 48](#) para saber mais novidades sobre os apoios públicos às empresas do Canal HORECA.

## **AJUDA FINANCEIRA - APOIO À TESOURARIA DAS EMPRESAS**

### **1. Linha de Apoio Microempresas**

A Linha de Apoio a Microempresas, criada pelo Turismo de Portugal, empresas vai ser reforçada em mais 40 milhões de euros e contará com uma componente de fundo perdido. Esta componente de fundo perdido será acessível para as empresas que já beneficiaram desta linha de crédito, bem como para aquelas que ainda venham a aceder, em que 20% do crédito pode ser convertido em fundo perdido, em função do cumprimento de determinados objetivos, em matéria de manutenção de emprego. As informações seguintes respeitam ainda à linha inicial lançada com uma dotação de 60 milhões de euros (mais de 2000 candidaturas registadas). A divulgação das condições de acesso, a AHRESP informará de imediato os seus associados..

#### **↘ A quem se destina?**

Estabelecimentos hoteleiros; Alojamento mobilado para turistas; Turismo no espaço rural; Outros locais de alojamento de curta duração; Parques de campismo e de caravanesmo; Restaurantes; Estabelecimentos de bebidas



### Qual é o montante máximo de financiamento por empresa?

O apoio financeiro corresponde ao valor de € 750 mensais por cada posto de trabalho existente na empresa a 29 de fevereiro de 2020, multiplicado pelo período de três meses, até ao montante máximo de € 20.000.

### Quais são as condições de acesso?

- Ter uma Microempresa com menos de 10 postos de trabalho e com um volume de negócios anual ou balanço total anual que não exceda os 2 milhões de euros;
- Ser detentor da Certificação PME obtida no Portal do IAPMEI;
- Ter a situação financeira regularizada junto da Administração Fiscal e da Segurança Social, à data da contratação do financiamento;
- Demonstrar que a atividade desenvolvida foi afetada negativamente pelo surto da doença COVID-19. A demonstração será feita através de declaração da empresa aquando do preenchimento do formulário de candidatura. Para o efeito, a empresa deverá descrever a situação no campo de texto previsto no formulário de candidatura.

### Como é feita a amortização de Capital?

No limite, as empresas terão 3 anos para liquidar os empréstimos, com um período de carência de 12 meses.

### Qual é a Taxa de Juro?

Não existem taxas de juros remuneratórias associadas.

### Onde proceder à candidatura?

Aceda ao endereço e siga os procedimentos necessários:

[http://business.turismodeportugal.pt/pt/Investir/Financiamento/Programas\\_incentivos/Paginas/linha-apoio-tesouraria-microempresas-turismo-covid-19.aspx](http://business.turismodeportugal.pt/pt/Investir/Financiamento/Programas_incentivos/Paginas/linha-apoio-tesouraria-microempresas-turismo-covid-19.aspx)

## 2. Linhas de Apoio à Economia COVID-19

Para fazer face à situação atual e ajudar a reduzir o impacto do Coronavírus nas empresas do Turismo, o Governo criou uma Linha de Crédito específica para a Restauração e Similares, no valor de 600 milhões de euros e outra para o Alojamento Turístico, com dotação de 900 milhões de euros. Em ambas as linhas, o prazo para a entrega das candidaturas é 31 de dezembro de 2020. Podem candidatar-se ao crédito as Microempresas (até 9 trabalhadores, inclusive), Pequenas empresas (entre 10 e 49 trabalhadores, inclusive), Médias empresas (entre 50 e 249 trabalhadores, inclusive), *Small Mid Cap* (menos de 500 trabalhadores) e *Mid Cap* (menos de 3000 trabalhadores).

### A quem se destina?

#### Restauração e Similares:

Restaurantes tipo tradicional; Restaurantes com lugares ao balcão; Restaurantes sem serviço de mesa; Restaurantes típicos; Restaurantes com espaço de dança; Confeção de refeições prontas a levar para casa; Restaurantes (inclui atividades de restauração em meios móveis); Fornecimento de refeições para eventos; Outras atividades de serviço de refeições; Cafés; Bares; Pastelarias e casas de chá; Outros estabelecimentos de bebidas sem espetáculo; Estabelecimentos de bebidas com espaço de dança

#### Alojamento Turístico:

Hotéis com restaurante; Pensões com restaurante; Estalagens com restaurante; Pousadas com restaurante; Motéis com restaurante; Hotéis-Apartamentos com restaurante; Aldeamentos turísticos com restaurante; Apartamentos turísticos com restaurante; Outros estabelecimentos hoteleiros com restaurante; Hotéis sem restaurante; Pensões sem restaurante; Apartamentos turísticos sem restaurante; Outros estabelecimentos hoteleiros sem restaurante; Alojamento mobilado para turistas; Turismo no espaço rural; Colónias e campos de férias; Outros locais de alojamento de curta duração; Parques de campismo e de caravanismo; Outros locais de alojamento; Aluguer de veículos automóveis ligeiros; Aluguer de veículos automóveis pesados.

### Qual é o montante máximo de financiamento por empresa?

- Microempresas: 50.000€
- Pequenas empresas: 500.000€
- Médias empresas, *Small Mid Cap* e *Mid Cap*: 2.000.000€

### Quais são as condições de acesso?

- Apresentar uma situação líquida positiva no último balanço aprovado;
- A exigência da situação líquida positiva no último balanço aprovado, não é aplicado empresas cuja atividade se tenha iniciado há menos de 24 meses contados desde a data da respetiva candidatura, nem a Empresários em Nome Individual (ENI) sem contabilidade organizada;
- Não ter incidentes não regularizados junto da Banca e do Sistema de Garantia Mútua à data

## APOIOS

### Incentivos para os empresários do canal HORECA

da emissão de contratação;

- Ser detentor da Certificação PME obtida no Portal do IAPMEI (Para Micro, Pequenas e Médias empresas);
- Ter as dívidas de março de 2019 regularizadas junto da Administração Fiscal e da Segurança Social;
- Não ser considerada como empresa em dificuldades a 31 de dezembro de 2019;
- Não será exigido ao cliente, nem pelo Banco nem pela SGM, qualquer tipo de aval ou garantia complementar (pessoal ou patrimonial);
- Apresentação de uma declaração específica, na qual assume o compromisso de manutenção dos contratos de trabalho até 30 de junho de 2020, disponível em: [ahresp.com/2020/03/linhas-de-apoio-a-economia/](http://ahresp.com/2020/03/linhas-de-apoio-a-economia/)

#### ↳ Como é feita a amortização de Capital?

Através de prestações iguais, sucessivas e postecipadas com periodicidade mensal. No limite, as empresas terão 6 anos para liquidar os empréstimos, com um período de carência de 18 meses.

#### ↳ Qual é a Taxa de Juro?

Será acordada entre o Banco e o beneficiário, será aplicada uma modalidade de taxa de juro fixa ou variável. Foram definidos spreads máximos de 1%, 1,25% e de 1,50%, consoante seja o prazo de pagamento.

#### ↳ Onde proceder à candidatura?

A empresa contacta um dos Bancos protocolados, com vista a apresentar a sua candidatura à Linha de Crédito. Para mais informações consulte:

[ahresp.com/2020/03/linhas-de-apoio-a-economia/](http://ahresp.com/2020/03/linhas-de-apoio-a-economia/)

### 3. Fundos Comunitários - Apoio a projetos em curso QREN e PT2020

O Governo aprovou um conjunto de medidas de apoio para as empresas que têm projetos cofinanciados e contratualizados no âmbito do QREN e do PT2020, para permitir que disponham de melhores condições para a execução dos mesmos e impedir o incumprimento por motivos imputados ao COVID-19. Assim, esta medida permite:

- Aceleração de Pagamentos de Incentivos
- Diferimento de amortizações de subsídios reembolsáveis do QREN e PT2020
- Elegibilidade de despesas suportadas com eventos internacionais anulados
- Capacidade de concretização de objetivos contratualizados nos sistemas de incentivos

Para aceder a toda a informação sobre esta medida, consulte a secção **Fundos comunitários - apoio a projetos em curso (QREN e PT2020)** disponível na página: [ahresp.com/2020/03/apoio-as-empresas/](http://ahresp.com/2020/03/apoio-as-empresas/)

### 4. Programa ADAPTAR - Apoio a Fundo Perdido para adaptação ao COVID-19

#### ↳ O que é?

Trata-se de um programa de financiamento para as empresas que necessitam de fazer um esforço de adaptação e de investimento adicional nos seus estabelecimentos, de forma a ajustar os métodos de organização do tra-

balho e de relacionamento com os clientes e fornecedores, face às novas condições que a pandemia COVID-19 impôs. O objetivo é minorar os custos acrescidos decorrentes do cumprimento das normas estabelecidas e das recomendações das autoridades competentes. O programa ADAPTAR 2.0 tem uma dotação financeira de 100M€ para 2020 e 2021.

#### ↳ Qual o montante máximo de financiamento por empresa?

- Apoio para Microempresas (Suspensão, a aguardar ADAPTAR 2.0): 80% a fundo perdido, para candidaturas com despesas entre 500€ e 5.000€ (para empresas localizadas no continente);
- Apoio para Pequenas e Médias Empresas: 50% a fundo perdido, para candidaturas com despesas entre 5.000€ e 40.000€ de despesas elegíveis (só disponível para Centro, Alentejo e Algarve);
- Apoio para Micro e Pequenas Empresas dos Açores: 85% a fundo perdido, para candidaturas com despesas entre 5.000€ e 40.000€ de despesas elegíveis.

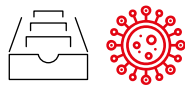
#### ↳ Onde proceder à candidatura?

As candidaturas podem ser submetidas através do BALCÃO 2020, plataforma de acesso aos fundos do Portugal 2020.

### 5. Programa Adaptar 2.0 - Apoio à adaptação das PME ao contexto COVID-19 - R.A. AÇORES

#### ↳ O que é?

O Governo Regional dos Açores lançou este apoio financeiro a fundo perdido às pequenas e médias empresas (PME), com o objetivo de minorar os custos na retoma da atividade.



### ↘ A quem se destina?

PME da região Autónoma dos Açores de qualquer natureza e sob qualquer forma jurídica e cooperativas, que se proponham desenvolver projetos que satisfaçam as condições impostas pela autoridade de saúde para a retoma da atividade económica.

### ↘ Montante de Financiamento

Incentivo não reembolsável: A taxa de incentivo a atribuir é de 70% das despesas elegíveis, incorridas a partir de 18 de março e compreendidas entre 5 mil euros e 40 mil euros; Para efeitos do cálculo do montante das despesas elegíveis, apenas são considerados os valores que correspondam aos custos médios do mercado para a respetiva tipologia de despesa, sendo deduzido o imposto sobre o valor acrescentado (IVA). Cada estabelecimento apenas pode ser objeto de apoio uma única vez. No caso de beneficiários que explorem diversos estabelecimentos, o valor máximo de investimento elegível a apoiar por beneficiário é de 120 mil euros, podendo integrar vários estabelecimentos numa única candidatura.

### ↘ Como aceder ao apoio?

O prazo para a apresentação de candidaturas decorre entre 26 de junho de 2020 e 30 de setembro de 2020. A candidatura deverá ser efetuada via Balcão 2020, através de formulário eletrónico disponibilizado na plataforma do Sistema de Incentivos às empresas do PT2020

Para mais informações consulte: <https://www.portugal2020.pt/content/acoes-2020-apoia-adaptacao-das-empresas-no-contexto-da-covid-19>

## 6. Apoio extraordinário a sócios-gerentes

Além do apoio aos sócios-gerentes sem trabalhadores a seu cargo, o Governo alargou a medida aos sócios-gerentes de microempresas. Este novo apoio ainda não cobre a totalidade dos empresários, conforme a medida apresentada pela AHRESP ao Governo.

### ↘ A quem se destina?

Este novo apoio para sócios-gerentes vem dar resposta às lacunas identificadas nas medidas anteriores, tendo sido constatada a necessidade de alargar a proteção aos membros de órgãos estatutários de pessoas coletivas com funções de direção quando estas tenham trabalhadores ao seu serviço. Este apoio destina-se aos sócios-gerentes de sociedades por quotas, bem como membros de órgãos estatutários de fundações, associações ou cooperativas com funções equivalentes àqueles, nas seguintes situações:

- Que estejam exclusivamente abrangidos pelo regime geral de segurança social nessa qualidade;
- Que desenvolvam essa atividade numa única entidade;
- Que tenham tido, no ano anterior, faturação comunicada através do E-fatura inferior a 80 mil euros.

### ↘ Qual o montante do apoio

O apoio financeiro tem a duração de um mês, prorrogável mensalmente, até um máximo de seis meses, correspondente a:

- Se a remuneração registada como base de incidência contributiva for inferior a 1,5 IAS (658,22€)
  - O apoio corresponde ao valor da remuneração registada como base de incidência contributiva, com o

limite máximo do valor de um IAS (438,81€) e com o limite mínimo de 50% de um IAS (219,41€);

- Se a remuneração registada como base de incidência contributiva for superior a 1,5 IAS (658,22€):
  - A dois terços do valor da remuneração registada como base de incidência contributiva, com o limite máximo do valor da RMMG (635€) e com o limite mínimo de 50% de um IAS (219,41€).

O apoio é pago a partir do mês seguinte ao da apresentação do requerimento.

### ↘ Quais as condições de acesso?

O presente apoio está disponível para sócios-gerentes com as condições mencionadas, bem como para trabalhadores independentes que não sejam pensionistas, sujeitos ao cumprimento da obrigação contributiva em pelo menos 3 meses seguidos ou 6 meses interpolados há pelo menos 12 meses, e que estejam numa das seguintes situações:

- Em situação comprovada de paragem total da sua atividade ou da atividade do respetivo setor, em consequência da pandemia da doença COVID-19, atestada por declaração sob compromisso de honra e por certificação de contabilista certificado;
- Mediante declaração do próprio conjuntamente com certidão de contabilista certificado que o ateste, em situação de quebra abrupta e acentuada de, pelo menos, 40 % da faturação no período de trinta dias anterior ao do pedido junto dos serviços competentes da segurança social, com referência à média mensal dos dois meses anteriores a esse período, ou face ao período homólogo do ano an-

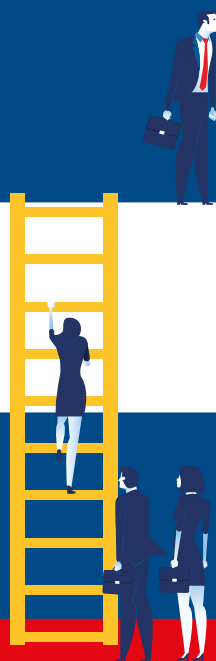
## APOIOS

Incentivos para os empresários do canal HORECA

### LINHA DE APOIO MICROEMPRESAS DO TURISMO DE PORTUGAL

#### → REFORÇO DE 40M€

Foi a linha de apoio mais adequada e adaptada ao tecido empresarial dos setores da restauração e bebidas e alojamento turístico. O apoio, dirigido a microempresas até 9 trabalhadores, ágil e de fácil acesso, é agora reforçado em 40 milhões de euros (iniciou com 60 milhões).

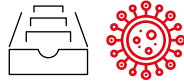


### LINHAS DE APOIO COVID-19

#### → 600 M€ RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

#### → 900 M€ ALOJAMENTO TURÍSTICO

Estas linhas de financiamento, através do sistema bancário, proporcionam uma injeção nas tesourarias das empresas. Contudo, agravam o seu sobre-endividamento que, a médio prazo, se revelará insustentável.



terior ou, ainda, para quem tenha iniciado a atividade há menos de 12 meses, à média desse período.

O apoio concedido depende da retoma da atividade no prazo de 8 dias, caso a mesma tenha estado suspensa ou encerrada.

### ↘ Como posso aceder a este apoio?

Para aceder ao presente apoio, deve proceder ao preenchimento do formulário online para requerimento do apoio, que está disponível desde 01 de abril de 2020 na Segurança Social Direta, no menu Emprego, em Medidas de Apoio (COVID19), opção Apoio Extraordinário à redução da atividade económica de Trabalhador Independente. Mais informações em: <http://www.seg-social.pt/apoio-extraordinario-a-reducao-da-atividade-economica-de-trabalhador-independente>

## 7. Incentivo Extraordinário para Retoma da Atividade

O Governo criou um incentivo financeiro extraordinário para apoio à normalização da atividade, que consiste na atribuição, a fundo perdido, de um apoio de 635€ por posto de trabalho, para as empresas que tenham recorrido ao *Lay-off* simplificado. Este apoio será disponibilizado através do IEFEP e, apesar do regulamento já estar disponível, ainda não é possível a formalização de candidaturas.

### ↘ A quem se destina?

Aos empregadores de natureza privada que se encontrem em situação de crise empresarial devido à pandemia do COVID-19 e que **beneficiem de uma** das seguintes medidas:

- Apoio extraordinário à manutenção dos contratos de trabalho em situação de crise empresarial, em caso de redução ou suspensão, com direito a uma compensação retributiva análoga a um regime de *Lay-off* simplificado;
- Plano extraordinário de formação.

### ↘ Quais são as condições de acesso?

Ter a situação contributiva e tributária regularizada perante a Segurança Social e a Autoridade Tributária e Aduaneira.

### ↘ Como aceder a este apoio?

As candidaturas serão abertas brevemente, no site do IEFEP. O pedido de apoio deve ser apresentado 1 mês antes da data em que se pretende dar início ao período de concessão do incentivo financeiro e após a entidade empregadora já se encontrar a beneficiar do apoio do *Lay-off* simplificado ou do plano extraordinário de formação.

## AJUDA À MANUTENÇÃO DE POSTOS DE TRABALHO

### 1. Lay-off Simplificado

O acesso ao regime de *Lay-off* simplificado foi alterado com base no Decreto-Lei 10-G/2020 de 26 de março e em conjunto com a Declaração de Retificação n.º 14/2020 de 28 de março. A nova lei permite que as empresas entrem em *Lay-off*, que durante esse período, fiquem isentas do pagamento de contribuições à Segurança Social. Fimdo

o período de *Lay-off*, as empresas terão acesso a um incentivo extraordinário na retoma da atividade. Este novo regime vem dar resposta às exigências da AHRESP, em particular o acesso das empresas que tiveram uma quebra de vendas significativa e excepcional de, pelo menos, 40%, nos 30 dias anteriores ao pedido junto da segurança social. A 7 de abril, os sócios-gerentes das empresas sem trabalhadores por conta de outrem, com uma faturação até 60 mil euros, passaram a ser contemplados pelo novo regime de apoio extraordinário à redução da atividade económica do trabalhador independente.

Importa salientar que, em todo o período do *Lay-off*, bem como nos 60 dias seguintes ao mesmo ter terminado, a empresa não pode cessar os contratos de trabalho por motivo de despedimento coletivo ou por despedimento por extinção do posto de trabalho de todos os trabalhadores da empresa, independentemente de serem ou não, abrangidos pelo regime de *Lay-off*. Em caso de incumprimento, a empresa terá de devolver todo o apoio concedido.

### Isenção da Contribuição da Segurança Social a cargo da Empresa

#### ↘ O que é?

- Trata-se de um regime excepcional e temporário de isenção do pagamento de contribuições à segurança social por parte de entidades empregadoras e trabalhadores independentes que sejam entidades empregadoras;
- A isenção reporta-se às contribuições referentes às remunerações relativas aos meses em que a empresa seja

## APOIOS

### Incentivos para os empresários do canal HORECA

beneficiária das medidas que constam na Portaria n.º 71-A/2020 de 15 de março. São elas:

- O apoio extraordinário à manutenção de contrato de trabalho em situação de crise empresarial, com ou sem formação;
- O plano extraordinário de formação;
- O incentivo financeiro extraordinário para apoio à normalização da atividade da empresa;
- A isenção temporária do pagamento de contribuições para a Segurança Social, a cargo da entidade empregadora.

#### ↘ Quem pode beneficiar?

- Podem beneficiar as empresas que iniciem um processo de *Lay-off*, nos termos em que é definido na Portaria n.º 71-A/2020 de 15 de março;
- Este apoio prolonga-se durante o período do *Lay-off*.

#### ↘ Qual o apoio concedido?

- Isenção total do pagamento das contribuições referentes às remunerações relativas ao período em que a empresa estiver abrangida pelo regime de apoio à manutenção dos contratos de trabalho em empresa em situação de crise empresarial com direito a uma compensação retributiva análoga a um regime de *Lay-off* simplificado;
- Isenção total do pagamento das contribuições referentes às remunerações relativas ao mês em que seja concedido apoio do IEFP, na fase de normalização da atividade, após encerramento pela autoridade de saúde ou findo o período do apoio à manutenção dos contratos de trabalho em empresa em situa-

## AHRESP LANÇA PLATAFORMA de monitorização do financiamento bancário

No âmbito da crise instalada na nossa economia, e particularmente na restauração e no alojamento, é urgente que os apoios financeiros disponíveis cheguem efetivamente às empresas. No entanto, estes apoios têm-se cingido, na sua esmagadora

maioria, a linhas de crédito acessíveis pela Banca, o que traz vários constrangimentos para as micro e pequenas empresas na obtenção de uma rápida injeção de liquidez na tesouraria. Assim, a AHRESP disponibilizou Plataforma de Monitorização de Finan-

ciamentos Bancários, para acompanhar de forma mais próxima os processos de financiamento dos empresários, ajudando a ultrapassar os constrangimentos que possam surgir em todo o processo de aprovação.

ção de crise, em situação análoga a um regime simplificado de *Lay-off*.

## 2. Apoio para plano de formação extraordinário

O IEFP criou uma medida extraordinária para as empresas que, estando em situação comprovada de crise empresarial, não tenham recorrido à medida de *Lay-off* simplificado. Assim, os empresários podem aceder a um apoio extraordinário para formação profissional a tempo parcial, tendo em vista a manutenção dos postos de trabalho e o reforço das competências dos seus trabalhadores.

#### ↘ Quem pode aceder?

Este apoio está disponível para as empresas cuja atividade tenha sido gravemente afetada pela COVID-19 e que não tenham recorrido ao apoio extraordinário à manutenção de contrato de trabalho em situação de crise empresarial (*Lay-off* simplificado). Paralelamente, para aceder a este apoio, a empresa deve, comprovadamente, ter as situações contributiva e tributária regularizadas perante a Segurança Social e a Autoridade Tributária e Aduaneira.

#### ↘ Qual é a duração e local da formação?

A formação não pode ultrapassar 50% do período normal de trabalho, durante o período em que decorre. Enquanto vigorarem as medidas extraordinárias de contingência no âmbito da COVID-19, a formação deverá ser desenvolvida à distância, desde que estejam reunidas as condições necessárias e adequadas.

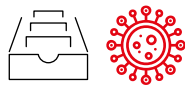
#### ↘ Qual é o financiamento?

O apoio extraordinário (bolsa), a atribuir a cada trabalhador abrangido, é concedido em função das horas de formação frequentadas, até ao limite de 50% da retribuição ilíquida, com o limite máximo de 635,00€ (RMMG – Retribuição Mínima Mensal Garantida). Este apoio tem a duração de 1 mês.

#### ↘ Onde proceder à candidatura?

O empregador deve submeter um requerimento, através do portal IEFP (<https://iefponline.iefp.pt>), acompanhado dos seguintes documentos:

- Nas situações de encerramento, total ou parcial, da empresa ou do estabelecimento, decorrente do dever de encerramento de



instalações e estabelecimentos, previsto no Decreto n.º

2-A/2020, de 20 de março, ou por determinação legislativa ou administrativa, nos termos previstos no Decreto-Lei n.º 10-A/2020, de 13 de março, na sua redação atual, declaração que ateste esse facto;

- Nas situações de quebra abrupta e acentuada de, pelo menos, 40% da faturação, declaração do empregador conjuntamente com certidão do contabilista certificado da empresa que ateste a verificação desses factos;
- Em qualquer das situações anteriores o empregador deve juntar ainda listagem nominativa dos trabalhadores abrangidos e respetivo número de segurança social (NISS) em ficheiro em formato Excel.

### 3. Medidas proteção beneficiários Segurança Social

Incluído no pacote de medidas para mitigar o impacto do Coronavírus, foi publicado a 4 de março, o Despacho n.º 2875-A/2020, que determina as medidas de proteção aos beneficiários da Segurança Social que se encontrem impedidos de exercer a sua atividade profissional, por ordem de autoridade de Saúde, por perigo de contágio pelo COVID-19. Na sequência deste Despacho, todos os trabalhadores que se encontrem temporariamente impedidos de exercer a sua atividade profissional, por suspeita de terem contraído coronavírus, por perigo de contágio de COVID-19, terão direito ao pagamento do respetivo subsídio de doença a 100%, desde o primeiro dia de impedimento (e até ao 14.º dia, inclusive).

## 4. Açores: Complemento Regional à manutenção de contratos de trabalho - Lay-off Simplificado

O Governo dos Açores disponibilizou um complemento para as empresas sedeadas na região que se candidatarão ao regime de *Lay-off* simplificado. De acordo com o executivo regional, este é um “apoio à liquidez com um forte apoio e estímulo às empresas para que aproveitem esse apoio também manter os seus níveis de emprego e os seus empregados”, referem em comunicado no site oficial sobre a COVID-19 na Região Autónoma dos Açores (RAA), criado exclusivamente para esclarecimentos sobre a pandemia.

### ↘ Quais as condições de acesso ao apoio?

- Se a empresa não mantiver o nível de emprego até 31 de dezembro de 2020: **consiste num apoio financeiro reembolsável** (caso não mantenha o nível de emprego até 31/12/2020), por cada trabalhador a que tenha sido aplicada a medida extraordinária prevista na Portaria n.º 71-A/2020 - *Lay-off* simplificado;
- Se a empresa mantiver o nível de emprego até 31 de dezembro de 2020: para o empregador que mantenha o nível de emprego, até à data mencionada, o apoio financeiro concedido passa a **apoio não reembolsável**;
- Com a atribuição do apoio o empregador fica obrigado a manter, até 31 de dezembro de 2020, o nível de emprego correspondente à média de trabalhadores vinculados por contrato de trabalho, incluindo contratos de trabalho a termo, de janeiro e fevereiro de 2020.

### ↘ Qual a duração do complemento?

O complemento regional tem a duração de um mês e pode ser prorrogado por duas vezes caso também seja prorrogado a situação de *Lay-off* simplificado nos termos previstos do Decreto-Lei n.º 10-G/2020.

### ↘ Qual o montante de financiamento para as empresas?

O valor do complemento regional ao apoio extraordinário à manutenção de contrato de trabalho corresponde, por trabalhador abrangido, a:

- 30% de dois terços da RMMG (Retribuição Mínima Mensal Garantida) na RAA, no primeiro mês (200,00€);
- 25% de dois terços da RMMG na RAA, no segundo mês (166,69€);
- 20% de dois terços da RMMG na RAA, no terceiro mês (133,35€).

### ↘ Onde proceder à candidatura?

<https://portaldoemprego.azores.gov.pt/>

## APOIOS INDIRETOS

### 1. Moratória para Pagamento de Rendas

O executivo de António Costa aprovou um regime excecional para as situações de mora na liquidação da renda dos contratos de arrendamento urbano habitacional e não habitacional, aplicáveis em todo o território nacional. Este regime é aplicável a todos os estabelecimentos de Restauração e Similares e ao Alojamento Local com contrato de arrendamento. Assim, é possível solicitar o deferimento do pagamento das rendas vencidas nos meses em que vigore o estado de emergência e no primeiro mês subsequente, para os 12 meses posteriores ao término desse período.



## APOIOS

### Incentivos para os empresários do canal HORECA

do, em prestações mensais não inferiores a um duodécimo do montante total, pagas juntamente com a renda do mês em causa. O diploma prevê ainda a suspensão do pagamento de quaisquer outras penalidades que tenham por base a mora na liquidação de rendas vencidas.

#### ↘ A quem se destina?

- Aos estabelecimentos abertos ao público destinados a atividades de **comércio a retalho** e de **prestação de serviços encerrados** ou que tenham as respetivas atividades suspensas;
- Aos **estabelecimentos de restauração e similares**, incluindo nos casos em que estes mantenham atividade para efeitos exclusivos de confeção destinada a consumo fora do estabelecimento ou entrega no domicílio.
- Com as necessárias adaptações, este regime aplica-se ainda a outras as formas contratuais de exploração de imóveis para fins comerciais, nomeadamente a estabelecimentos localizados em superfícies comerciais.

No caso de se registar falta de pagamento das rendas que se vençam nos meses em que vigore o estado de emergência e no primeiro mês subsequente, este facto não pode ser invocado como fundamento de resolução, denúncia ou outra forma de extinção de contratos, nem como fundamento de obrigação de desocupação de imóveis.

#### ↘ A que rendas se aplica este regime?

Aplica-se às rendas vencidas a partir do dia 1 de abril de 2020.

## 2. Teletrabalho e subsídio de alimentação

As dúvidas sobre o pagamento do subsídio de alimentação aos trabalhadores em regime de teletrabalho foram respondidas pelo Ministério do Trabalho, Solidariedade e Segurança Social (MTSS), que confirmou o entendimento expresso pela Direção Geral do Emprego e das Relações do Trabalho (DGERT) e pela Autoridade para as Condições do Trabalho (ACT). O MTSS afirma que o subsídio deve ser pago a todos os colaboradores em teletrabalho, uma vez que este regime “confere aos trabalhadores os mesmos direitos que estes vinham auferindo quando estavam a exercer funções presenciais no posto de trabalho”.

## 3. Regime excecional de faltas justificadas

Na sequência da suspensão das atividades letivas e não letivas e para permitir o necessário acompanhamento das crianças, o Governo decretou um regime excecional e temporário de faltas justificadas motivadas por assistência à família ou por desempenho de funções de bombeiro voluntário com contrato de trabalho com empregador do setor privado ou social.

#### Consideram-se faltas justificadas:

- As motivadas por assistência a filho ou outro dependente a cargo menor de 12 anos ou, independentemente da idade, com deficiência ou doença crónica, bem como a neto que viva com o trabalhador em comunhão de mesa e habitação e que seja filho de adolescente com idade inferior a 16 anos, nos períodos de interrupção letiva que foram fixados;
- As motivadas por assistência a

cônjuge ou pessoa que viva em união de facto ou economia comum com o trabalhador, parente ou afim na linha reta ascendente que se encontre a cargo do trabalhador e que frequente equipamentos sociais cuja atividade seja suspensa por determinação da autoridade de saúde, no âmbito do exercício das suas competências, ou pelo Governo, desde que não seja possível continuidade de apoio através de resposta social alternativa;

- As motivadas pela prestação de socorro ou transporte, no âmbito da pandemia da doença COVID-19, por bombeiros voluntários com contrato de trabalho com empregador do setor privado ou social, comprovadamente chamados pelo respetivo corpo de bombeiros.

As faltas ao trabalho durante o encerramento das escolas e equipamentos sociais de apoio não são consideradas nos termos do regime geral de faltas para assistência a filho previsto no Código do Trabalho e, como tal, não são contabilizadas para o limite máximo de 30 dias por ano para assistência a filho.

## 4. Suspensão das denúncias de contratos de arrendamento habitacional e não habitacional

Relativamente às denúncias de contratos de arrendamento, habitacional e não habitacional, foi estabelecido um regime de proteção dos arrendatários, extraordinário e transitório, que determina a suspensão das denúncias de contratos, efetuadas pelo senhorio, até à cessação das medidas de prevenção, contenção, mitigação e tratamento da infeção epidemiológica COVID-19. Também a falta de pagamento das rendas, vencidas no Estado de Emergência



e no mês subsequente, bem como as que se vençam enquanto vigorar a obrigatoriedade legal de encerramento dos estabelecimentos (até 01.09.20), não pode ser invocada como fundamento de denúncia dos arrendamentos em vigor.

## 5. Flexibilização do cumprimento de obrigações fiscais

### Adiamento da entrega da IES/DA

O prazo para entrega da IES/Declaração Anual de Informação Contabilística e Fiscal foi adiado até ao dia 7 de agosto de 2020, sem quaisquer penalizações.

### Adiamento da entrega e/ou constituição do processo de documentação fiscal e da documentação de preços de transferência

A obrigação de constituição e/ou entrega do processo de documentação fiscal e do processo de documentação respeitante à política adotada em matéria de preços de transferência passa a poder ser cumprida até 31 de agosto de 2020, sem quaisquer penalizações.

### Pagamento fracionado de Segurança Social

#### ↘ A quem se destina?

- Trabalhadores Independentes;
- Todas as empresas até 49 trabalhadores, inclusive;
- Todas as empresas com 50 e 249 trabalhadores, desde que apresentem uma quebra de, pelo menos, 20% da faturação comunicada através do E-fatura nos meses de março, abril e maio de 2020, face ao período homólogo do ano anterior ou, para quem tenha iniciado a atividade há menos de 12 meses, à média do período de atividade decorrido;

- Todas as empresas com 250 ou mais trabalhadores, desde que se trate de IPSS ou equiparada;
- Todas as empresas com 250 ou mais trabalhadores, desde que a atividade se enquadre nos setores encerrados nos termos do artigo 7.º do Decreto n.º 2 -A/2020, de 20 de março, ou nos setores da aviação e do turismo, e desde que apresentem uma quebra de, pelo menos, 20 % da faturação comunicada através do E-fatura nos meses de março, abril e maio de 2020, face ao período homólogo do ano anterior ou, para quem tenha iniciado a atividade há menos de 12 meses, à média do período de atividade decorrido.

O número de trabalhadores é aferido por referência à declaração de remunerações relativa ao mês de fevereiro de 2020.

#### ↘ O que está abrangido?

##### Contribuições à Segurança Social:

Pagamento fracionado de 1/3 das contribuições sociais a cargo da empresa a pagar em março, abril e maio (ou em abril, maio e junho, para quem não iniciou em março); Diferimento dos 2/3 não pagos nestes 3 meses, para pagamento a partir de julho, em 3 ou 6 prestações mensais, sem juros.

#### ↘ Como aceder?

- Adesão é sinalizada no Portal Segurança Social Direta;
- Pagamento fracionado imediato de 1/3 da contribuição e ativação do plano de prestacional é automática;
- Empresas que indevidamente beneficiem do diferimento das contribuições terão que liquidar, em julho, dívida integral e juros.

### Flexibilização do procedimento de entrega de declarações periódicas de IVA e prorrogação de prazos

As declarações periódicas de IVA referentes ao período de março de 2020, do regime mensal, e ao período de janeiro a março de 2020, do regime trimestral, podem ser calculadas tendo por base os dados constantes do E-Fatura, não carecendo de documentação de suporte, designadamente reconciliações e documentos físicos, devendo a regularização da situação ser efetuada por declaração de substituição. A substituição destas declarações periódicas deverá ser feita com base na documentação de suporte, sem qualquer acréscimo ou penalidade, desde que essa substituição e respetivo pagamento/acerto ocorra durante o mês de agosto de 2020.

#### ↘ A quem se destina?

- Sujeito passivo com volume de negócios, referente ao ano de 2019, até 10 milhões de euros;
- Sujeito passivo que tenha iniciado atividade a partir de 1 de janeiro de 2020 (inclusive);
- Sujeito passivo que tenha reiniciado atividade a partir de 1 de janeiro de 2020 (inclusive) e não tenha obtido volume de negócios em 2019.

#### ↘ Prorrogação de prazos:

- As declarações periódicas de IVA referentes ao período de março de 2020, do regime mensal, e ao período de janeiro a março de 2020, do regime trimestral, podem ser calculadas tendo por base os dados constantes do E-Fatura, não carecendo de documentação de suporte, designadamente reconciliações e documentos físicos, devendo a regularização da situação ser efetuada por declaração de substituição. A substituição des-

## APOIOS

### Incentivos para os empresários do canal HORECA

tas declarações periódicas deverá ser feita com base na documentação de suporte, sem qualquer acréscimo ou penalidade, desde que essa substituição e respetivo pagamento/acerto ocorra durante o mês de agosto de 2020;

- O pagamento do imposto exigível que resulte das declarações periódicas de IVA passa a poder ser efetuado até dia 25 de cada mês, sem prejuízo de adesão a regime de pagamento em prestações que seja aplicável.

#### Adiamento de entrega do imposto de retenções na fonte e do imposto do selo

O Governo adiou a entrega do imposto relativo a retenções na fonte, bem como do imposto do selo, referentes aos meses de abril e maio de 2020, até 25 de maio e 25 de junho, respetivamente.

## 6. Moratória para Contratos de Crédito

No âmbito das medidas anunciadas pelo Governo, está em vigor uma moratória de 6 meses (abril a setembro), em que empresas e consumidores, com contratos de crédito abrangidos, têm a possibilidade de solicitar junto do Banco onde têm créditos contratualizados, o seu não pagamento até 30 de setembro.

#### Como irá ser feito o pagamento das mensalidades?

- Se optarem pelo não pagamento do capital e juros, após 30 de setembro a mensalidade será ajustada;
- Se optarem pelo não pagamento apenas do capital, após 30 de setembro a mensalidade mantém-se inalterada;
- Em qualquer dos casos, e com a aprovação destas moratórias de

6 meses (abril a setembro inclusive), o prazo do contrato de empréstimo prolongado automaticamente por mais 6 meses.

#### Quem pode beneficiar deste apoio?

As empresas, os empresários em nome individual, as instituições particulares de solidariedade social, as associações sem fins lucrativos e outras entidades da economia social que:

- Tenham domicílio ou sede em Portugal e, no caso das empresas, exerçam a sua atividade económica no país;
- Não estejam, a 18 de março de 2020:
  - Em mora ou incumprimento de contratos de crédito há mais de 90 dias;
  - Em situação de insolvência ou suspensão ou cessão de pagamentos;
  - A ser objeto de execução judicial por parte de qualquer instituição junto das quais têm contratos de crédito;
  - Tenham a sua situação regularizada junto da Autoridade Tributária e Aduaneira e da Segurança Social, não relevando para este efeito, até ao dia 30 de abril de 2020, as dívidas constituídas no mês de março de 2020.

#### Como aceder a este apoio?

Para aceder a este apoio, as empresas e consumidores têm de se dirigir ao seu Banco, e solicitar a moratória dos contratos abrangidos;

## 7. Medidas resultantes de negociações diretas da AHRESP com outras entidades

### PASSMÚSICA

Atendendo ao pedido da AHRESP, a PASSMUSICA criou um mecanismo

de solidariedade que permite o crédito das tarifas pagas em relação aos estabelecimentos e empresários que ficaram impedidos de exercer a sua atividade, no cumprimento de determinações legais.

Este mecanismo suspenderá os contratos de licenciamento a partir da data de 15 de março e até 10 dias após a data em que for decretado o fim da suspensão da atividade, e será aplicável a todos os estabelecimentos encerrados por imposição legal.

### GEDIPE

Face à gravidade da situação atual, a GEDIPE decidiu adotar um mecanismo solidário para o Turismo, para mitigar os efeitos da crise atual.

Assim, todas as faturas emitidas até 30 de junho, ainda por liquidar respeitantes ao licenciamento de direitos conexos de comunicação pública do primeiro semestre e anuais de 2020, beneficiarão exceionalmente de um período de liquidação de 180 dias. Esta moratória aplica-se a restauração, ginásios e similares, aeroportos e recintos de exploração e lazer e estabelecimentos hoteleiros. A GEDIPE não cobrará qualquer licenciamento pelos meses em que os estabelecimentos se encontrem involuntariamente encerrados. Para isso, os hoteleiros devem registar no Portal da GEDIPE ou comunicar diretamente à entidade, a redução ou inexistência da taxa de ocupação.

### SPA - Sociedade Portuguesa de Autores

A SPA isentou do pagamento durante os meses em que vigorou o estado de emergência.



# 11

# MEDIDAS

## PROGRAMA DE CAPITALIZAÇÃO PARA EMPRESAS DO CANAL HORECA

No dia em que se assistiu à reabertura dos estabelecimentos de restauração e bebidas (18 de maio), a AHRESP apresentou ao Governo um Programa com 11 medidas essenciais para a capitalização das empresas da restauração e bebidas e do alojamento turístico, com o objetivo de assegurar a sobrevivência das empresas e garantir a manutenção dos postos de trabalho. Ainda nem todas foram acolhidas pelo Governo, mas muitas das medidas do Programa impactaram decisões tomadas até à data.

**Perante o encerramento da atividade das empresas durante dois meses, as soluções de apoio disponibilizadas pelo Governo, à exceção do *Lay-off* simplificado, basearam-se em moratórias, pagamentos faseados e concessão de créditos, que apenas criaram mais endividamento, para um futuro próximo de total incerteza quanto à viabilidade das atividades das empresas do canal HORECA.**

Face a todo este cenário, a AHRESP considera que são necessárias medidas rápidas e eficazes, com o objetivo de permitir liquidez nas tesourarias das empresas do Canal HORECA. De forma a permitir a recuperação neste importante setor da economia nacional, que garante mais de 320 mil postos de trabalho diretos, com impacto em mais de um milhão de habitantes, a AHRESP propôs ao Governo um **Programa de Capitalização para Empresas do Canal HORECA**, composto por 11 medidas, que procura garantir a sobrevivência das empresas e a manutenção dos postos de trabalho.

A AHRESP considera ser previsível que a retoma destas atividades ocorra num período longo, e que atendendo às várias restrições presentes, as empresas do Canal HORECA não terão a sua viabilidade assegurada. Torna-se assim absolutamente necessário o recurso às medidas que agora ao Governo se propõe, e que se terão de manter num alargado período de tempo.

## MEDIDAS DE APOIO

### 1 APOIO À MANUTENÇÃO DOS POSTOS DE TRABALHO – LAYOFF 2.0

A restauração e bebidas e o alojamento turístico empregam mais de 320.000 pessoas (dados INE, ano 2019), tendo sido dos principais setores de atividade que mais contribuíram para a diminuição da taxa de desemprego desde 2016.

O encerramento da atividade, seja pela própria pandemia COVID-19, seja pela declaração do Estado de Emergência e do Estado de Calamidade, colocou as empresas com total ausência de faturação nos últimos 2 meses. Esta situação não permite garantir a manutenção dos seus postos de trabalho.

Nesse sentido, devem ser criados incentivos específicos para estas atividades:

- Continuidade do *Lay-off* Simplificado até 30 de junho, incluindo as atividades que entretanto forem oficialmente reabertas;
- Medida de apoio à manutenção dos postos de trabalho – *Lay-off* 2.0 – que permita às empresas assegurar os seus postos de trabalho, entre 1 de julho de 2020 a 30 de junho de 2021;
- Continuidade do Plano Extraordinário de Formação até 30 de junho de 2021
- Duplicação do incentivo financeiro extraordinário para apoio à normalização da atividade das empresas.

### 2 APLICAÇÃO DA TAXA REDUZIDA DE IVA A TODO O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS, ENTRE 1 JUNHO 2020 E 30 JUNHO 2021

- Desde o início da pandemia, que a AHRESP apresentou propostas objetivas ao Governo para reforçar a liquidez das empresas, propostas essas que ainda não foram implementadas;
- Ao invés desta injeção de liquidez, foram criadas linhas de financiamento bancário, as quais, conforme a AHRESP monitorizou, não estão a ser acessíveis por parte das empresas, agravando a falta de tesouraria;
- Complementarmente, não houve qualquer isenção de pagamento de impostos, tendo o Governo aplicado pagamentos faseados sem penalizações;
- Esta situação, em conjunto com uma restrição de reabertura a 50% da capacidade e comum a enorme desconfiança dos consumidores, vai continuar a gerar constrangimento de liquidez e asfixia financeira às empresas.
- Nesse sentido, e da mesma forma que outros países da União Europeia têm vindo a adotar, como é o caso da Alemanha (IVA passa de 19% para 7%), é urgente a aplicação da taxa reduzida de IVA à totalidade do serviço de alimentação e de bebidas, entre 01 junho 2020 e 30 junho 2021, designadamente uma taxa de 6% no Continente, 5% na Madeira e 4% nos Açores.



### 3 ISENÇÃO DA TSU A CARGO DA EMPRESA, ENTRE 1 JUNHO 2020 E 30 JUNHO 2021

- No que concerne às contribuições sociais a cargo da empresa, a AHRESP propôs desde a primeira hora uma isenção do pagamento das mesmas pelo período de 6 meses (abril a setembro), como forma de gerar mais liquidez às nossas empresas;
- Neste momento encontra-se disponível um pagamento faseado das contribuições sociais a cargo da empresa, de 1/3 nos meses de março, abril e maio, com a respetiva regularização do valor remanescente a partir de julho, pelo período de 3 ou 6 meses, sem juros;
- Esta moratória não satisfaz de todo as reais necessidades das empresas, que com a limitação de 50% da atividade, não irão gerar a tesouraria necessária para. Suportar todos os encargos a partir de julho;
- Assim, e de forma a que possa existir. Um verdadeiro incentivo para a reabertura da atividade das empresas, deve o Governo isentar a TSU a cargo das empresas, entre 1 junho 2020 e 30 junho 2021.

### 4 REDUÇÃO NO PAGAMENTO DE RENDAS

O setor da restauração e bebidas exerce a sua atividade em estabe-

lecimentos que na sua maioria são arrendados, bem como alojamento turístico e que representam um custo muito significativo no âmbito da operação das empresas.

A única medida que o Governo disponibilizou para os arrendatários, enquadrada na Lei n.º 4-C/2020 de 6 de abril, foi uma moratória do pagamento das rendas no decorrer do estado de emergência e mês seguinte, decorrente do encerramento por decreto legal.

Após terem estado encerradas, as empresas com atividade na restauração e bebidas irão manter uma restrição de funcionamento a 50% da sua capacidade, pelo que as rendas devem ser reduzidas nessa mesma proporção.

#### Assim:

#### Nas lojas de rua:

- Isenção de renda entre 22 de março e 17 de maio do corrente ano (2 meses);
- A partir de 18 de maio deverão ser reduzidas em 50% o valor a pagar aos senhorios;

#### Nas lojas integradas em centros comerciais:

- Isenção de renda entre 22 de março e 17 de maio do corrente ano (2 meses);
- Isenção de renda fixa até 30 de junho de 2021;
- Manter-se-á o pagamento da renda variável;
- As despesas comuns deverão ser reduzidas a 50%.

### 5 FUNDO PERDIDO PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

Apoio a fundo perdido para micro e pequenas empresas, operacionalizado através do Turismo de Portugal, nos seguintes moldes:

- 40.000€ para Microempresas;
- 80.000€ para pequenas empresas;

A atribuição deste apoio pressupõe a manutenção dos postos de trabalho até 30 junho 2021. Caso não cumpram, o apoio é convertido em crédito sem juros, pago em 4 anos.

### 6 LINHAS DE APOIO À ECONOMIA COVID-19

As empresas das atividades da restauração e bebidas e do alojamento turístico, foram obrigadas a recorrerem a financiamento bancário para obtenção de liquidez na fase mais aguda da pandemia COVID-19:

- Esta situação cria endividamentos estranguladores às empresas, e compromete a viabilidade dos negócios no futuro próximo, podendo levar à extinção de milhares de empresas e de postos de trabalho;
- Assim, e no âmbito das Linhas de Apoio à Economia COVID-19, a Garantia do Estado deve ser convertida em incentivo não reembolsável, por forma a garantir a liquidez necessária às empresas.

# 11 MEDIDAS

## PROGRAMA DE CAPITALIZAÇÃO PARA EMPRESAS DO CANAL HORECA

### 7 FUNDO DE INVESTIMENTO IMOBILIÁRIO

■ No âmbito da TURISMO FUNDOS (Fundo de Investimento Imobiliário), deverá ser disponibilizado um mecanismo de injeção de liquidez imediata, através da aquisição do património pertencente à empresa (medida proposta pela AHRESP já acolhida no âmbito do Programa de Estabilização Económica e Social);

■ Com essa operação a empresa continua a usufruir do imóvel durante um determinado período e mediante o pagamento de uma renda, com salvaguarda da recompra do mesmo (*sale leaseback*).

### 8 FUNDOS COMUNITÁRIOS

■ As normas de pagamento dos Fundos Comunitários têm formas distintas de atribuição dos incentivos, pois se em determinados sistemas de incentivos atribuem o incentivo contra a apresentação de fatura não paga, noutras caso o incentivo só é atribuído com a despesa efetivamente paga;

■ Esta situação torna-se discriminatória para as empresas, pelo que deve haver uma harmonização no que toca ao método de atribuição de incentivo às empresas por parte dos Fundos Comunitários, e que deve ser exclusivamente pela apresentação

de fatura não paga;

■ Assim, e face aos graves constrangimentos de tesouraria que as empresas irão atravessar nos próximos meses, no âmbito do Portugal 2020, do IEFP, do SI2E e outros, os respetivos incentivos devem ser atribuídos exclusivamente com a apresentação de faturas não pagas. Após a entrega do incentivo, as empresas devem passar a dispor de um prazo mínimo de 90 dias para liquidar essas faturas.

### 9 MORATÓRIAS

■ No âmbito do Decreto-Lei 10-J/2020 de 26 de março, o Governo criou um regime de moratórias de financiamentos bancários em curso, permitindo uma redução dos custos das empresas entre abril e setembro de 2020;

■ Face à reabertura gradual da atividade das empresas, com restrições que se irão manter durante vários meses, torna-se urgente a prorrogação da moratória dos financiamentos em curso até 30 de junho de 2021.

■ A proposta da AHRESP foi parcialmente acolhida: o Plano de Estabilização Económica e Social (PEES) veio alterar o prazo de vigência dessas moratórias, prorrogando-o até 31 de março de 2021. As entidades beneficiárias que tenham aderido à moratória ficam automaticamente abrangidas pelo período adicional,

exceto quando comuniquem a sua oposição até ao dia 20 de setembro de 2020. Saiba mais no capítulo (**'Apoios às empresas - PEES'**).

### 10 ISENÇÃO E REDUÇÃO DA FISCALIDADE

- Extinção do PEC – Pagamento Especial por Conta;
- Isenção de IRC aplicável aos exercícios de 2020 e 2021.
- Isenção de IMI nos anos de 2020 e 2021;
- Eliminação do agravamento das taxas de Tributação Autónoma pela apresentação de prejuízo fiscal, aplicável aos exercícios de 2020 e 2021.

### 11 REDUÇÃO DOS CUSTOS ENERGÉTICOS

- Os custos energéticos representam uma componente muito relevante na operação das empresas;
- Com as restrições da reabertura a 50% da capacidade, a maioria dos custos operacionais serão praticamente a 100%, o que inviabiliza a retoma da atividade de milhares de empresas de forma imediata;
- Nesse sentido, e tendo em conta as restrições de aberturas que estão impostas às empresas, devem os custos energéticos (eletricidade, gás e água) serem reduzidos na mesma proporção.



Programa de Estabilização Económica e Social

## Positivo, mas insuficiente para o Canal HORECA

**O Programa de Estabilização Económica e Social (PEES), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 41/2020 de 6 de junho, apresenta um conjunto de medidas para empresas, trabalhadores e famílias. Este Programa contém vários instrumentos que destacamos neste artigo. No entanto, a AHRESP entende que este Programa deveria ter ido mais longe, tal como defendeu nas medidas do seu Programa de Capitalização das Empresas.**

**É num momento de extrema dificuldade para as empresas que o Governo lança um Plano de Estabilização Económica e Social (PEES),** com várias medidas importantes para a revitalização da economia nacional. A AHRESP reconhece o esforço do Governo em acolher algumas das propostas do seu Programa de Capitalização para as Empresas do Canal HORECA e que constam agora do novo PEES. Dessas medidas destacam-se o reforço da linha de microcrédito do Turismo de Portugal em mais 40 milhões de euros,

os apoios ao emprego na retoma, o ADAPTAR 2.0, os seguros de crédito, as moratórias bancárias, o reforço das linhas de crédito, algumas medidas de carácter fiscal, entre outras. Não obstante, sendo as empresas da atividade turística as mais afetadas pela pandemia COVID-19, e reconhecendo-se que a retoma será muito lenta e exigente, urge a aplicação de várias das medidas do **Programa de Capitalização para empresas do Canal HORECA**. A AHRESP continua assim a defender o reforço da tesouraria das empresas através

das medidas já apresentadas ao Governo, designadamente, a conversão de financiamentos em verbas não reembolsáveis, a aplicação da taxa reduzida de IVA nos Serviços de Alimentação e Bebidas, bem como a isenção da Taxa Social Única. Neste artigo, a AHRESP apresenta as medidas do PEES com impacto na atividade das empresas da restauração e bebidas e do alojamento turístico, que serão objeto do respetivo diploma legal, pelo que a AHRESP irá divulgar os mesmos aquando da sua publicação.



## 3

## FASES DE MEDIDAS DO PEES

**1** Fase de **EMERGÊNCIA**, centrada na resposta sanitária mas que também visou apoiar as empresas e os trabalhadores num momento de paralisação da sua atividade, evitando assim a destruição irreversível de empregos e de capacidade produtiva;

**2** Fase de **ESTABILIZAÇÃO**, que decorrerá até ao final do presente ano, para ajudar as famílias e as empresas a ultrapassar as dificuldades provocadas pela pandemia, apoiando uma retoma sustentada da atividade económica;

**3** E, por fim, a fase de **RECUPERAÇÃO ECONÓMICA**, dirigida à adaptação estrutural da economia portuguesa a uma realidade pós-COVID.

## 4

## EIXOS DO PEES (horizonte temporal até ao fim de 2020)

**1** **MANUTENÇÃO DO EMPREGO E A RETOMA PROGRESSIVA DA ATIVIDADE ECONÓMICA**

**2** **CARIZ SOCIAL E APOIOS AO RENDIMENTO DAS PESSOAS**

**3** **APOIO ÀS EMPRESAS**

**4** **MATRIZ INSTITUCIONAL**

## 2. EMPREGO

### 2.2 APOIOS AO EMPREGO NA RETOMA

O regime de *Lay-off* simplificado abrangeu cerca de 100.000 empresas e 800.000 trabalhadores e foi fundamental para responder a um período de paralisação da atividade económica. No contexto de retoma, importa disponibilizar instrumentos para apoiar a manutenção dos postos de trabalho. Assim, são adotadas as seguintes medidas:

- As empresas que permanecem encerradas por determinação do Governo continuam a poder beneficiar do regime de *Lay-off* simplificado;
- O *Lay-off* simplificado, no modelo atualmente em vigor, é prorrogado até ao fim do mês de julho;
- As empresas que tenham uma quebra de faturação igual ou superior a 40% podem beneficiar, entre agosto e dezembro de 2020, de um mecanismo de apoio à retoma progressiva;
- As empresas que tenham beneficiado do regime de *Lay-off* simplificado podem agora beneficiar de um incentivo extraordinário à normalização da atividade empresarial, escolhendo uma de duas modalidades:

1 SMN *one-off* ou 2 SMN ao longo de 6 meses, com condicionalidades no que diz respeito à proibição de despedimentos e de extinção de postos de trabalho.

#### 2.2.1 APOIO À RETOMA PROGRESSIVA (substituição *Lay-off* simplificado)

**A quem se destina?** Empresas que tenham beneficiado do regime de *Lay-off* simplificado e mantenham quebras de faturação iguais ou superiores a 40 %.

**Montante:** 713 M€

**Financiamento:** OE + SURE

A medida que vem substituir o *Lay-*



## 2.2.1 Apoio à retoma progressiva (substituição *Lay-off* simplificado)

	JULHO	AGOSTO/SETEMBRO		OUTUBRO/DEZEMBRO	
<b>Elegibilidade</b>	Encerradas e $\geq 40\%$ quebra faturação	$\geq 40\%$ quebra faturação	$\geq 60\%$ quebra faturação	$\geq 40\%$ quebra faturação	$\geq 60\%$ quebra faturação
<b>Medida</b>	Suspensão ou PNT	Redução PNT até 50%	Redução PNT até 70%	Redução PNT até 40%	Redução PNT até 60%
<b>TSU</b>	Isenção total	Grandes empresas redução 50%		Sem Redução	
		Isenção total MPMEs		Redução 50%	
<b>Salário</b>	Horas trabalhadas ou não trabalhadas pagas a 66%	Horas trabalhadas pagas a 100%			
		Horas não trabalhadas pagas a 66%		Horas não trabalhadas pagas a 80%	
<b>Segurança Social</b>	70% das horas trabalhadas e não trabalhadas	Horas trabalhadas 0%			
		Horas não trabalhadas 70%			
<b>Retribuição trabalhador</b>	66%	Pelo menos 83%	Pelo menos 77%	Pelo menos 92%	Pelo menos 88%

### PNT – Período Normal de Trabalho

-off simplificado tem como principais pressupostos: a progressiva convergência da retribuição do trabalhador para os 100 % do seu salário; o pagamento pela empresa da totalidade das horas trabalhadas; e progressiva redução da isenção das contribuições para a Segurança Social e a compensação da perda de receita da segurança social pelo Orçamento do Estado.

**Responsáveis:** MTSSS

#### Quais as condições de acesso?

- Proibição de despedimento coletivo, por extinção do posto de trabalho e por inadaptação durante a aplicação da medida e nos 60 dias subsequentes;
- Proibição de distribuição de dividendos durante a aplicação da medida.

### 2.2.2 INCENTIVO FINANCEIRO EXTRAORDINÁRIO À NORMALIZAÇÃO DA ATIVIDADE EMPRESARIAL - APOIO ONE-OFF

**A quem se destina?** Empresas que tenham beneficiado do regime de lay-off simplificado ou do plano extraordinário de formação (PEF) desde que não tenham acedido ao mecanismo de apoio à retoma progressiva.

**Montante:** 169 M€

**Financiamento:** OE + SURE

**Responsáveis:** MTSSS

#### Quais as condições de acesso?

Proibição de despedimento coletivo, por extinção de posto de trabalho e por inadaptação, bem como dever de manutenção do nível de emprego nos 60 dias subsequentes.

### 2.2.3 INCENTIVO FINANCEIRO EXTRAORDINÁRIO À NORMALIZAÇÃO DA ATIVIDADE EMPRESARIAL - APOIO AO LONGO DE 6 MESES

**A quem se destina?** Empresas que tenham beneficiado do regime de *Lay-off* simplificado ou do plano extraordinário de formação (PEF) desde que não tenham acedido ao mecanismo de apoio à retoma progressiva.

**Montante:** 169 M€

**Financiamento:** OE + SURE

**Responsáveis:** MTSSS

#### Qual o regime do incentivo?

- 2 x SMN por trabalhador (pagos em duas ou três tranches ao longo de seis meses);

- Redução de 50 % de contribuições para a segurança social nos primeiros 3 meses;
- Se nos três meses seguintes ao final da concessão do apoio houver criação líquida de emprego face aos três meses homólogos a empresa fica isenta de pagamento de contribuições para a segurança social pelo período de dois meses na proporção do ganho de emprego desde que mantenha esse ganho de emprego por um período de seis meses.

#### Quais as condições de acesso?

Proibição de despedimento coletivo, por extinção de posto de trabalho e por inadaptação, bem como dever de manutenção do nível de emprego nos 60 dias subsequentes.

## 2.4 PROTEÇÃO DE TRABALHADORES INDEPENDENTES

#### A quem se destina?

Medida extraordinária de apoio a trabalhadores independentes e informais em situação de desproteção social, que prevê o apoio de 1 IAS (€ 438,81), entre julho e dezembro 2020, e a sua integração no sistema de segurança social, com vinculação por 36 meses ao regime de proteção social pública.

**Montante:** 38 M€

**Financiamento:** OE

**Responsáveis:** MTSSS

#### Quais os requisitos para aceder?

- Vinculação ao sistema de proteção social durante 30 meses, findo o pra-

zo de concessão do apoio (dezembro de 2020);

- Após a concessão do apoio, deve ser paga a contribuição correspondente a trabalhador independente com base no valor de incidência do apoio durante 30 meses;
- Durante o período de concessão do apoio o trabalhador contribui com 1/3 do valor da contribuição correspondente a trabalhador independente e o restante é pago nos 12 meses após a concessão do apoio.

## 2.5 DINAMIZAÇÃO ECONÓMICA DO EMPREGO

### 2.5.2 TURISMO

#### ↳ IVA dos congressos

**A quem se destina?** Empresas de Organização de Eventos.

**Montante:** Até 6 M€

**Financiamento:** Turismo de Portugal, I. P.

**Responsáveis:** MEETD/MEF  
Devolução aos organizadores de congressos, feiras, exposições, seminários, conferências e similares do montante equivalente ao IVA deduzido junto da Autoridade Tributária e Aduaneira com as despesas efetuadas para as necessidades diretas dos participantes nos termos da alínea d) do n.º 2 do artigo 21.º do CIVA.

#### ↳ Plano de Retoma da Operação Aérea do Turismo de Portugal

**A quem se destina?** Empresas da ca-

deia de produção e distribuição turística no(s) mercado(s) em que atua.

**Montante:** Reforço em 20 M€

**Financiamento:** Turismo de Portugal, I. P., fundos europeus

**Responsáveis:** MEETD/MP

Reforço do Plano de Retoma da Operação Aérea do Turismo de Portugal, promovendo o lançamento ou desenvolvimento de rotas aéreas de interesse turístico para Portugal, e visando a valorização e divulgação da oferta turística nacional dirigidos aos canais de distribuição nos diversos mercados emissores, mediante a realização de campanhas de marketing de destinos regionais.

#### ↳ Apoio à Organização de Eventos

**A quem se destina?** Empresas de Organização de Eventos.

**Montante:** 20 M€

**Financiamento:** Turismo de Portugal, I. P., fundos europeus

**Responsáveis:** MEETD/MP

Criação de um mecanismo financeiro que pretende responder às necessidades imediatas e prementes de financiamento das microempresas e PME's de organização de eventos, cuja atividade está limitada por força das restrições impostas no quadro da COVID-19 e apoio à promoção de eventos.

#### ↳ Apoio a Microempresas da área do Turismo

**A quem se destina?**

Microempresas do Turismo.

**Montante:** Reforço em 40 M€



**Financiamento:** Turismo de Portugal, I. P., fundos europeus  
Extensão do apoio financeiro da linha destinada às microempresas do Turismo e conversão parcial em fundo perdido do mesmo (20%).  
**Responsáveis:** MEETD/MP

## 2.6 TELETRABALHO

### 2.6.2 TRABALHAR NO INTERIOR

**A quem se destina?** Trabalhadores e suas famílias que queiram deslocar-se do litoral para trabalhar no interior.

**Montante:** 3 M€

**Financiamento:** FSE

**Responsáveis:** MTSSS/MCT

O programa Trabalhar no Interior prevê um conjunto de medidas para estimular a criação de emprego e a fixação dos trabalhadores e das suas famílias nos territórios do interior do país. Entre estas destacam-se as iniciativas para reforço dos incentivos à:

- Mobilidade geográfica de trabalhadores (medida «Emprego Interior MAIS» — Mobilidade Apoiada para um Interior Sustentável);
- Dinâmica do mercado de emprego nos territórios do interior, decisiva para a alavancagem dos fatores de atratividade e retenção de pessoas e empresas.

A medida «Emprego Interior MAIS» destina-se a famílias que queiram residir e trabalhar em concelhos do interior/baixa densidade, sendo o apoio para as despesas de mobilidade de territórios que não são de interior

para territórios do interior, e como tal constituem um incentivo para o teletrabalho nestes territórios.

#### 2.6.2.1 APOIO À CONTRATAÇÃO EM REGIME DE TELETRABALHO

No âmbito do Programa + CO3SO Emprego é criado um sistema especial de apoio à contratação no âmbito dos custos diretos associados aos postos de trabalho criados, nomeadamente os encargos com remunerações, acrescidas das respetivas despesas contributivas a cargo da entidade empregadora, num período máximo de 36 meses, permitindo a empresas do litoral receber mais 0,5 IAS (Indexante de Apoios Sociais), por posto de trabalho, por cada mês de apoio, independentemente do número de postos de trabalho criados, sempre que os postos de trabalho sejam criados num território do Interior em regime de teletrabalho.

## 3. SOCIAL

### 3.3 COMBATE À POBREZA

#### 3.3.2 HABITAÇÃO

##### ↳ **Reconversão de Alojamento Local**

Considera-se que um programa de reconversão do alojamento local para arrendamento acessível, complementar à mobilização do património público, é uma solução eficaz e rápida face à urgência de resposta à crise ha-

bitacional, com o benefício adicional de aumentar as opções disponíveis aos proprietários de alojamento local que se encontrem em dificuldade.

**A quem se destina?** Unidades de Alojamento Local.

**Montante:** 4,5 M€/ano (+ benefício fiscal de 12,9 M€/ano)

**Financiamento:** OE

**Responsáveis:** MIH/CMs

#### **Como pode ser concretizado?**

Através do apoio a programas municipais de arrendamento para subarrendamento a preços acessíveis, participando a 50% a diferença entre a renda paga e a renda recebida, à qual acresce a verba não coletada por via da isenção de tributação em sede de IRS/IRC concedida pelo Programa de Arrendamento Acessível. Estima-se que o investimento necessário para a comparticipação seja de 4,5M€/ano, ao qual acresce um benefício fiscal de cerca de 12.9M€.

## 4. EMPRESAS

### 4.1 MECANISMOS DE FINANCIAMENTO

#### 4.1.1 LINHAS DE CRÉDITO

**A quem se destina?**

PMEs e MidCaps.

**Montante:** 6.800 M€ de garantia para FCGM

**Responsáveis:**

MEETD/MENE/MF

Reforço do volume de linhas de crédito com garantia de Estado até final do ano em 6.800M€, tendo em conta o valor máximo autorizado pela União Europeia, o que permitirá duplicar o valor já disponibilizado. O Governo poderá, assim, reforçar a política pública de promoção das condições de financiamento das empresas, através de linhas de crédito com garantia pública, designadamente:

- Lançamento de linhas de crédito com garantia pública com dotação global até 1.000M€, destinadas a financiamentos até 50.000€ de micro e pequenas empresas de todos os setores de atividade;
- Continuação da disponibilização de linhas de crédito com garantia pública, em função das necessidades específicas dos vários setores de atividade e da economia no seu conjunto;
- Apoio ao financiamento à encomenda internacional no âmbito das linhas de apoio à economia COVID 19, permitindo que as empresas possam assegurar condições de liquidez para responder à procura de clientes estrangeiros.

O Governo irá ainda rever o modelo de distribuição das linhas de crédito com garantia pública, por forma a assegurar a mais célere disponibilização de fundos às empresas.

#### 4.1.2 SEGUROS DE CRÉDITO

**A quem se destina?** Todas as empresas.

**Montante:** 2.000M€ de garantias para cobertura pública

**Responsáveis:** MEETD/MENE/MF

Em linha com o que está a ser desenvolvido por alguns países europeus e dentro da flexibilização introduzida pela Comissão Europeia no quadro dos auxílios de Estado no contexto COVID, o Governo vem criar melhores condições para a utilização destes instrumentos.

Neste contexto, a medida assenta no princípio de partilha de risco entre a empresa exportadora, a seguradora e o Estado. Está também a ser avaliada a introdução de um instrumento de cobertura, por parte do Estado, do risco das transações de bens e serviços efetuadas no mercado nacional. Esta alteração tem como objetivo que as empresas portuguesas não percam clientes nacionais para concorrentes externos, pela ausência de mecanismos nacionais. Este instrumento de seguro de crédito dirigido à atividade nacional carece de ajustamento do respetivo enquadramento legal nacional e terá ainda de atender às regras da União Europeia relativas aos auxílios estatais, carecendo assim da autorização da Comissão Europeia.

#### 4.1.3 FINANCIAMENTO DE PME NO MERCADO DE CAPITAIS

**Responsáveis:** MEETD

Criação de um veículo especial que tem por objeto a aquisição de dívida emitida por PME e a colocação dessa dívida no mercado de capitais, através da emissão de obrigações, com a possibilidade de associar Garantia Mútua. Dá seguimento ao projeto em curso de emissão das Obrigações Turismo, que reúne um conjunto de PME do Turismo, mas fá-lo através de um mecanismo novo em Portugal

que permite agilizar o financiamento das PME através do mercado de capitais, recorrendo sobretudo a investidores institucionais.

#### 4.1.4 SALE AND LEASE BACK

**Montante:** 60M€

**Responsáveis:** MEETD

Propõe-se o lançamento de *calls* no montante global de 60M€, no âmbito de fundos de investimento imobiliário sob gestão da Turismo Fundos-S-GOIC S. A., para operações de **Sale and Lease Back**, com obrigação de investimento em modernização e eficiência energética ou economia circular, sendo 40 M€ destinados ao turismo (dos quais 50 % afetos a territórios de baixa densidade) e 20M€ destinados à indústria.

Já abriu a OpenCall 2020, sendo possível a aceitação de candidaturas, que coloca à disposição das empresas a liquidez disponível nos fundos de investimento imobiliário que gere. Será concretizado através de um instrumento financeiro (*Sale & Lease Back*) que se caracteriza pela venda e subsequente arrendamento de longo prazo de um imóvel, salvaguardando o direito de recompra do mesmo. A OpenCall 2020 manter-se-á em vigor até que a Turismo Fundos considere que os objetivos desta iniciativa se encontrem cumpridos.

#### 4.2 MORATÓRIAS BANCÁRIAS

**A quem se destina?** Pessoas singulares, empresas não financeiras,



empresários em nome individual, instituições particulares de solidariedade social, associações sem fins lucrativos e as demais entidades da economia social.

**Responsáveis:** MEF

#### Em que consiste?

- Extensão da vigência da atual moratória bancária até 31 de março de 2021. Assim, entidades beneficiárias que tenham aderido à moratória ficam automaticamente abrangidas pelo período adicional, exceto quando comunicarem a sua oposição até ao dia 20 de setembro de 2020;
- Alargamento dos beneficiários, incluindo emigrantes;
- Novos fatores de elegibilidade relacionados com perda de rendimento que permitem abranger um maior número de pessoas com restrições temporárias de liquidez;
- Ampliação da moratória a todos os contratos de crédito hipotecário, ao crédito ao consumo para educação. Além das alterações anteriormente referidas, a revisão contemplará um mecanismo de inclusão das pessoas singulares que tenham beneficiado de moratórias privadas e que, por efeito das alterações, passem a ser elegíveis para adesão à moratória pública.

## 4.3 MEDIDAS FISCAIS

### 4.3.1 PAGAMENTOS POR CONTA (PPC)

**A quem se destina?** Empresas.

**Montante:** Esta medida não tem impacto orçamental, apenas na repartição da receita de Imposto sobre

o Rendimento das Pessoas Coletivas (IRC) entre 2020 e 2021, constituindo um importante apoio à liquidez das empresas em 2020.

**Responsáveis:** MEF

#### Quais as condições de acesso?

Seguindo a recomendação da Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Económico (OCDE) nesta matéria, é estabelecido um ajustamento às regras e formas de pagamento relativas ao PPC devido em 2020:

- Quebra de Faturação > 20% no 1.º semestre de 2020 – limitação do pagamento até 50%;
- Quebra de Faturação > 40% no 1.º semestre de 2020 e setores de alojamento e restauração – limitação do pagamento até 100%.

### 4.3.2 TRIBUTAÇÕES AUTÓNOMAS

**A quem se destina?** Empresas.

**Responsáveis:** MF

Deverá ser desconsiderado o agravamento das tributações autónomas devidas pelas empresas com lucros em anos anteriores e que apresentem prejuízo fiscal no ano de 2020.

### 4.3.3 PRAZO DE REPORTE DE PREJUÍZOS FISCAIS

**A quem se destina?** Empresas.

**Responsáveis:** MF

O contexto de paralisação da economia, seguida de retoma gradual e com incerteza, conduzirá a que o resultado fiscal das empresas seja especialmente marcado pela criação

de novos prejuízos fiscais e pela dificuldade de utilização de prejuízos fiscais passados já reconhecidos.

Neste sentido, justifica-se uma consideração particular dos prejuízos fiscais na atual conjuntura, dando-lhes um enquadramento específico e transitório com as seguintes regras:

- Desconsiderar os anos de 2020 e 2021 para efeitos de contagem do prazo de utilização dos prejuízos fiscais vigentes em 1 de janeiro de 2020;
- Em relação aos prejuízos fiscais relativos a 2020 e a 2021, alterar para as empresas que têm prazo de reporte dos mesmos de 5 para 10 anos, bem como alargar para todas as empresas o limite de dedução de 70 % para 80 % quando nestes 10 pontos percentuais estejam em causa prejuízos fiscais de 2020 e 2021.

### 4.3.4 FOMENTAR CONCENTRAÇÕES E AQUISIÇÕES DE PME

**A quem se destina?** Empresas.

**Responsáveis:** MF

Nas concentrações de PME realizadas em 2020, desconsiderar o limite de utilização dos prejuízos fiscais pela sociedade incorporante (por referência ao património das sociedades envolvidas na operação), com a regra de não distribuição de lucros, durante 3 anos, dispensando, durante o mesmo período, a aplicação de derrama estadual (quando aplicável). Considerar a transmissibilidade de prejuízos fiscais nas aquisições de participações sociais de PME que, em 2020, tenham passado a ser consideradas «empresas em dificuldades»,

para utilização destes prejuízos fiscais pela sociedade adquirente, com a regra de não distribuição de lucros e o compromisso de manutenção dos postos de trabalho durante 3 anos.

#### **4.3.5 CRÉDITO FISCAL EXTRAORDINÁRIO DE INVESTIMENTO**

**A quem se destina?** Empresas.  
**Responsáveis:** MF

A estabilização da economia e a preparação para a fase de recuperação deve também ser marcada pelo incentivo ao investimento, procurando antecipar investimentos programados ou estimular novos investimentos. Neste sentido, e no quadro de estabilidade do sistema fiscal, a par dos instrumentos que já hoje existem no Código Fiscal de Investimento, propõe-se:

- Reinstaurar o Crédito Fiscal Extraordinário de Investimento, criando para as despesas de investimento realizadas no segundo semestre de 2020 e no primeiro semestre de 2021, uma dedução à coleta de IRC, correspondente a 20 % das despesas de investimento até um limite de 5 milhões de euros, a ser usada por um período máximo de 5 exercícios, com a obrigação de manutenção de postos de trabalho durante o período de utilização do crédito fiscal, com um mínimo de três anos.

#### **4.4 FUNDO DE CAPITALIZAÇÃO DAS EMPRESAS**

Criação de um fundo de capital e

quase capital público (Fundo), a ser gerido pelo Banco de Fomento, para participação em operações de capitalização de empresas viáveis com elevado potencial de crescimento, em setores estratégicos e com orientação para mercados externos, com intervenção pública de caráter temporário e mecanismos preferenciais de coinvestimento.

O Fundo deverá ter governança clara e transparente e deverá operar através de investimento/financiamento de operações de capital, quase-capital e dívida, preferencialmente com cofinanciamento público / privado ou, no início, com fonte de financiamento totalmente público:

- Dentro das regras previstas no Quadro Temporário dos Auxílios de Estado aprovado pela Comissão Europeia, de apoios à recapitalização de empresas não financeiras viáveis; ou
- Em condições de mercado, em regime de coinvestimento com fundos privados em condições não menos favoráveis do que estes.

#### **4.6 ACELERAÇÃO DE PME**

##### **4.6.2 «PMECRESCER+»: PROGRAMA DE ACELERAÇÃO DE PME**

**A quem se destina?**

Pequenas e Médias empresas.

**Montante:** 20 M€

**Financiamento:** FEDER

**Responsáveis:** METD

Programa centrado em empresas maduras (>5 anos) e viáveis, em se-

tores estratégicos ou sistémicos, com duração de 1 ano, dotando a empresa das competências necessárias para desenvolver e potenciar a sua marca, adaptar-se a exigências regulatórias, direcionar crescimento para mercados externos, alavancar o seu valor acrescentado, encontrar parceiros e financiamento, etc.

Centra-se em consultoria, formação, *networking* (redes de fornecedores, integração nas cadeias de valor, parceiros externos, etc.).

#### **4.7 PROMOÇÃO DE NOVAS ÁREAS DE NEGÓCIO**

##### **4.7.2 «BOLSA DE VALOR»: PROGRAMA FACILITADOR DA COMPRA E VENDA DE EMPRESAS**

A inexistência de um mercado para compra e venda de empresas é uma falha de mercado, que afeta as empresas de menor dimensão. A plataforma Bolsa de Valor facilitará a compra e venda de empresas, promovendo o encontro das diferentes partes e assegurando informação transparente, standardizada e soluções de financiamento.

##### **4.7.3 ADAPTAR 2.0 - ADAPTAÇÃO E MODERNIZAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS**

**A quem se destina?** Microempresas dos setores secundário e terciário.

**Montante:** 50/50M€ (2020-21)

**Financiamento:**

Fundos comunitários



### Responsáveis:

MEETD/MPLan/MCT

Lançamento do programa «ADAPTAR 2.0», por forma a auxiliar e estimular micro e PME dos setores secundário e terciário a atualizar e remodelar os seus estabelecimentos e unidades de produção, modernizando-os e adaptando-os no atual contexto.

O programa incidirá, por exemplo, em investimentos na adaptação ao contexto COVID-19, assim como em frentes de loja, áreas de acesso ao público, áreas de apoio à atividade ou layouts das unidades de produção, estimulando atividades económicas interdependentes entre si, numa lógica de capilaridade e de valorização de cadeias de valor com escalas geográficas curtas.

#### 4.7.5 MOBILIZAÇÃO DO FUNDO DE MODERNIZAÇÃO DO COMÉRCIO

**A quem se destina?** Micro e pequenas empresas dos setores do comércio e serviços

**Montante:** 47ME (2020/2021)

**Financiamento:** Fundo de Modernização do Comércio; Fundos comunitários

**Responsáveis:** MEETD

Mobilização do Fundo de Modernização do Comércio, com o objetivo de incentivar e dinamizar o comércio local e a prestação de serviços de proximidade, nas perspetivas da inovação na gestão, da cooperação entre operadores económicos e da

qualificação da evidência física, segundo quatro eixos:

- Fomento de projetos conjuntos associativos, criados por iniciativa dos operadores económicos, os quais instiguem a articulação e a cooperação, locais ou sectoriais, nos domínios promocional, comercial e logístico;
- Apoios específicos a estabelecimentos que integrem o inventário nacional «Comércio com História»;
- Valorização da inovação, tendo em vista o incentivo à conceção de projetos-piloto baseados na implementação de soluções relacionadas com a digitalização avançada e a sustentabilidade ambiental;
- Modernização da evidência física dos estabelecimentos.

## 5. QUADRO INSTITUCIONAL

### 5.3 BANCO DE FOMENTO

**A quem se destina?** Empresas.

**Financiamento:** Instrumentos europeus, designadamente via BEI e Orçamento da União Europeia

**Responsáveis:** MEETD/MEF

É essencial proceder à integração da Instituição Financeira de Desenvolvimento, S. A., SPGM – Sociedade de Investimento, S. A., e PME Investimento numa única instituição que se afirme como banco promocional de desenvolvimento e que permita explorar sinergias através de uma

maior articulação e integração dos apoios ao investimento, à inovação e à internacionalização da economia. A missão do Banco Português de Fomento, S. A., não é de substituição dos mecanismos de mercado, os quais são a base da intervenção dos bancos comerciais, mas de suporte às empresas e projetos de forte conteúdo inovador e com vocação para os mercados globais, através de uma capacidade acrescida de garantir crédito, de conferir maturidade ao crédito bancário e de participar em operações sindicadas. Visa apoiar operações de consolidação e crescimento empresarial, projetos mobilizadores de transformação estrutural da base produtiva, setores económicos e empresas fortemente expostos à concorrência internacional de conteúdo estratégico para o desenvolvimento económico nacional. A nova instituição deve:

- Desenvolver competências na gestão de instrumentos de seguro de crédito, potenciando as políticas públicas de apoio à internacionalização em colaboração com as entidades, que operam já hoje no mercado português;
- Ter a capacidade para desenvolver novos mecanismos de apoio e financiamento, em particular num contexto europeu em que se prepara o início da implementação do Programa InvestEU em que os bancos promocionais nacionais terão um papel fundamental na canalização dos recursos para a economia;
- Dar cumprimento ao compromisso da criação de um banco verde, conferindo capacidade financeira



e acelerando as várias fontes de financiamento existentes dedicadas a investir em projetos de neutralidade carbónica e de economia circular. Foi solicitada autorização à Comissão Europeia para que o Banco de Fomento possa operar enquanto banco de retalho.

## **5.7 PROCESSO DE INSOLVÊNCIA E RECUPERAÇÃO DE EMPRESAS**

### **5.7.1 PROCESSO EXTRAORDINÁRIO DE VIABILIZAÇÃO DE EMPRESAS**

**A quem se destina?** Empresas e respetivos credores.

**Responsáveis:** MJ/METD

Criação de um novo processo extraordinário de viabilização de empresa (PEVE), de caráter excepcional e temporário, que pode ser utilizado por qualquer empresa que, não tendo pendente um processo especial de revitalização, se encontre em situação económica difícil ou em situação de insolvência iminente ou atual em decorrência da crise económica provocada pela pandemia da doença COVID-19, desde que a empresa demonstre que ainda é suscetível de viabilização.

Este processo, que visa a homologação judicial de um acordo alcançado extrajudicialmente entre a empresa e os seus credores, tem caráter urgente, assumindo prioridade sobre a

tramitação e julgamento de processos de natureza congénere.

### **5.7.2 OBRIGATORIEDADE DE RATEIOS PARCIAIS NOS PROCESSOS DE NSOLVÊNCIA**

**A quem se destina?** Credores de empresas em dificuldades.

**Responsáveis:** MJ

É essencial que o Estado, que tem à sua guarda importantes somas de dinheiro no âmbito de processos judiciais de insolvência, permita que estas possam ser, no mais curto prazo possível, distribuídas aos credores, injetando liquidez na economia. Nessa medida, propõe-se a obrigatoriedade da realização de rateios parciais em todos os processos de insolvência pendentes em que haja produto de liquidação igual ou superior a € 10 000,00, cuja titularidade não seja controvertida.

### **5.7.3 PLANOS PRESTACIONAIS**

**A quem se destina?** Empresas em dificuldades.

**Responsáveis:** MEF/MTSSS

Para as empresas em insolvência/ Processo Especial de Revitalização (PER)/Regime Extrajudicial de Recuperação de Empresas (RERE) com plano aprovado e a cumprir esse plano:

- Incluir nos planos de recuperação de empresas em curso, sujeitos às mesmas condições (sem exigência de garantias adicionais e com possibilidade de pagamento até ao limite má-

ximo de prestações em falta do plano aprovado), as dívidas fiscais e à segurança social cujo facto tributário tenha ocorrido ou venha a ocorrer entre 9 de março de 30 de junho de 2020;

- Permitir que, nas mesmas situações, caso os planos prestacionais em curso terminem antes de 30 de dezembro, o número de prestações aplicável às novas dívidas possa ser estendido até essa data.

#### **LEGENDA**

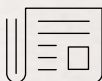
- OE - Orçamento de Estado
- SURE - Instrumento SURE da União Europeia
- FSE - Fundo Social Europeu
- MCT - Ministério da Ciência e Tecnologia e Ensino Superior
- MEED - Ministério da Economia e da Transição Digital
- MF - Ministério das Finanças
- MIH - Ministério das Infraestruturas e Habitação
- MENE - Ministério dos Negócios Estrangeiros
- MTSSS - Ministério do Trabalho, Solidariedade e Segurança Social



**Consulte toda a informação sobre o programa PEES em.**

<https://pees.gov.pt/>

<https://ahresp.com/?s=PEES>



# BOLETIM DIÁRIO AHRESP

Edição **30 de junho - 10 de julho**

De 2ª feira a 6ª feira, a AHRESP emite um Boletim Diário (BDA) com o sumário da informação mais relevante para os empresários do canal HORECA. Estas últimas semanas ficaram marcadas pelo fecho do corredor aéreo do Reino Unido a Portugal e pela aprovação do Orçamento Suplementar, que trouxe novas medidas no âmbito do *Lay-off* simplificado para os sócios-gerentes. Consulte o BDA diariamente em: <https://ahresp.com/?s=bda> e as páginas das **Medidas AHRESP, Programa de Capitalização das Empresas de Restauração e Bebidas e do Alojamento AHRESP e Apoios às empresas**, atualizados quinzenalmente

**30**

JUNHO

## Orientações para Termas

As novas regras de (des)confinamento vieram determinar a aplicação de situação de calamidade em algumas freguesias dos concelhos da Amadora, Odivelas, Loures, Sintra e a uma freguesia de Lisboa (Santa Clara), devendo os cidadãos destas freguesias abster-se de circular em espaços e vias públicas ou equiparadas e permanecer no respetivo domicílio, exceto para deslocações autorizadas, como é o caso das deslocações para desempenho da sua atividade profissional. Estes trabalhadores devem assim fazer-se acompanhar das declarações que a AHRESP disponibiliza. **Veja mais nas páginas 104-105.**

### Declaração de Circulação:

[bit.ly/DecCirculacao](https://bit.ly/DecCirculacao)

### Declaração de Circulação

(Entregas): [bit.ly/DecCirculEntregas](https://bit.ly/DecCirculEntregas)

## ↘ MEDIDAS AHRESP

### ADAPTAR 2.0: Adaptação e modernização de estabelecimentos

Como sempre foi defendido pela AHRESP, é urgente a abertura de candidaturas no âmbito do programa ADAPTAR 2.0 aprovado no Programa de Estabilização Económica e Social, para que as empresas se possam adaptar ao atual contexto. O programa ADAPTAR 2.0 tem uma dotação financeira de 100M€ para 2020 e 2021. A AHRESP defende, também, o alargamento desta medida a todas as empresas

**1**

JULHO

### Lay-off Simplificado - duração e cessão de pedido de prorrogação

A prorrogação do *Lay-off* simplificado pode ser requerida por um período inferior a 30 dias. Por outro lado, é possível cessar ou desistir do pedido de prorrogação, devendo, para tal, fazê-lo em formulário online disponibilizado na Segurança Social Direta, menu Emprego, opção *Lay-off*. Pode consultar o “passo a passo” para Desistência de Pedido de *Lay-off* na Segurança Social Direta, acessível através do Site da Segurança Social - aceda a este link: [www.seg-social.pt/inicio](https://www.seg-social.pt/inicio)

### Quedas de 95% nas dormidas em alojamento turístico

De acordo com a estimativa rápida do INE, em maio de 2020 o setor do alojamento turístico deverá ter registado 157,8 mil hóspedes e 324,3 mil dormidas, o que corresponde a variações de -93,9% e -95,0%, respetivamente. As dormidas de residentes terão diminuído 85,6% e as dos não residentes terão decrescido 98,1%. Em maio, cerca de 69,7% dos estabelecimentos de alojamento turístico terão estado encerrados ou não registaram movimento de hóspedes. Saiba mais em: [bit.ly/EstimativaINE](https://bit.ly/EstimativaINE)

1

JULHO

## ↘ MEDIDAS AHRESP

### Rendas em Centros Comerciais

No passado dia 29 de junho foi emitido um comunicado pela Confederação do Comércio e Serviços de Portugal (CCP), pela AHRESP e pela Associação de Marcas do Retalho e da Restauração (AMRR) sobre a problemática das rendas comerciais. Nessa sequência, informa-se que o Parlamento aprovou hoje uma medida relativa aos arrendamentos em centros comerciais que considera não devidos os valores a título de rendas mínimas, até 31 de março de 2021, sendo apenas devido aos proprietários dos centros comerciais o pagamento da componente variável da renda. Prevê-se ainda que as despesas contratualmente acordadas, designadamente as referentes a despesas/encargos comuns, sejam da responsabilidade dos lojistas. Esta é a concretização de uma medida, entre outras, que a AHRESP sempre defendeu e que considerou fundamental para a sobrevivência de muitos estabelecimentos situados em Centros Comerciais. Aguarda-se a respetiva promulgação e publicação. Fica em falta a resolução do problema das rendas comerciais relativas a espaços de rua.

2

JULHO

### Lisboa procurada por turistas

Um relatório do World Travel and Tourism Council (WTCC) revela que Lisboa foi o destino mais procurado por turistas entre 1 e 14 de junho. A análise, que é feita com base no número de voos marcados nesse período, revela que Londres é o destino que mais caiu face ao ano anterior.

## ↘ MEDIDAS AHRESP

### Lay-off Simplificado aos sócios-gerentes de micro e pequenas empresas

A AHRESP sempre defendeu o alargamento do regime de Lay-off simplificado aos sócios-gerentes de micro e pequenas empresas. Nesse sentido, foi aprovada ontem uma proposta que estende o recurso ao regime de Lay-off simplificado aos sócios-gerentes das micro e pequenas empresas que tenham ou não participação no capital da empresa, aos empresários em nome individual, bem como aos membros dos órgãos estatutários de fundações, associações ou cooperativas, atribuindo-lhes um apoio financeiro com duração de um mês, prorrogável mensalmente, até um máximo de seis meses.

3

JULHO

### Plano Prestacional para Contribuições Sociais Diferidas

As empresas têm agora de efetuar o pagamento faseado dos dois terços das contribuições sociais a seu cargo, que não foram pagos nos meses de março a maio. Os dois terços serão pagos em prestações mensais e sucessivas nos meses de julho a dezembro de 2020, sem juros de mora, vencendo-se a primeira prestação no final do mês de julho. Assim, já se encontra disponível na Segurança Social Direta o registo para pedido do plano prestacional. Consulte a informação AHRESP aqui: [bit.ly/pedidopp](https://bit.ly/pedidopp)

### Orçamento Suplementar 2020 aprovado no Parlamento

O Orçamento Suplementar 2020 foi aprovado no Parlamento, onde constam várias medidas extraordinárias e de prorrogação de determinados apoios financeiros, devido à COVID-19. Aguardamos agora a respetiva promulgação por forma a informar com detalhe todas as medidas consagradas neste Orçamento Suplementar.

### Corredores para turistas britânicos

O Governo britânico anunciou hoje a lista de países e regiões que farão parte dos “corredores” aéreos do Reino Unido isentos de quarentena. Portugal não faz parte da lista. A Confederação do Turismo de Portugal (CTP), da qual faz parte a AHRESP, já veio apelar à necessidade de reverter esta situação lamentável, para minimizar os impactos na Atividade Turística.

## ↘ MEDIDAS AHRESP

### Eventos familiares e corporativos sem sujeição a número máximo de pessoas

Tal como sempre foi defendido pela AHRESP, a realização de casamentos, batizados e outros eventos de natureza familiar e corporativa não se encontram sujeitos aos limites de 5, 10 ou 20 pessoas, previstos no n.º 1 do artigo 15.º da Resolução do Conselho de Ministros n.º 51.º-A/2020, de 26 de junho.



6

JULHO

## Testes a turistas que viajam para os Açores

Desde o passado dia 1 de julho o Governo dos Açores alargou ao continente a rede de laboratórios de análises de despiste da COVID-19 aos turistas que pretendam visitar as ilhas. Os cidadãos poderão, assim, escolher o laboratório no qual pretendem fazer o seu teste de despiste do novo coronavírus entre a lista de entidades convencionadas, devendo apresentar comprovativo de reserva e pagamento da viagem entre o território continental e a Região Autónoma dos Açores. A recolha de amostras biológicas tem de ser feita até 72 horas antes do voo.

## Áreas de Serviço para Autocaravanas podem ser associadas da AHRESP

A AHRESP passou a incluir uma nova tipologia entre os seus associados, as Áreas de Serviço para Autocaravanas (ASAs). Para se inscrever contacte a AHRESP ou consulte aqui todas as vantagens: [ahresp.com/o-associado/ser-associado/](https://ahresp.com/o-associado/ser-associado/)

### MEIDAS AHRESP

## Prorrogação da suspensão de cobrança de comissões mínimas

Foi suspensa a cobrança da componente fixa de qualquer comissão, devida pelos comerciantes, por operação de pagamento com cartão efetuada em terminais de pagamento automático, nos termos do Decreto-Lei 10-H/2020 de 26 de março. Esta suspensão terminou a 30 de junho, o que permite aos prestadores de serviços, desde 1 de julho, passar a cobrar novamente esta comissão. A AHRESP defende a prorrogação desta suspensão até 31 de março de 2021, à semelhança da prorrogação das moratórias bancárias, que o Governo já aprovou e se encontra em vigor.

## ADAPTAR 2.0

Conforme aprovado no Programa de Estabilização Económica e Social (PEES), a AHRESP defende a urgente disponibilização do ADAPTAR 2.0 a nível nacional, com retroatividade de despesas a 18 de março de 2020. Esta medida, já disponível para a R.A. Açores desde 26 de junho, é da maior relevância no apoio às empresas na retoma da atividade, nomeadamente para reforço das condições de segurança sanitárias.

7

JULHO

## Governo vai disponibilizar novas linhas de crédito

Foi aprovada a criação de uma linha de crédito com garantia pública com dotação global até 1000 milhões de euros, destinada a financiamentos até 50.000€ de micro e pequenas empresas de todos os setores de atividade que, de acordo com o Ministro da Economia, deverá ficar disponível a partir de 20 de julho. Após divulgação das condições de acesso, a AHRESP informará de imediato os seus associados.

### MEIDAS AHRESP

## Reforço da Linha de Microcrédito do Turismo de Portugal

Como a AHRESP sempre defendeu, e tal como aprovado no Programa de Estabilização Económica e Social (PEES), o Governo vai reforçar em mais 40 milhões de euros a linha de microcrédito do Turismo de Portugal, que contará com uma componente de fundo perdido. De acordo com as declarações do Ministro da Economia, esta componente de fundo perdido será acessível para as empresas que já beneficiaram desta linha de crédito, bem como para aquelas que ainda venham a aceder, em que 20% do crédito pode ser convertido em fundo perdido, em função do cumprimento de determinados objetivos, em matéria de manutenção de emprego. Após divulgação das condições de acesso, a AHRESP informará de imediato os seus associados.

## Prorrogação da Suspensão dos Planos Prestacionais

A AHRESP defende que os planos prestacionais em curso junto da Autoridade Tributária e da Segurança Social devem continuar suspensos até 31 de dezembro de 2020. O Decreto-Lei 10-F/2020 de 26 de março determinou a sua suspensão até 30 de junho (de acordo com o seu artigo 5º), sendo agora absolutamente necessária a sua prorrogação pelo período, no mínimo, de mais 6 meses, uma vez que as nossas empresas encontram-se totalmente descapitalizadas e sem capacidade de tesouraria.

8

JULHO

## AHRESP faz apelo à forma de atuar das forças policiais

Tendo em consideração as várias notícias que dão conta da insatisfação dos turistas que nos visitam e que alegam a forma desadequada como atuaram as forças de segurança, mas sem querer colocar em causa a necessidade de se fazer cumprir as regras que se impõem nesta fase, a AHRESP apela a que esta matéria seja tratada com sensibilidade e bom senso para que não se passe uma imagem errada do nosso país e até das nossas polícias, o que trará prejuízo para o nosso Turismo e para a nossa economia, numa altura em que se deseja a sua promoção.

9

JULHO

## Flexibilização de prazos e obrigações relativas ao IVA

Foram prorrogados os prazos para a entrega da declaração periódica do IVA, seja na periodicidade mensal ou trimestral. Da mesma forma, foram igualmente adiados os prazos para pagamento do imposto apurado nas declarações periódicas. Por último, o apuramento do imposto nas declarações periódicas de IVA referentes aos meses de fevereiro e março de 2020 (periodicidade mensal) e ao período de janeiro a março de 2020 (periodicidade trimestral) pode ser efetuado tendo por base os dados constantes do sistema e-Fatura, não carecendo de documentação de suporte. Consulte a informação AHRESP em: [bit.ly/flexibiliza-caoprazos](http://bit.ly/flexibiliza-caoprazos)

### ↘ MEDIDAS AHRESP

#### Comer fora para ajudar

*Eat Out to Help Out* é o nome da campanha lançada esta semana pelo governo britânico que tem como objetivo proteger empregos incentivando os consumidores a regressarem de forma segura ao setor da restauração e bebidas. A AHRESP considera que Portugal deve igualmente implementar uma medida semelhante de incentivo ao consumo para aumentar a atividade nos estabelecimentos de restauração e bebidas que indicam uma reduzida adesão neste período de retoma.

#### Flexibilização do procedimento de entrega de declarações periódicas de IVA e prorrogação de prazos

Foram prorrogados os prazos para a entrega da declaração periódica do IVA, seja na periodicidade mensal ou trimestral. Da mesma forma, foram igualmente adiados os prazos para pagamento do imposto apurado nas declarações periódicas. As declarações periódicas de IVA referentes ao período de março de 2020, do regime mensal, e ao período de janeiro a março de 2020, do regime trimestral, podem ser calculadas tendo por base os dados constantes do E-Fatura, não carecendo de documentação de suporte, designadamente reconciliações e documentos físicos, devendo a regularização da situação ser efetuada por declaração de substituição. A substituição destas declarações periódicas deverá ser feita com base na documentação de suporte, sem qualquer acréscimo ou penalidade, desde que essa substituição e respetivo pagamento/acerto ocorra durante o mês de agosto de 2020.

10

JULHO

## Alcochete promove Restauração

A Câmara Municipal de Alcochete está a desenvolver várias iniciativas para promover os restaurantes do seu concelho. A autarquia apresentou ontem um plano com diversas ações, onde se inclui um vídeo promocional. O filme aborda as medidas de segurança que foram adotadas nos espaços de restauração para reforçar a confiança do cliente.

### Bélgica

quarentena para quem visitar as freguesias em estado de calamidade - O governo belga continua a desaconselhar as viagens a Portugal, mas a quarentena só é obrigatória para quem viajar para as 19 freguesias da Área Metropolitana de Lisboa mais afetadas.

### ↘ MEDIDAS AHRESP

#### Reforço dos Seguros de Crédito

Conforme a AHRESP sempre defendeu, urge que os Seguros de Crédito pressuponham uma partilha entre empresas, seguradora e o Estado. Essa partilha de responsabilidade deve envolver tanto as empresas exportadoras, bem como as transações de bens e serviços efetuadas no mercado nacional.

#### Alojamento Local

A AHRESP defende uma revisão ao regime de tributação das mais-valias, em sede de IRS, dos imóveis afetos ao alojamento local, no sentido de isentar de mais-valias esses imóveis quando regressam à esfera privada dos seus proprietários.



Este capítulo contém a versão integral do **GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA A RESTAURAÇÃO E BEBIDAS**, originalmente publicado no site AHRESP.



# GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA A RESTAURAÇÃO E BEBIDAS



## Confiança e Segurança, as palavras-chave da retoma

A AHRESP estabeleceu, em parceria com a Direção-Geral de Saúde, um conjunto de recomendações que devem ser observadas pelas empresas de Restauração e Bebidas na reabertura da sua atividade. O Guia de Boas Práticas é uma ferramenta indispensável para que as empresas possam funcionar com toda a segurança transmitindo a confiança necessária para um regresso à normalidade possível.

Conscientes de que as tarefas das empresas do setor do alojamento e restauração não estão facilitadas e constituem uma grande responsabilidade, a AHRESP considerou fundamental, em parceria com a Direção-Geral da Saúde, lançar um conjunto de recomendações que devem ser observadas pelas empresas de restauração e bebidas. Apesar de todos os esforços de contenção ao nível da propagação do novo coronavírus, o risco de contágio ainda é uma realidade que não se pode ignorar, pelo que as recomendações

constantes neste **Guia de Boas Práticas para a Restauração e Bebidas** são fundamentais para proteger colaboradores e clientes, criando um clima de confiança onde todos podem trabalhar e desfrutar, minimizando os riscos de contágio. Não é a situação que todos gostaríamos para o regresso da atividade, mas é o compromisso possível e muito estudado para que possamos retomar o dia a dia com segurança. Quaisquer dúvidas, não hesite em contactar a **Linha de Esclarecimentos AHRESP-COVID-19, através do telefone 212 464 704.**

## 1. Layouts e capacidade dos estabelecimentos

É necessário garantir o distanciamento entre as pessoas durante o período de funcionamento dos estabelecimentos. Deverá verificar-se:

- Sempre que possível e aplicável, promover e incentivar o agendamento prévio para reserva de lugares por parte dos clientes;
- A utilização preferencial de espaço exterior (ex: esplanada) ou o serviço de *take-away, delivery* e/ou *drive-in*;
- Dispor, sempre que possível, as cadeiras e as mesas por forma a garantir uma distância de, pelo menos 2 metros entre as pessoas. Os coabitantes podem sentar-se frente a frente ou lado a lado a uma distância inferior a 2 metros <sup>(1)(2)</sup>;
- A disposição dos lugares em diagonal para facilitar a manutenção da distância de segurança;
- Os lugares em pé, pela dificuldade de garantir a distância entre pessoas, estão desaconselhados;
- A circulação de pessoas para as instalações sanitárias devem ocorrer em circuitos onde seja possível manter a distância adequada entre as pessoas que circulam e as que estão sentadas nas mesas. Sempre que possível, os lavatórios devem estar acessíveis sem necessidade de manipular portas;
- Evitar a circulação de clientes pelo espaço, sinalizando quais os percursos mais adequados.

## 2. Sensibilização e capacitação

É essencial que todos os colaboradores estejam devidamente informados sobre a doença, o plano de contingência adotado pelo estabelecimento <sup>(3)</sup> e capacitados sobre os procedimentos que devem ser cumpridos individualmente e em grupo. Para o efeito recomenda-se:

- Sensibilizar e informar os colaboradores e clientes através da afixação de **cartazes** e/ou **folhetos**, promovendo as boas práticas recomendadas pela Direção-Geral da Saúde;
- Sensibilizar os colaboradores e clientes que devem informar o Responsável pelo estabelecimento ou as autoridades competentes sobre situações de incumprimento das medidas implementadas que possam implicar perigo para a Saúde Pública;
- Afixar nos locais de lavagem de mãos o respetivo **cartaz** emitido pela Direção-Geral da Saúde;
- Capacitar os colaboradores sobre as regras que, dentro das suas áreas de atuação, constam deste Guia, preferencialmente através de vídeos explicativos ou através de outros documentos de apoio;
- Que os colaboradores, sempre que possível, mantenham uma distância de 2 metros dos clientes e dos outros colaboradores;
- Alertar os colaboradores que devem cumprir as medidas de higiene das mãos e etiqueta respiratória, assim como evitar cum-

primentos sociais com contacto físico;

- Informar os colaboradores que devem comunicar ao seu Responsável sempre que tenham estado em contacto próximo ou direto com alguém infetado pela COVID-19;
- Informar os colaboradores que devem também comunicar ao seu Responsável, sempre que apresentem um quadro respiratório agudo com tosse (recente ou agravamento da tosse habitual) ou febre (temperatura igual ou superior a 38°C) ou dificuldade respiratória;
- Os colaboradores que desenvolvam sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 não devem apresentar-se no local de trabalho e devem contactar a linha SNS 24, através do número 808 24 24 24, ou o número de emergência 112, conforme gravidade da situação.

### ↘ Quanto aos clientes:

- Exigir aos clientes o cumprimento das regras impostas pelos estabelecimentos, elaboradas com base no material de comunicação disponibilizado no **microsite** da DGS (<https://covid19.min-saude.pt/>);
- Informar os clientes que devem evitar tocar em superfícies e objetos desnecessários;
- Informar os clientes que não podem modificar a orientação das mesas e das cadeiras;
- Informar os clientes que devem manter uma distância de, pelo menos, 2 metros nas filas de espera no espaço exterior ao estabelecimento e nas filas de espera

**(1)** A capacidade máxima de pessoas/serviço do estabelecimento deve estar afixada em documento próprio, visível para o público. **(2)** Sobre o distanciamento e a capacidade dos estabelecimentos, existem outras opções previstas na lei, mas que por se tratarem de medidas que se alteram com muita frequência, não foram incluídas no nosso Guia de Boas Práticas. Consulte <https://ahresp.com/2020/06/estado-de-calamidade/> **(3)** Na elaboração do seu Plano de Contingência considere o Guia de Orientação para estabelecimentos HORECA elaborado pela AHRESP com base na Orientação da DGS 006/2020, disponível em: <https://ahresp.com/2020/03/covid-19-orientacoes-para-estabelecimentos-horeca/>



que se geram para pedidos/pagamentos ao balcão. Tal pode ser conseguido através de sinalética ou informação adequada.

### 3. Regras de controlo de entrada

O acesso ao estabelecimento é um ponto crítico de todo o processo de controlo. Para o efeito recomenda-se:

- Evitar a concentração dos colaboradores na entrada e na saída, e sempre que possível, nas zonas de trabalho;
- Disponibilizar solução antisséptica de base alcoólica (SABA) para uso à entrada e saída do estabelecimento e informar como é que esta deve ser aplicada corretamente nas mãos, através da afixação do [cartaz](#) emitido pela Direção-Geral da Saúde;
- Evitar a excessiva circulação dos fornecedores no interior do estabelecimento, nomeadamente nas salas de refeição. No caso de fornecedores de serviço (ex: empresas de manutenção) e fornecedores de produto que tenham obrigatoriamente que entrar no estabelecimento, deve-lhes ser comunicado que a entrada é feita com máscara e após a higienização das mãos com solução antisséptica de base alcoólica (SABA).

### 4. Regras de higiene pessoal

É importante que todos os seus colaboradores cumpram uma rigorosa higiene pessoal e apresentem um bom estado de saúde, sem sintomas associado à COVID-19. Para o efeito

recomenda-se lavar as mãos regularmente e nas seguintes situações:

- À entrada e à saída do estabelecimento;
- Antes e depois das refeições;
- Depois de idas à casa de banho;
- Sempre após tossir ou espirrar e depois de se assoar;
- Quando aplicável, sempre que se toque na máscara;
- Antes e depois de mexer em embalagens vindas do exterior (ex: na receção de matérias primas);
- Depois de mexer no lixo;
- No caso dos manipuladores de alimentos, antes de iniciar a preparação/confeção dos alimentos e também frequentemente durante o processo;
- No caso dos empregados de mesa, antes de iniciar o serviço de refeições, regularmente durante o mesmo e entre serviços de mesas diferentes.

Para tal, é necessário assegurar que todas as estruturas para a lavagem das mãos possuem sabão líquido e toalhetes descartáveis para secagem das mãos. As torneiras devem ser, sempre que possível, automáticas. As mãos devem ser lavadas com água e sabão líquido durante pelo menos 20 segundos. Se tal não for possível, e como alternativa, utilizar uma solução antisséptica de base alcoólica (SABA) que tenha pelo menos 70% de álcool, cobrindo todas as superfícies das mãos e esfregando-as até ficarem secas.

- Tossir ou espirrar para o antebraço fletido ou usar lenço de papel, que depois deve ser imediatamente deitado ao lixo e as mãos devem ser higienizadas. Não tossir ou espirrar para as mãos;

- Não tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos;
- Alterar a frequência e a forma de contacto com os clientes, dispensando todas as formas de contacto físico (ex: apertos de mão, beijos e abraços);
- Não partilhar comida, utensílios e copos com colegas.

### 4. Fardamento e equipamentos de proteção individual - EPI's

#### ↳ Todos colaboradores devem:

- Colocar máscaras de proteção, de acordo com a recomendação da DGS. As máscaras devem ser colocadas (cobrindo a boca e o nariz), utilizadas e removidas **corretamente**. Esta obrigação é dispensada quando, em função da natureza das atividades, o seu uso seja impraticável;
- Usar o respetivo fardamento (roupa e calçado).
- > O fardamento dos colaboradores tem que ser exclusivo para o local de trabalho e mudado de preferência diariamente. A farda já usada deve ser colocada num saco plástico devidamente fechado, que só deverá ser aberto imediatamente antes da colocação da roupa na respetiva máquina de lavar. O saco que transporta a farda deve ser imediatamente colocado no lixo e a farda lavada num ciclo de lavagem que integre pré-lavagem, lavagem a temperatura de 60°C, seguido de um ciclo de desinfecção química também em máquina.

O uso de luvas, por conferir uma falsa sensação de segurança e inibir o colaborador na lavagem das mãos, apenas é aconselhável nas seguintes



situações: se existir ferimentos ou infecções nas mãos; no decorrer das operações de limpeza e desinfecção. O mesmo par de luvas só pode ser utilizado para uma única tarefa e deve ser substituído se danificado ou se o colaborador interromper a tarefa. Se um colaborador estiver a executar uma mesma tarefa continuamente, as luvas devem ser substituídas a cada 4 horas ou sempre que necessário.

### ↘ Os colaboradores que efetuam limpezas devem usar:

- Bata ou avental impermeável por cima da farda;
- Máscara descartável comum bem ajustada à face - a máscara deve ser mudada sempre que estiver húmida (mínimo de 4-6 horas);
- Luvas resistentes aos desinfetantes (de usar e deitar fora).
- No uso de luvas, os colaboradores devem garantir:
  - A higienização adequada das mãos antes e depois da colocação de luvas e sempre que mudarem de luvas;
  - Luvas descartáveis e adequadas ao tamanho do utilizador;
  - A troca de luvas quando estas ficarem sujas ou rasgadas.

Todos os EPI's descartáveis, quando retirados, devem ser prontamente colocados em recipientes para resíduos sólidos acionados por pedal e revestidos por sacos plásticos. Os resíduos nunca devem ser calcados, nem deve ser apertado o saco para sair o ar. O saco de plástico apenas deve ser cheio até 2/3 da sua capacidade e deve ser bem fechado com 2 nós bem apertados e, preferencialmente, com um atilho ou adesivo.

## 6. Recursos Materiais

Deve ser regularmente mantido o adequado *stock* de materiais e equipamentos, a saber:

- Sabão líquido para a lavagem das mãos;
- Toalhetes de papel para secagem das mãos, nas instalações sanitárias e noutros locais onde seja possível a higienização das mãos;
- Solução antisséptica de base alcoólica (SABA);
- Máscaras de proteção e luvas descartáveis;
- Contentor de resíduos com abertura não manual, forrado com saco plástico;
- Materiais de limpeza, de uso único, que devem ser eliminados ou descartados após utilização;
- Produtos de higiene, limpeza e desinfecção.

## 7. Regras de Limpeza e desinfecção

Os estabelecimentos de restauração e bebidas, por serem frequentados e expostos a várias pessoas e de forma continuada, podem contribuir para a transmissão indireta do vírus. O vírus permanece em superfícies durante um período temporal que pode ir de algumas horas a 6 dias, e a limpeza e desinfecção frequente dos espaços diminui consideravelmente esse período.

### ↘ Assim, torna-se importante:

- Assegurar uma boa ventilação e renovação frequente de ar nas áreas do restaurante, por exemplo através da abertura de portas e janelas;

- Em caso de utilização de ar condicionado, esta deve ser feita em modo de extração e nunca de recirculação do ar. O equipamento deve ser alvo de uma manutenção adequada (desinfecção por método certificado);
- Proceder à limpeza e desinfecção das superfícies com maior risco de transmissão, como aquelas manipuladas ou tocadas por muitas pessoas, pelo menos 6 vezes por dia. São exemplos destas superfícies: maçanetas de portas, interruptores de luz, telefones, tablets e teclados de computadores principalmente quando usados por várias pessoas, botões de elevadores, torneiras de lavatórios, manipuladores de autoclismos, tabuleiros, bancadas, corrimãos, puxadores de armário, entre outros;
- Desinfetar, após cada utilização, os equipamentos críticos, tais como TPA's - terminal de pagamento automático, ementas individuais, mesas e cadeiras;
- Estabelecer um plano de limpeza e higienização das instalações, que deve estar afixado em local visível;
- Existir um sistema de registo da limpeza com identificação das pessoas responsáveis e a frequência com que esta é realizada;
- Conhecimento detalhado, por parte dos colaboradores, dos produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), das precauções a ter com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como se proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfecção.



### ↳ Técnicas de Limpeza

- A limpeza deve ser sempre húmida, sem recursos a aspiradores a seco (salvo se forem aspiradores com tanque de água que recolham a sujidade na água);
- A limpeza deve ser sempre realizada no sentido de cima para baixo, e das áreas mais limpas para as mais sujas:
  - Paredes e teto (se aplicável);
  - Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros);
  - Equipamentos existentes nas áreas;
  - Instalações sanitárias;
  - Chão – é o último a limpar.

### ↳ Materiais de Limpeza

- Devem existir materiais de limpeza distintos (de uso exclusivo) de acordo com o nível de risco das áreas a limpar;
- Os panos de limpeza devem, sempre que possível, ser de uso único e descartáveis. Quando não o forem, devem ser diferenciados por um código de cores, para cada uma das áreas, de acordo com o nível de risco. São exemplos:
  - Bancadas, mesas, cadeiras, entre outros: azul;
  - Mesas de refeição e áreas de preparação de alimentos: verde;
  - Instalações sanitárias: pano só para limpar o lavatório: amarelo; pano para as sanitas (exterior): vermelho.
- A parte interior da sanita não precisa de pano. Deve ser esfregada com o próprio piaçaba e com detergente de base desinfetante;
- O balde e a esfregona para o chão são habitualmente reutilizáveis, pelo que se deve garantir uma

limpeza e desinfecção destes equipamentos no final de cada utilização. O balde e esfregona devem ser diferentes, para as áreas atrás referidas. Por exemplo: o balde e esfregona usados nas instalações sanitárias, não devem ser usados nas áreas de alimentação, ou em outros espaços públicos.

### ↳ Frequência de Limpeza

- A limpeza de superfícies de toque frequente pode ser realizada com desinfetante que não necessite de enxaguamento, para conseguir um procedimento mais rápido, ou com detergente de base desinfetante, isto é, um produto que contém na sua composição, detergente e desinfetante em simultâneo (2 em 1). Estes produtos podem ter várias apresentações: líquida, gel, espuma ou *spray*, sendo que os *sprays* não devem ser usados nas áreas de exposição e venda de alimentos já confeccionados se estiverem alimentos
- A limpeza das superfícies de toque frequente deve ser adequada à sua utilização e várias vezes ao dia;
- As mesas e cadeiras, incluindo os respetivos apoios de braço, se existirem, utilizadas pelos clientes devem ser sempre limpas, aquando da sua rotação;
- Os puxadores de portas devem ser limpos com frequência ao longo do dia;
- O chão deve ser lavado frequentemente, com água quente e detergente comum, seguido da desinfecção com solução de lixívia diluída em água fria, ou ser higienizado com detergente desinfetante;
- As instalações sanitárias, de colaboradores e clientes, devem ser

lavadas preferencialmente com produto que contenha na composição detergente e desinfetante. A frequência de limpeza deve ser adequada à sua utilização, devendo ser no mínimo, 3 vezes ao dia.

### ↳ Produtos de limpeza e desinfecção

- É necessário ter no estabelecimento fichas de dados de segurança dos produtos (vulgarmente designadas por fichas técnicas) que constam no plano de higienização;
- Devem ser cumpridas as indicações do fabricante e instruções nos rótulos dos produtos e nas fichas de segurança;
- Os produtos químicos devem estar devidamente rotulados, fechados e conservados nas suas embalagens de origem, de modo a evitar, por exemplo, o risco de contaminação de alimentos;
- Os produtos químicos devem ser armazenados fora das áreas onde são manuseados os alimentos, em local fechado e devidamente identificado;
- Os detergentes a usar deverão ser adequados para utilização em estabelecimentos alimentares;
- Os desinfetantes mais utilizados são: a vulgar lixívia (hipoclorito de sódio) com pelo menos 5% de cloro livre na forma original e o álcool a 70%;
- Podem ser ainda utilizados produtos de desinfecção rápida sob a forma de toalhetes humedecidos que juntam habitualmente na sua composição, detergente e desinfetante compatíveis e que são fornecidos em dispensador próprio (tirar 1 a 1 sem os contaminar). Estes toalhetes são para usar numa única superfície e não de-

vem ser reutilizados. Deve-se usar um toalhete para cada superfície e descartar para o caixote do lixo. Não se deve secar a superfície depois de usar o toalhete desinfetante, porque é necessário que a superfície fique molhada durante uns minutos até secar ao ar, para ser eficaz;

- As partes metálicas das superfícies, ou as que não são compatíveis com a lixívia, devem ser desinfetadas com álcool a 70% ou outro produto compatível, para evitar a corrosão ou danificação;
- Ao aplicar lixívia ou outro produto semelhante, abrir as janelas para arejar e renovar o ar, ajudando também a secar mais rapidamente as superfícies.

### ↳ **Limpeza e desinfecção das superfícies de áreas comuns**

- Preparar a solução de lixívia (hipoclorito de sódio) com concentração original de 5% ou mais de cloro livre. A lixívia deve ser diluída na altura de utilizar. A solução diluída deve ser a 0,1%, na proporção de 1 parte de lixívia para 99 partes iguais de água;
- Lavar primeiro as superfícies com água e detergente;
- Deixar atuar a lixívia nas superfícies durante pelo menos 10 minutos – ler as instruções do fabricante/fornecedor. Essa etapa é fundamental;
- De seguida enxaguar as superfícies só com água quente;
- Deixar secar ao ar.

### **No caso das instalações sanitárias deve-se:**

- Utilizar panos diferentes para os lavatórios e as áreas à volta destes

e para o exterior das sanitas;

- A limpeza da sanita deve ser efetuada com recurso a produto detergente com base desinfetante. Na limpeza do interior deve-se usar apenas o piaçaba, enquanto no exterior deve-se recorrer a um pano;
- O botão do autoclismo deve ser igualmente limpo e desinfetado, com detergente/desinfetante ou com álcool a 70<sup>o</sup>-80<sup>o</sup>;
- Seguir a sequência:
- Iniciar a limpeza pelos lavatórios (1.<sup>o</sup> as torneiras e só depois o lavatório) e superfícies à volta destes;
- Limpar as sanitas;
- Limpar o chão;
- No final da limpeza, deve voltar a passar um pano humedecido em desinfetante em todas as torneiras;
- Não esquecer de limpar frequentemente as maçanetas das portas das instalações sanitárias.

### **No caso das áreas de preparação e confeção de alimentos:**

- Os materiais e produtos de limpeza são exclusivos para estas áreas e não podem contaminar os alimentos;
- Não é permitido usar desinfetante em *spray* nas áreas onde há alimentos em preparação, confeção, exposição ou em empratamento/distribuição;
- Deve haver panos diferentes de limpeza para as bancadas, utensílios, equipamentos, mobiliário e material específico para o chão;
- Os panos para higienizar e os restantes materiais de limpeza devem ser preferencialmente de uso único. Quando não o são, é necessária a sua lavagem e desinfecção após o término da tarefa. Podem ser diferenciados por um código

de cores, para cada uma das áreas (ex: vermelho para as áreas de preparação, amarelo para as áreas de confeção e verde para as áreas de distribuição);

- Deve-se seguir escrupulosamente os procedimentos do plano de higienização definido para o estabelecimento, aumentando a frequência de limpeza;
- As torneiras, os puxadores, os interruptores, os manípulos de portas e outros equipamentos análogos, por serem de toque frequente, devem ser limpos e desinfetados regularmente;
- A louça e utensílios devem ser lavados na máquina a temperaturas elevadas, idealmente a 80-90°C. Quando tal não for possível, deve ser usado um detergente desinfetante.

### **8. Preparação e confeção de alimentos**

Assegurar as boas práticas de higiene durante a preparação e confeção dos alimentos pelos manipuladores faz parte do dia-a-dia de todos os estabelecimentos de restauração e bebidas, que têm já implementados os seus sistemas HACCP. Mas reforçar estas boas práticas neste período é de extrema importância, pelo que destacamos algumas de maior relevância:

- Separar os alimentos crus dos alimentos cozinhados;
- Utilizar diferentes equipamentos e utensílios, como facas ou tábuas de corte para alimentos crus e alimentos cozinhados (sugestão – utilizar códigos de cores);
- Guardar os alimentos em embalagens ou recipientes fechados,



- para que não haja contacto entre alimentos crus e cozinhados;
- Lavar adequadamente as mãos entre tarefas com alimentos crus e alimentos cozinhados;
  - Cozinhar bem os alimentos, de preferência a temperaturas acima dos 75°C, especialmente carne, ovos e pescado;
  - No caso das carnes, assegurar que não existe contacto com os exsudados;
  - Não descongelar os alimentos à temperatura ambiente, mas sim no frigorífico;
  - Preparar os alimentos retirados do frio o mais rapidamente possível;
  - Não deixar os alimentos cozinhados mais de 2 horas à temperatura ambiente;
  - Refrigerar rapidamente os alimentos cozinhados e/ou perecíveis (preferencialmente abaixo de 5°C);
  - Manter os alimentos cozinhados quentes (acima de 60°C) até ao momento de serem servidos;
- > **Esta consideração é particularmente relevante para os estabelecimentos que necessitem de organizar o seu serviço de refeições em diferentes turnos.**
- Lavar muito bem a fruta e os hortícolas (lavagem prolongada com água corrente e abundante; no casos dos hortícolas de folha, a lavagem deve ser folha a folha), em especial aqueles que vão ser consumidos em cru. Sempre que necessário, desinfetar com produtos próprios.

A qualidade e a segurança das matérias-primas depende também dos procedimentos adotados durante o processo de receção/aquisição dos produtos alimentares. Para o efeito recomenda-se:

- Organizar o horário de receção dos produtos alimentares de modo a que o horário da receção não coincida com períodos de maior volume de trabalho e evitando que se verifique a receção de produtos alimentares de diferentes fornecedores em simultâneo;
- Lavar adequadamente as mãos antes e depois da receção dos produtos alimentares;
- Utilizar equipamento de proteção do fardamento habitual para o momento da receção (utilizar uma bata descartável ou em alternativa pode ser também utilizado um avental descartável, que é de utilização exclusiva para esta tarefa);
- Verificar as características dos produtos alimentares quando à sua higiene e salubridade, no momento da receção/aquisição;
- Descartar e remover as embalagens exteriores (embalagens secundárias ou terciárias) antes de armazenar os produtos;
- Armazenar os produtos alimentares com a maior celeridade possível, em particular para os produtos que requerem armazenamento à temperatura de refrigeração ou congelação, de modo a não interromper a cadeia de frio;
- Garantir que existem contentores próprios para a colocação de lixo, e restantes resíduos, em número suficiente e que permitam uma boa gestão de resíduos.

## 9. Serviço

O serviço, pela proximidade que implica entre colaboradores e clientes, pode ser um veículo de propagação da doença, pelo que é extremamente

importante que se assegure algumas regras, para além das de higiene pessoal e fardamento já referidas atrás:

- Os colaboradores devem usar máscara de proteção e lavar frequentemente as mãos com água e sabão;
- As toalhas ou individuais de mesa devem ser de papel e de utilização única. Em caso de toalha em tecido deve ser de utilização única por cliente;
- Retirar acessórios decorativos e temperos das mesas;
- Os pratos, copos, talheres e guardanapos devem, depois de lavados, ser guardados em local fechado devidamente protegido e de acesso exclusivo aos colaboradores, e só devem ser colocados na mesa na presença do cliente que os vai utilizar;
- Preferencialmente o serviço deve ser realizado com empratamento individual. Quando isso não aconteça, sugere-se a colocação de um talher de servir por cada cliente;
- Para evitar o manuseamento dos menus por vários clientes e pelos próprios colaboradores, estes devem ser de uso único e descartáveis ou, em opção, pode-se recorrer a um quadro, por exemplo de ardósia, um *placard* ou um LCD ou equivalente, onde a ementa é afixada diariamente e está visível a todos os clientes. Outras soluções podem ser consideradas desde que esteja garantida a desinfeção entre usos (ex: ementas plastificadas);
- Outra solução, é recorrer a um *software* de gestão de ementas que permita disponibilizar ementas online, acessíveis pelo cliente através de *smartphone*. Como, por exemplo, colocar em cada mesa,

numa moldura de acrílico (facilmente higienizável) um QR Code impresso para aceder à ementa *online*.

## 10. Modo de pagamento

O dinheiro é transferido frequentemente de pessoa para pessoa e, por essa razão, é considerado um potencial foco de transmissão do vírus. Para o efeito recomenda-se:

- Devem ser promovidos, sempre que possível, os pagamentos através de cartão sem contacto - contactless (ex: cartão de débito/ crédito ou cartão refeição) ou por telemóvel (ex: MB WAY);
- Esta informação pode estar afixada ao público ou ser uma informação a constar, por exemplo, do menu;
- Os TPA's - terminal de pagamento automático por serem equipamentos de contacto frequente devem ser desinfetados com frequência e entre cada utilização (de preferência à frente do cliente e antes da sua utilização).

## 11. Requisitos específicos para self-service e buffet

As operações do tipo *self-service*, nomeadamente *buffets* e dispensadores de alimentos devem respeitar as seguintes condições:

- Estão desaconselhados quando impliquem contacto por parte do cliente;
- Assegurar a manutenção da distância de segurança entre pessoas durante o tempo de permanência nas filas de espera e filas de *self*;

- A oferta poderá continuar a ser disponibilizada na linha de self, mas em recipiente individualizado;
- Os alimentos passam a ser servidos diretamente por um colaborador, portador de máscara individual;
- Neste caso, os alimentos devem estar disponíveis em equipamentos protegidos (com tampa, porta, prateleira, etc.), de modo a impedir a queda sobre os alimentos de gotículas respiratórias, cabelos, objetos ou pó, até que o cliente os escolha e o colaborador os sirva. Estes equipamentos, por serem de contacto frequente, devem ser desinfetados com frequência;
- As sobremesas, sandes e saladas, mesmo que embaladas, devem ser servidas diretamente por um colaborador;
- Os talheres e os guardanapos, se em auto serviço pelos clientes, devem ser ensacados ou ser disponibilizados em equipamento que permitam a retirada individual;
- Os copos devem estar virados para baixo, e em tabuleiros que permitam a sua retirada individual, por exemplo em cestos que habitualmente são utilizados na máquina de lavar ou outros que permitam minimizar o contacto;
- As máquinas de café, as máquinas de refrigerantes e outras, em especial as peças mais em contacto com as mãos dos clientes, devem ser limpas e desinfetadas pelo menos após cada serviço e com maior frequência;
- Deverá ser admitida a possibilidade de alargamento do horário de disponibilização de alimentos, permitindo uma menor concentração de clientes nos respetivos locais;

- Deve ser disponibilizada solução antisséptica de base alcoólica (SABA) à entrada da sala.

### ↳ Take-away (levar para casa)

- O colaborador responsável pela entrega da refeição/alimentos deverá usar máscara de proteção e lavar frequentemente as mãos com água e sabão, ou solução antisséptica de base alcoólica (SABA);
- Deve ser garantida a distância física segura entre colaboradores e clientes;
- Devem ser promovidos, sempre que possível, os pagamentos através de cartão;
- Caso isso não seja possível, o colaborador deverá lavar as mãos com água e sabão, ou solução antisséptica de base alcoólica (SABA), sempre antes e depois dos pagamentos;
- Sempre que seja realizado um pagamento através de um Terminal de Pagamento Automático (TPA) móvel deverá ser feita a desinfecção do mesmo utilizando toalhetas ou solução desinfetantes;
- Os utensílios e caixas que contactam com os alimentos devem ser próprias para o efeito e estarem em adequado estado de higiene e conservação;
- Qualquer embalagem destinada a conter alimentos deverá ostentar a menção "próprio para alimentos" ou um símbolo (copo e garfo), caso não seja evidente que se destina a entrar em contacto com géneros alimentícios.



### Exemplos de embalagens para take-away



Símbolo "próprio para alimentos"

### Exemplo de mala térmica



### Delivery (entrega ao domicílio)

- O estafeta responsável pela entrega da refeição/alimentos ao domicílio deverá usar máscara na recolha e na entrega das encomendas, bem como lavar frequentemente as mãos com água e sabão, ou desinfetá-las com solução antisséptica de base alcoólica (SABA), de preferência antes e depois de entregar a encomenda e sempre que entre no estabelecimento para recolha de encomendas;
- O estafeta deverá desinfetar frequentemente com solução antisséptica de base alcoólica (SABA), ou com toalhitas desinfetantes, o volante do meio de transporte utilizado, a caixa de velocidades, os puxadores das portas do carro, o seu telemóvel e ainda os acessórios utilizados para o transporte das encomendas (ex.: mochilas térmicas usadas no transporte de refeições);
- Devem ser promovidos, sempre que possível, os pagamentos através de meios que não impliquem contacto físico entre o estafeta e o cliente;

- Caso não seja possível, deverá desinfetar as mãos com solução antisséptica de base alcoólica (SABA), antes e depois dos pagamentos (se mexer em dinheiro ou em cartões);
- Sempre que seja realizado um pagamento através de um Terminal de Pagamento Automático (TPA) móvel deverá ser feita a desinfecção do mesmo utilizando toalhitas desinfetantes;
- Afixar nos pontos de recolha das encomendas as [orientações para estafetas](#) e as [recomendações ge-](#)

[rais](#) emitidas pela Direção-Geral da Saúde.

- Os veículos de transporte e/ou contentores utilizados devem ser mantidos em boas condições, limpos e desinfetados, a fim de protegerem os géneros alimentícios de contaminações;
- As caixas de carga dos veículos e/ou contentores devem transportar exclusivamente alimentos;
- No transporte em viaturas particulares que sejam usadas para o mesmo efeito, é aconselhável a utilização de malas ou sacos tér-

**QUADRO 1** - No transporte de géneros alimentícios, devem ser respeitadas as orientações indicadas no quadro seguinte:

Produtos	Temperatura recomendada	Desvio aceitável
Refeições confeccionadas (quentes)	≥ 65 °C	- 5 °C
Refrigerados	≤ 5 °C	+ 3 °C
Congelados	- 12 °C	+ 3 °C
Ultracongelados	-18 °C	+ 3 °C

Fonte: DGAV-Direção-Geral de Alimentação e Veterinária

micos que permitam assegurar a manutenção da temperatura dos alimentos que necessitam de condições especiais de conservação;

- Todos os alimentos devem ser transportados em malas ou sacos térmicos isolantes, à exceção do pão, bolos secos, frutos secos, fruta e tubérculos.

No transporte de géneros alimentícios, devem ser respeitadas as orientações indicadas no **QUADRO 1**.

#### ↳ **Drive-in**

- O colaborador responsável pela entrega da refeição/alimentos deverá usar máscara de proteção e desinfetar frequentemente as mãos com solução antisséptica de base alcoólica (SABA), de preferência antes e depois de entregar a encomenda;
- Deve-se garantir uma distância física segura entre colaboradores e clientes, recorrendo, quando possível, à colocação de barreiras de proteção;
- Devem ser promovidos, sempre que possível, os pagamentos através de cartão. Caso não seja possível, o colaborador deverá higienizar as mãos com solução antisséptica de base alcoólica (SABA), sempre antes e depois dos pagamentos;
- Sempre que seja realizado um pagamento através de um Terminal de Pagamento Automático (TPA) móvel deverá ser feita a desinfecção do mesmo utilizando toalhetas desinfetantes;
- Os utensílios e caixas que contactam com os alimentos devem ser próprias para o efeito e estarem em adequado estado de higiene e conservação;

- Qualquer embalagem destinada a conter alimentos deverá ostentar a menção “próprio para alimentos” ou um símbolo (copo e garfo), caso não seja evidente que se destina a entrar em contacto com géneros alimentícios.

## 12. Livro de reclamações

- O operador económico deve informar o cliente de que a reclamação pode ser submetida através da plataforma online [www.livro-reclamacoes.pt](http://www.livro-reclamacoes.pt). Caso o operador económico ainda não se tenha registado na plataforma do livro de reclamações eletrónico, deverá fazê-lo com urgência de molde a permitir que os consumidores possam apresentar reclamações por esse canal. Em caso de dúvida quanto ao registo na plataforma deverão contactar a linha de atendimento da Direção-Geral do Consumidor através 21 799 80 10.
- Apesar de na presente conjuntura se encontrar suspensa a obrigatoriedade de apresentação do livro de reclamações no formato físico <sup>(1)</sup>, quando permitida a sua disponibilização, caso o cliente prefira apresentar a sua reclamação neste formato, o operador económico deve informá-lo de que, antes de efetuar a reclamação, deve desinfetar as mãos ou colocar luvas para o efeito e assegurar-se de que a higienização é efetuada antes e após a colocação das mesmas. Após o preenchimento da folha de reclamação, o operador económico deve entregar o duplicado ao reclamante, o qual deve desinfetar as mãos novamente.

**(1)** Este texto consta do Guia de Boas Práticas da AHRESP para a Restauração e Bebidas, validado pela DGS. Atualmente a suspensão da obrigatoriedade já não está em vigor, conforme poderá confirmar na **FAQ 50, página 95** deste Manual.

#### REFERÊNCIAS

No decorrer deste Guia foram tidas em consideração as seguintes Orientações emitidas pela Direção-Geral da Saúde:

##### [Orientação nº 023/2020 de 08/05/2020](#)

Procedimentos em estabelecimentos de restauração e bebidas

##### [Orientação nº 014/2020 de 21/03/2020](#)

Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19) – Limpeza e desinfecção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares

##### [Orientação nº 011/2020 de 17/03/2020](#)

Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19) – Medidas de prevenção da transmissão em estabelecimentos de atendimento ao público

##### [Orientação nº 010/2020 de 16/03/2020](#)

Isolamento por SARS-COV-2 (COVID-19) – Distanciamento Social e Isolamento

##### [Orientação nº 006/2020 de 26/02/2020](#)

Infeção por SARS-CoV-2 (COVID-19) – Procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas

#### NOTA

**Todas as regras constantes deste documento respeitam as diversas Orientações emitidas pela DGS -Direção-Geral da Saúde e a legislação aplicável atualmente em vigor.**

**Validado pela Direção-Geral da Saúde -DGS - Editado em 13 de Maio de 2020**



# PREVENIR É O MELHOR REMÉDIO

## **Adapte o Plano de Contingência à realidade do seu estabelecimento**

Os estabelecimentos de restauração e bebidas puderam reabrir as suas portas ao público desde o dia 18 de maio, mas com algumas limitações, e sobretudo com as precauções devidas para evitar o contágio do novo coronavírus entre colaboradores e clientes. É do interesse de todos que este flagelo seja minimizado e, por isso, a AHRESP reuniu neste Plano de Contingência as informações mais relevantes para ajudar os seus associados a adotar as medidas de proteção necessárias.





Este capítulo contém na íntegra o **PLANO DE CONTINGÊNCIA - Modelo para estabelecimento HORECA**, originalmente publicado no site AHRESP.

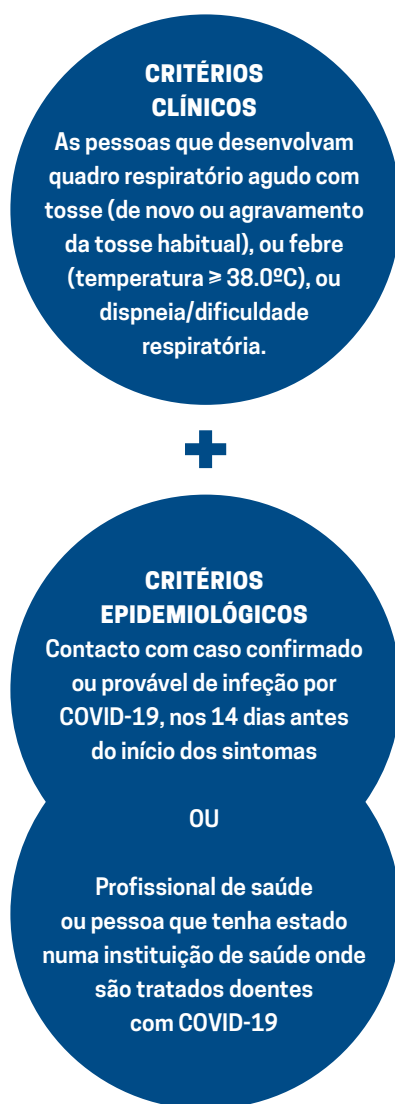
**A COVID-19 é uma doença causada pela infecção pelo novo Coronavírus (SARS-CoV-2) e foi declarada, pela Organização Mundial de Saúde, como pandemia internacional, no dia 11 de março de 2020.**

Na sequência da COVID-19 ter sido declarada, pela Organização Mundial de Saúde, como pandemia internacional, no dia 11 de março de 2020, foram adotadas várias medidas para conter a expansão da doença. A Direção-Geral da Saúde emitiu, no dia 26 fevereiro, a Orientação n.º 006/2020, com procedimentos de prevenção, controlo e vigilância em empresas, que deverá servir de base à elaboração de um Plano de Contingência por parte das empresas. Para melhor perceção das empresas suas associadas, a AHRESP elaborou este documento com informações importantes para ajudá-lo a adotar as medidas necessárias de forma a proteger os hóspedes/clientes, colaboradores e o seu negócio. O Plano de Contingência modelo que se sugere poderá ser adaptado à realidade de cada empresa.

Para acesso exclusivo aos associados AHRESP, pode ainda consultar as orientações para os seus colaboradores, através do link: <https://ahresp.com/2020/03/covid-19-orientacoes-para-estabelecimentos-horeca-2/>

↘ **O que preparar para fazer face a um possível caso de COVID-19?**

- Partilhe informação com os seus colaboradores sobre como identificar um caso suspeito:



**Nota:** Existem contudo algumas pessoas infetadas por este vírus que são assintomáticas, isto é, estão infetadas mas não apresentam qualquer sintoma e são estas que merecem maior preocupação.

- Deverá ser sinalizada uma área de isolamento, sempre que possível, para em caso de suspeita de uma pessoa infetada impedir que outras possam ser expostas. Esta área de “isolamento” não necessita de ser uma área livre e desocupada especificamente reservada para este efeito. Pode ser, por exemplo, uma instalação sanitária, uma zona de armazém ou até uma sala menos utilizada.

A área de “isolamento” deve ser do conhecimento de todos os colaboradores e deve ter ventilação natural, ou sistema de ventilação mecânica, e possuir revestimentos lisos e laváveis (ex. não deve possuir tapetes, alcatifa ou cortinados).

**Esta área deverá, sempre que possível, estar equipada com:**

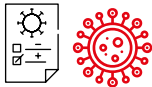
- Garrafa de água;
- Contentor de resíduos, com abertura não manual e saco de plástico;
- Solução antisséptica de base alcoólica – SABA;
- Toalhetes de papel;
- Máscaras.



↘ **O que preparar para fazer face a um possível caso de COVID-19?**

Nesta área, ou próxima desta, deve existir uma instalação sanitária devidamente equipada, nomeadamente com doseador de sabão e toalhetes de papel, para a utilização exclusiva da pessoa com sintomas.

- Deverá ser estabelecido o circuito a ser usado por pessoa com



sintomas quando se dirige para a área de "isolamento", tendo em atenção que devem ser evitados os locais de maior acumulação de pessoas;

- Deverá ser definido como se irá processar a comunicação entre a pessoa com sintomas, ou o colaborador que tenha identificado essa pessoa, e o Responsável pelo estabelecimento. Deverá ainda ser dado conhecimento aos restantes colaboradores;
- O Responsável do estabelecimento deverá nomear o colaborador que, em caso de suspeita de infeção, deve acompanhar a pessoa com sintomas e prestar-lhe a assistência necessária;
- Deverão ser realizados exercícios de simulação a fim de se confirmar que as ações estabelecidas para o seu estabelecimento foram devidamente compreendidas.

#### ↘ O que fazer numa situação de pessoa infetada com COVID-19, confirmada pela Autoridade de Saúde, que tenha estado no estabelecimento?

- O colaborador que desenvolva sinais ou sintomas sugestivos de COVID-19 não deve apresentar-se no local de trabalho, avisando o seu Responsável por via telefónica;
- O colaborador que apresente sintomas no seu local de trabalho ou que identifique um cliente com sintomas, deve informar igualmente o Responsável por via telefónica;
- Nas situações necessárias (ex. dificuldade de locomoção da pessoa com os sintomas) o Responsável do estabelecimento deve assegurar

que seja prestada, a assistência adequada a essa pessoa até à área de "isolamento". Sempre que possível deve garantir-se uma distância de segurança de 2 metros ao doente;

- O colaborador que presta assistência à pessoa com sintomas, deve colocar, momentos antes de se iniciar esta assistência, uma máscara de proteção e luvas descartáveis. Deve também efetuar a correta higienização das mãos após o contacto com essa pessoa;
- A pessoa com sintomas (caso suspeito de COVID-19), já na área de "isolamento", **contacta o SNS 24, através do número 808 24 24 24, ou o número de emergência 112**, conforme a gravidade clínica, e segue as orientações recebidas;
- Essa pessoa deve colocar corretamente uma máscara de proteção, se a sua condição clínica o permitir e substituí-la sempre que esta estiver húmida;
- O acesso de outras pessoas à área de "isolamento" fica proibido;
- O Responsável do estabelecimento tem o dever de informar os restantes colaboradores da existência de um caso suspeito que aguarda validação por parte da Autoridade de Saúde, mediante os procedimentos de comunicação estabelecidos.

#### ↘ O que fazer numa situação de pessoa infetada com COVID-19, confirmada pela Autoridade de Saúde, que tenha estado no estabelecimento?

O Responsável do estabelecimento deve:

- Providenciar a limpeza e desinfeção (descontaminação) da área

de "isolamento", que fica interdita até à validação da Autoridade de Saúde Local.

- Reforçar a limpeza e desinfeção, principalmente nas superfícies manuseadas e utilizadas pelo doente confirmado, com maior probabilidade de estarem contaminadas. No caso de ser um colaborador, deverá ser dada especial atenção à limpeza e desinfeção do seu posto de trabalho (incluindo materiais e equipamentos utilizados por este);
- Armazenar os resíduos produzidos pelo doente, e por quem lhe tenha prestado assistência, em saco de plástico resistente colocado em contentor com abertura não manual e com tampa. Quando o saco estiver cheio (enchimento máximo até 2/3 (dois terços) da sua capacidade), deve ser bem fechado, e depositado num 2.º saco. Os resíduos devem ser depois encaminhados para operador licenciado para a gestão de resíduos hospitalares com risco biológico.

Para identificação dos operadores de gestão licenciados para receção de resíduos hospitalares poderá ser consultado o SILOGR – Sistema de Informação de Licenciamento de Operações de Gestão de Resíduos

<https://silogr.apambiente.pt/>  
inserindo o código LER 18.



**Linha de esclarecimentos  
AHRESP | COVID-19  
212 464 704**





## GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA A RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

# 6 VÍDEOS DE ESCLARECIMENTO

A AHRESP, com apoio da makro Portugal, lançou seis vídeos ilustrativos de boas práticas a aplicar pelos estabelecimentos de restauração e bebidas a nível nacional. Este conjunto de vídeos tem por base o **GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA A RESTAURAÇÃO E BEBIDAS** (página 62), desenvolvido pela AHRESP em parceria com a Direção-Geral da Saúde na sequência da evolução da COVID-19 no nosso país e estão disponíveis no canal de Youtube da AHRESP. Pode aceder a [youtube.com/user/AHRESP](https://www.youtube.com/user/AHRESP) ou visionar diretamente a partir do link de cada vídeo.



Os empresários da Restauração e Bebidas já têm ao seu dispor mais uma ferramenta para os ajudar na reabertura dos estabelecimentos ao público: a AHRESP, com o apoio da MAKRO Portugal, lançou um conjunto de seis vídeos que reúnem as diretrizes a ser seguidas pelas em-

presas do canal HORECA a nível nacional, para salvaguardar a saúde e segurança dos colaboradores e clientes que os frequentem. De ressaltar que os vídeos não invalidam a consulta do **Guia de Boas Práticas para a Restauração e Bebidas da AHRESP**, cujo documento original se encontra

na íntegra nas **páginas 60-69**, para esclarecimento de outras dúvidas ou questões que não sejam abordadas nos vídeos AHRESP x MAKRO. Para facilitar a sua pesquisa por informações nos vídeos, a AHRESP elaborou um mini-guia sobre o conteúdo de cada um deles:



**Layouts e capacidade dos estabelecimentos**  
**| Regras de controlo de entrada | Regras de**  
**higiene pessoal | Fardamento e equipamentos**  
**de proteção individual - EPI's**

Um estabelecimento que contacta diariamente com público deve obedecer a um conjunto de regras no que toca à capacidade e organização dos espaços, ao controlo de entradas, à higiene pessoal e ao fardamento e equipamentos de proteção individual dos colaboradores. Esclareça as suas dúvidas relativamente a esta temática em:

[bit.ly/GBP\\_Layout\\_capacidade\\_estabelecimento](http://bit.ly/GBP_Layout_capacidade_estabelecimento)



**Recursos Materiais | Regras de Limpeza**  
**e desinfeção | Materiais de Limpeza**

Este será um período em que os recursos materiais, limpeza e desinfeção e as técnicas de limpeza de superfícies serão fundamentais para garantir o bom funcionamento dos espaços de Restauração e Bebidas, tanto para colaboradores, como para clientes. Saiba tudo sobre as medidas a adotar em:

[bit.ly/RecursosMateriais\\_RegrasLimpezaeDesinfecao](http://bit.ly/RecursosMateriais_RegrasLimpezaeDesinfecao)



**Serviço e Modos de Pagamento**

As mesas devem estar prontas antes ou depois do cliente se sentar? As toalhas devem ser de papel ou em tecido? O menu deve ser descartável ou existem outras opções? Tem mesmo de se optar por pagamento através de cartão ou pode utilizar-se dinheiro? Um vídeo que dá resposta a todas as questões.. Descubra em:

[bit.ly/servico\\_modopagamento](http://bit.ly/servico_modopagamento)



**Sensibilização e capacitação**  
**| Livro de Reclamações**

É essencial que todos os colaboradores estejam devidamente informados sobre a COVID-19 e o plano de contingência, bem como os procedimentos a cumprir a nível individual e em grupo. Também é importante que o Livro de Reclamações esteja ao dispor dos clientes. Para descobrir de que forma deve disponibilizar este elemento no seu estabelecimento e as restantes regras, assista ao segundo vídeo em:

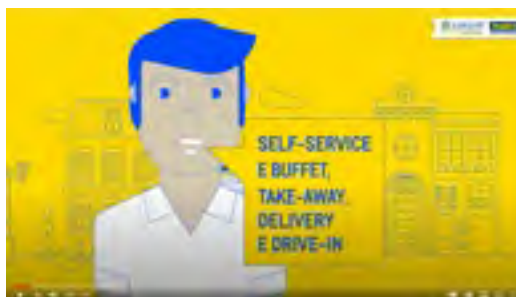
[bit.ly/GBP\\_SensibilizacaoCapacitacao\\_LR](http://bit.ly/GBP_SensibilizacaoCapacitacao_LR)



**Receção | Preparação | Confeção dos Alimentos**

Hoje, mais do que nunca, é fundamental fazer um reforço às já habituais boas práticas de Receção, Preparação e Confeção dos Alimentos. Este vídeo ilustra quais as regras que deve seguir para garantir o bom funcionamento do seu estabelecimento neste campo. Veja em:

[bit.ly/rececao\\_preparacao\\_confecaoAlimentos](http://bit.ly/rececao_preparacao_confecaoAlimentos)



**Buffets | Self-service | Take-away**  
**| Delivery | Drive-in**

Tem um restaurante que funciona em regime *self-service* ou *take-away*? Presta serviços de *delivery* ou *drive-in*? Este vídeo clarifica muitas das regras para poder trabalhar com toda a segurança, protegendo colaboradores e clientes sem comprometer a qualidade do serviço que presta? Veja em:

[bit.ly/Self-Service\\_BuffetTake-AwayDelivery\\_Drive-in](http://bit.ly/Self-Service_BuffetTake-AwayDelivery_Drive-in)



# GUIA DE BOAS PRÁTICAS **CAMPISMO, CARAVANISMO E HOTELARIA DE AR LIVRE** **Devolver confiança**

A saúde e segurança de colaboradores e clientes são prioridades absolutas em todas as atividades representadas pela AHRESP no contexto do combate à COVID-19. O campismo, caravanismo e hotelaria de ar livre têm neste capítulo um conjunto de recomendações e orientações gerais, tendo em vista a necessária adaptação para a elaboração de planos concretos para cada empreendimento turístico.

Este capítulo contém a versão integral do **GUIA DE BOAS PRÁTICAS PARA O CAMPISMO, CARAVANISMO E HOTELARIA DE AR LIVRE**, originalmente publicado no site **AHRESP**.



Na sequência da qualificação, pela Organização Mundial de Saúde, da emergência de saúde pública, ocasionada pela doença COVID-19, como uma pandemia internacional, tendo sido declarado o estado de emergência, pelo Presidente da República Portuguesa, através do Decreto-Lei no 14-A/2020, de 18 de março e sido determinado o encerramento dos Parques de Campismo e de Caravanismo, assim como das Áreas de Serviço para Autocaravanas (ASAS), a partir das 00:00 horas do dia 22 de março de 2020, nos termos do Despacho no 3547/2020 da Secretaria de Estado do Turismo, o qual se fundamenta no Decreto-Lei no 2-A/2020, de 20 de março, importa estabelecer um conjunto de medidas, no sentido de, no termo do período de encerramento obrigatório, se garantir o necessário reforço das medidas de higiene e segurança sanitária, permitindo, assim, a reabertura dos empreendimentos em condições que permitam o bem-estar e tranquilidade dos utentes em geral e o restabelecimento da confiança dos turistas em particular.

Desde já, se salvaguarda, que serão tomadas as medidas necessárias ao cumprimento das normas da Direção-Geral da Saúde (DGS), assim como se promoverá a adesão voluntária ao selo **“Clean & Safe”** do Turismo de Portugal, como instrumentos de orientação para o funcionamento

dos empreendimentos nas melhores condições, propondo-se, ainda, a implementação de regras específicas de auto regulação nos termos a seguir indicados.

Impõe-se o estabelecimento de novas rotinas de higienização e, ainda, de desinfeção em geral, para além do cumprimento do distanciamento físico entre pessoas, que deverão passar a usar equipamentos de proteção individual. Esta nova realidade requer uma análise aprofundada das necessidades, passando pela redefinição de planos de ação, abrangendo todas as áreas e serviços e implicando todos os clientes, pois só com um envolvimento total será possível atingir os objetivos e devolver a todas as pessoas a necessária tranquilidade e confiança, depois de ultrapassadas as restrições de algumas atividades nomeadamente de lazer e após um largo período de confinamento em casa. A envolvência da natureza e a valorização do meio ambiente, características intrínsecas ao setor de atividade do Campismo, Caravanismo e Hotelaria de Ar Livre, conjuntamente com as novas medidas a levar a cabo pelos estabelecimentos, com os necessários e contínuos ajustamentos, nos termos das recomendações da OMT e DGS e demais autoridades, contribuirão para que todos se sintam acolhidos e protegidos de uma forma positiva.

## 1. Layouts e capacidade dos estabelecimentos

É fundamental garantir o distanciamento físico entre as pessoas durante o período de funcionamento dos empreendimentos. Para o efeito recomenda-se:

- Limitar, se necessário, a capacidade de acampamento, por forma

a assegurar o distanciamento físico recomendado (2 metros) entre as pessoas e garantir o cumprimento da legislação em vigor. A capacidade máxima de pessoas permitida deve estar afixada em documento próprio, visível para o público;

- Ajustar, sempre que possível, os horários de trabalho dos colaboradores ao serviço de modo a limitar o número de colaboradores em simultâneo no estabelecimento;
- A restrição de contactos e a proibição de ajuntamentos, exceto no caso de se tratar de pessoas do mesmo agregado, reunidos de forma idêntica ao que fariam em sua casa;
- Como medida de prevenção, e se justificável, a colocação de marcações e/ou barreiras físicas para o cumprimento obrigatório de distanciamento de segurança, garantindo o afastamento entre pessoas.

## 2. Regras de limpeza e desinfeção

- Garantir uma adequada limpeza e desinfeção das superfícies, de acordo com a Orientação 014/2020 “Limpeza e desinfeção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares”, da DGS. Os protocolos de limpeza e desinfeção devem ser reforçados;
- Elaborar um plano de limpeza e higienização das instalações, incluindo acomodação de clientes, áreas públicas e zonas de serviço, que deve estar afixado em local visível;
- Estabelecer um sistema de registo da limpeza com identificação das pessoas responsáveis e a frequência com que esta é realizada;
- Garantir o conhecimento detalhado, por parte dos colaboradores, dos produtos a utilizar (detergentes e desinfetantes), das precauções a ter



com o seu manuseamento, diluição e aplicação em condições de segurança, como se proteger durante os procedimentos de limpeza dos espaços e como garantir uma boa ventilação dos mesmos durante a limpeza e desinfecção;

■ Efetuar a limpeza de forma húmida, sem recurso a aspiradores a seco (salvo se forem aspiradores com tanque de água que recolham a sujidade na água) e no sentido de cima para baixo, e das áreas mais limpas para as mais sujas:

- Paredes e teto (se aplicável);
- Superfícies acima do chão (bancadas, mesas, cadeiras, corrimãos, outros);
- Equipamentos existentes nas áreas;
- Instalações sanitárias;
- Chão – é o último a limpar.

■ Devem existir materiais de limpeza distintos (de uso exclusivo) de acordo com o nível de risco das áreas a limpar;

■ Os panos de limpeza devem, sempre que possível, ser de uso único e descartáveis. Quando não o forem, devem ser diferenciados por um código de cores, para cada uma das áreas, de acordo com o nível de risco. São exemplos:

- Bancadas, mesas, cadeiras, entre outros: azul;
- Mesas de refeição e áreas de preparação de alimentos: verde;
- Instalações sanitárias: pano só para limpar o lavatório: amarelo; pano para as sanitas (exterior): vermelho.

■ Proceder à limpeza e desinfecção das superfícies com maior risco de transmissão, como aquelas manipuladas ou tocadas por muitas pessoas, pelo menos 6 vezes por dia. São exemplos destas superfícies:

maçanetas de portas, interruptores de luz, telefones, tablets e teclados de computadores principalmente quando usados por várias pessoas, torneiras de lavatórios, manípulos de autoclismos, torneiras dos chuveiros, entre outros;

■ A limpeza de superfícies de toque frequente pode ser realizada com desinfetante que não necessite de enxaguamento, para conseguir um procedimento mais rápido, ou com detergente de base desinfetante, isto é, um produto que contém na sua composição, detergente e desinfetante em simultâneo (2 em 1). Estes produtos podem ter várias apresentações: líquida, gel, espuma ou spray, sendo que os spray's não devem ser usados nas áreas de exposição e venda de alimentos já confeccionados se estiverem alimentos expostos sem proteção;

■ Desinfetar, após cada utilização, os equipamentos críticos, tais como TPA's – terminal de pagamento automático, ementas individuais, mesas e cadeiras nos espaços de restauração;

■ O chão deve ser lavado frequentemente, com água quente e detergente comum, seguido da desinfecção com solução de lixívia diluída em água fria, ou ser higienizado com detergente desinfetante;

■ O balde e a esfregona para o chão são habitualmente reutilizáveis, pelo que se deve garantir uma limpeza e desinfecção destes equipamentos no final de cada utilização. O balde e esfregona devem ser diferentes, para as áreas atrás referidas. Por exemplo: o balde e esfregona usados nas instalações sanitárias, não devem ser usados nas áreas de alimentação, ou em outros espaços públicos;

■ Disponibilizar dispensadores de solução antisséptica de base alcoólica

(SABA) para clientes, nos espaços interiores e pontos de entrada/saída, aplicando-se um rácio mínimo de um dispensador por cada 100 m2 de área e/ou compartimento.

### 3. Receção e acolhimento

■ Incentivar as reservas antecipadas, preferencialmente online (eventualmente por telefone ou e-mail);

■ Idealizar a possibilidade de check-in eletrónico antecipado, de forma a reduzir o tempo de contacto na chegada e a concentração de pessoas;

■ Aconselhar os hóspedes a informarem com antecedência quando pretendem fazer o seu check-out para que todas as contas estejam finalizadas no momento da saída;

■ Apostar na digitalização de processos (auto serviço nos próprios smart phones), devendo tendencialmente abandonar-se formatos que até aqui pareciam bastante expeditos como o check-out express (com depósito de chaves/cartões numa drop box), reduzindo-se a utilização de objetos de contacto, reutilizáveis ou transmissíveis, sob pena de múltiplos procedimentos de desinfecção (cartões, dísticos, etc.);

■ Privilegiar a marcação prévia para atendimento presencial, mesmo no caso de clientes já instalados no empreendimento;

■ O atendimento presencial de clientes, com ou sem marcação prévia, será feito à vez, sempre obedecendo a uma pré-fixação de horários, ainda que prevendo uma eventual flexibilização / adaptação que permita menores fluxos e, quando possível, com distribuição por especialidades / temáticas, por diversos pontos, para



além da Recepção (ex.: Portaria / check-out express das 07h00 às 12h00 e check-in para clientes com pré-pagamento efetuado on-line entre as 15h00 e as 19h00);

- No balcão de atendimento deverá ser previsto o necessário afastamento entre colaboradores, e entre colaboradores e clientes;
- Os colaboradores devem utilizar corretamente uma máscara, durante todo o período de trabalho num espaço com múltiplas pessoas, respeitando as condições de higiene e de segurança durante a sua colocação, utilização e remoção. Contemplar a necessidade de substituição da máscara, adotando as boas práticas de utilização;
- Devem adotar-se medidas de acesso e de circulação nos estabelecimentos que garantam a segurança dos clientes, tais como manter, se possível, a porta aberta para minimizar o contacto com as maçanetas e promover o arejamento natural dos espaços.

#### 4. Alojamento com instalações sanitárias privativas

↳ **apartamentos, domus, bungalows, chalés, bungalows-tenda, mobile homes, caravanas residenciais, autocaravanas, etc.**

- Os clientes utilizam obrigatoriamente os respetivos sanitários;
- No caso das autocaravanas os clientes procederão a tratamento das respetivas cassetes nas áreas especificamente apetrechadas para o efeito;
- No caso de se tratar de alojamentos propriedade do empreendimento, devem-se observar cuidados específicos nas operações de limpeza e desin-

feção, a começar pelo cumprimento das medidas definidas no **capítulo 2.**

#### - Regras de limpeza e desinfeção;

■ Na limpeza, desinfeção e mudança da roupa dos quartos deve seguir-se as seguintes orientações:

- Dado que a intervenção de mudança de roupa da cama gera aerossóis, é aconselhável separar as duas intervenções: limpeza e roupa (exemplo: 2 equipas diferentes) e dar um tempo de espera entre estas duas tarefas - respeitar um tempo de pelo menos 2-3 horas entre retirar lençóis e roupas de cama e atalhados e realizar a limpeza de pisos e superfícies;
- Ao remover a roupa de cama e atalhados:
  - Não agitar a roupa de cama;
  - Retirá-la sem a sacudir, enrolando-a no sentido de dentro para fora, fazendo um “embrulho”;
  - Não encostar a roupa ao corpo;
  - Transportar as roupas e colocar diretamente na máquina de lavar;
  - A roupa deve ser lavada à temperatura mais alta que puder suportar (dependendo da termoresistência) – ciclo de desinfeção pelo calor (pelo menos a 60°C durante 30 minutos, ou entre 80-90°C, com 10 minutos de contacto do calor com a roupa);
  - Se a roupa não puder ser lavada a quente, deve ser lavada na máquina a temperatura entre 30-40°C e a um ciclo de desinfeção final na máquina, com um desinfetante apropriado a este tipo de roupa e compatibilidade com a máquina;
  - Na ausência de uma máquina de lavar, embale as roupas e acondicione num saco impermeável, fechando-o bem e levar para a lavandaria e depositar a roupa diretamente para dentro da máquina;

■ Eliminar de dentro dos alojamentos, ou afixar na parede e com proteção de material impermeável e lavável materiais informativos do tipo Menus, outros serviços e/ou dísticos informativos sobre medidas a respeitar, privilegiando opções tecnológicas (ex.: TV, Apps).

#### 5. Alojamento sem instalações sanitárias privativas

↳ **mobile-camps, iglos, tendas, auto-tendas, atrelados tenda, caravanas, etc.**

- Os clientes podem reservar instalações sanitárias para uso exclusivo, se disponíveis;
- Em alternativa, os clientes utilizam os blocos sanitários comuns e, nesse caso, deverão ser informados das regras aplicáveis a essas instalações;
- Observar as regras de limpeza profunda do alojamento, estabelecidas nos **capítulos 2 e 4.**

#### 6. Blocos sanitários

- Deverão ser afixadas à entrada as respetivas regras de utilização;
- Sempre que possível o número de utilizadores em simultâneo por bloco sanitário é autolimitado de acordo com as regras de distanciamento físico de 2 metros;
- Se necessário, poderá ser utilizado um sistema para controlar o número de pessoas em simultâneo no bloco sanitário;
- Cada bloco sanitário terá uma lotação específica, a partir da qual, os clientes terão de esperar fora das



instalações, e permanecerão encerrados durante a sua higienização e desinfecção;

- Os blocos sanitários devem ser lavados preferencialmente com produto que contenha na sua composição detergente e desinfetante;
- A frequência de limpeza deve ser adequada à sua utilização, devendo ser no mínimo, 3 vezes ao dia;
- Deve-se utilizar panos diferentes para os lavatórios e as áreas à volta destes e para o exterior das sanitas;
- Seguir a sequência:
  - Iniciar a limpeza pelos lavatórios (1.º as torneiras e só depois o lavatório) e superfícies à volta destes;
  - Limpar os trocadores de fraldas, caso existam;
  - Limpar as sanitas;
  - Limpar o chão.
- A limpeza da sanita deve seguir as seguintes orientações:
  - **Parte interior:** limpar o interior da sanita apenas com o piaçaba:
    - Se houver urina ou fezes, descartar primeiro o autoclismo;
    - Não deitar lixívia ou produto com amoníaco sobre a urina, porque provoca uma reação gasosa nociva para a saúde;
    - Aplicar o produto detergente com base desinfetante; deixar atuar durante pelo menos 5 minutos;
    - Esfregar bem por dentro com o piaçaba;
    - Puxar o autoclismo com o piaçaba ainda dentro da sanita para que este também fique limpo;
    - Voltar a puxar a água;
  - **Parte exterior:**
    - Espalhar o detergente/desinfetante na parte de cima da sanita e sobre os tampos;
    - Esfregar com o pano: primeiro os tampos e só depois, a parte exterior

da sanita (em cima e nos lados);

- Passar com pano só com água;
- Deixar secar ao ar;
- Limpar e desinfetar bem o botão do autoclismo. Pode desinfetar também com álcool a 70º-80º.
- No final da limpeza, deve voltar a passar um pano humedecido em desinfetante em todas as torneiras;
- Não esquecer de limpar frequentemente as maçanetas das portas das casas de banho;
- As cabines de chuveiros, quando contíguas, poderão ser temporariamente encerradas de forma alternada.

## 7. Áreas de acampamento

- Capacidade de campismo limitada pelo número de equipamentos sanitários disponíveis;
- Os clientes recebem antecipadamente instruções claras e referências do local a ocupar, salvaguardando-se o devido distanciamento físico de 2 metros;
- As medidas excepcionais em vigor podem implicar a afetação dum local diferente do previamente indicado;
- As visitas a clientes instalados não são permitidas.

## 8. Piscinas

- O funcionamento e utilização de piscinas ao ar livre obriga a que os responsáveis pela gestão destes espaços implementem procedimentos de prevenção e controlo da infeção, assegurando o cumprimento de regras de ocupação, permanência, higienização dos espaços e distanciamento físico entre clientes;

■ Os responsáveis pela gestão de piscinas ao ar livre devem garantir a afixação das regras de funcionamento e das medidas de prevenção e mitigação implementadas em lugar bem visível, bem como adotar um sistema de sinalização à entrada da piscina que permita aos clientes obter informação sobre a ocupação do espaço, utilizando o seguinte código de cores:

- **VERDE:** ocupação baixa, que corresponde a uma utilização até um terço;
- **AMARELO:** ocupação elevada, que corresponde a uma utilização entre um terço e dois terços e
- **VERMELHO:** ocupação plena;
- A ocupação máxima permitida deve ser definida em função das restrições necessárias ao cumprimento das regras de higiene e distanciamento físico entre utentes, sendo o número máximo de presenças admitido em cada piscina ao ar livre definido pelo responsável do espaço;
- As cadeiras, espreguiçadeiras, chapéus-de-sol, colmos ou outros equipamentos semelhantes para utilização dos clientes na área envolvente à piscina, devem dispostos de modo a prever um distanciamento de três metros, salvo quando ocupados por utentes que integrem o mesmo grupo;
- É proibida a disponibilização e a utilização de quaisquer equipamentos de uso coletivo, como escorregas e chuveiros interiores de corpo ou de pés;
- Deve ser evitada a utilização pelos clientes, dentro de água, de equipamentos lúdicos e ou de uso coletivo, como sejam boias, colchões ou outros da mesma natureza, que possam dificultar a fruição dos espaços por outros utentes em cumprimento das

regras de distanciamento físico de segurança;

- Nos chuveiros exteriores, instalações sanitárias e áreas de circulação das piscinas é obrigatório o uso de calçado;
- Sensibilizar os clientes para o seguinte:
  - Cumprimento das regras de distanciamento social de 2 metros entre pessoas;
  - Não admissão de pessoas com sintomas compatíveis com COVID-19;
  - Cumprimento de regras de higiene pessoal e comportamento dentro e fora de água;
  - Importância da passagem pelo chuveiro antes da entrada na piscina;
  - Utilização de calçado apropriado;
- Implementar medidas adicionais para limpeza e desinfecção de cadeiras, espreguiçadeiras após cada utilização, com evidência das mesmas.

## 9. Lojas de conveniência e minimercados

Nas lojas e/ou minimercados devem ser observadas as seguintes regras de ocupação, permanência e distanciamento:

- Limitar a capacidade do espaço à regra de ocupação máxima indicativa de 0,05 pessoas por metro quadrado de área (= 5 clientes por 100 m<sup>2</sup>);
- A adoção de medidas que assegurem uma distância mínima entre as pessoas, incluindo aquelas que estão efetivamente a adquirir o produto ou a receber o serviço;
- Assegurar-se que as pessoas permanecem dentro do espaço apenas pelo tempo estritamente necessário à aquisição dos bens ou serviços;

■ Proibição de situações de espera para atendimento no interior dos espaços, devendo prever-se o controlo sequencial de entrada, sempre que necessário;

■ Definir, sempre que possível, circuitos específicos de entrada e saída nestes espaços, utilizando portas separadas.

## 10. Outras instalações, atividades e serviços

- As atividades ao ar livre, como utilização de parques infantis e minigolfe, passeios a pé ou de bicicleta e atividades de desporto individual, podem manter-se desde que cumpridas as medidas de distanciamento físico entre pessoas;
- Poderão organizar-se aulas de yoga, pilates e outros, mediante marcação prévia e assegurando distanciamento físico entre pessoas;
- As atividades de animação e entretenimento podem realizar-se desde que cumpridas as medidas de distanciamento físico entre pessoas;
- Os transfers da responsabilidade do empreendimento podem ser assegurados mediante as seguintes condições:
  - Garantir medidas de redução de contacto entre colaboradores e clientes;
  - Evitar o aglomerado de pessoas no exterior e interior do veículo, aplicando medidas que promovam o distanciamento físico entre pessoas;
  - Reduzir a lotação máxima do transporte para assegurar o distanciamento entre pessoas e o cumprimento da legislação vigente;
  - Se necessário, sinalizar os lugares onde os clientes se devem

sentar, por forma a garantir o distanciamento recomendado entre pessoas;

- Garantir a renovação do ar nos veículos;
- Promover a instalação e uso de cabines resguardadas para o motorista. Nos veículos onde não exista uma separação física, considerar, por exemplo, a adaptação do circuito dos passageiros para utilizarem exclusivamente as portas traseiras e proceder à delimitação de uma distância de segurança entre os passageiros e o motorista através de fita sinalizadora, ou outras;
- Garantir que os motoristas com exposição ao público ou que partilhem o mesmo espaço com outros colegas utilizam máscara facial, preferencialmente cirúrgica;
- Disponibilizar solução desinfetante de base alcoólica à entrada do veículo;
- Colocar instruções para os clientes no banco de trás;
- Garantir o reforço da frequência e a adequada limpeza e desinfecção das superfícies, com especial atenção à desinfecção das áreas físicas de maior contacto e exposição, de acordo com a Orientação O14/2020 “Limpeza e desinfecção de superfícies em estabelecimentos de atendimento ao público ou similares”, da DGS.

### NOTA FINAL

**Para além das medidas que constam do presente documento – Normas de Autorregulação, os estabelecimentos de Campismo, Caravanismo e Hotelaria de Ar Livre devem observar também as medidas que constam do Guia de Boas Práticas para estabelecimentos de restauração e bebidas, editado pela AHRESP a 13 de maio, com as devidas adaptações. Ver páginas 62-71.**



# REGRAS PARA A ÉPOCA BALNEAR 2020

Com abertura da época balnear, o Governo publicou o Decreto-Lei 24/2020, de 25 de maio, que estabelece um regime excecional e temporário para a ocupação e utilização das praias na época balnear de 2020, no contexto da pandemia COVID-19. Não deixe de consultar os deveres e regras.



**O Decreto-Lei 24/2020, de 25 de maio, que estabelece um regime excepcional e temporário para a ocupação e utilização das praias na época balnear de 2020 é aplicável a todas as águas balneares identificadas como praias de banhos, compreendendo as praias costeiras, de transição e interiores integradas no domínio hídrico, respetivos acessos, estacionamento e espaços contíguos de fruição pública, para apoio balnear, no território continental.** Elencam-se, de seguida, os principais deveres e regras a cumprir no acesso e utilização das praias, areais, estacionamento, apoios de praia e estabelecimentos de restauração e bebidas, em vigor a partir de 26 de maio:

## 1 OCUPAÇÃO NO ACESSO ÀS PRAIAS

■ As entidades concessionárias devem sinalizar o estado de ocupação das praias de banhos que correspondem à sua concessão, incluindo a respetiva frente de praia, utilizando sinalética de cores, nos seguintes termos:

- a) Verde:** ocupação baixa, que corresponde a uma utilização até um terço;
  - b) Amarelo:** ocupação elevada, que corresponde a uma utilização entre um terço e dois terços;
  - c) Vermelho:** ocupação plena.
- Por forma a permitir a tomada atempada de decisão sobre a escolha

da praia, a APA, I. P., disponibiliza informação atualizada de forma contínua, em tempo real, através de aplicação móvel «Info praia», e no seu sítio na Internet, sobre o estado de ocupação das praias, sem prejuízo do desenvolvimento de outras aplicações.

## 2 UTILIZAÇÃO DO AREAL OU ÁREA DEFINIDA PARA USO BALNEAR

- Distância física de segurança de um metro e meio entre cada utente (exceto se forem do mesmo grupo);
- Chapéus-de-sol devem estar afastados, no mínimo, três metros, contados a partir do limite exterior dos chapéus de sol de outros utentes;
- Podem ser definidos corredores de circulação, paralelos e perpendiculares à linha de costa ou à margem, de acordo com a área disponível e com as condições de cada praia, de modo a desincentivar a circulação aleatória em áreas ocupadas.

## 3 APOIOS DE PRAIA, BARES, RESTAURANTES E ESPLANADAS

- Afixar informação de sensibilização aos utentes para cumprimento de procedimentos de higiene e segurança a cumprir nas áreas respetivas, devendo a informação estar acessível aos utentes e em vários idiomas, designadamente em portu-

guês, castelhano e inglês;

■ Definir um manual de procedimentos que assegure o cumprimento das recomendações definidas pela DGS por parte de trabalhadores e utentes, nomeadamente a higienização dos espaços e instalações sanitárias, a lotação máxima e o distanciamento físico de segurança de dois metros entre utentes, bem como nas zonas de espera;

■ Garantir a regular **higienização das áreas comuns, de superfícies, piso e outras áreas, objetos e equipamentos**, com a **periodicidade mínima de quatro limpezas diárias**, mantendo o respetivo registo, devendo ser seguidas as orientações definidas pela DGS, nomeadamente em matéria de limpeza e desinfeção das superfícies;

■ Reorganizar as áreas destinadas às esplanadas por forma a garantir o cumprimento do distanciamento físico de segurança, podendo as autoridades competentes aumentar a área das esplanadas, sem colocar em causa os valores naturais em presença (nestes casos, com isenção da taxa de recursos hídricos na área de esplanada que resulte desse aumento);

■ Cumprir, supletivamente, com as regras aplicáveis aos estabelecimentos de restauração e bebidas fora dos espaços balneares;

■ Dispor de contentores para deposição de resíduos com tampa e abertura de acionamento não manual, devendo cumprir os procedimentos de recolha dos resíduos e higienização dos equipamentos.



## 4 ÁREAS CONCESSIONADAS

- Deve ser assegurado o afastamento de, pelo menos:
  - Três metros entre toldos e entre colmos, contados a partir do limite exterior;
  - Um metro e meio entre os limites das barracas, contados a partir do limite exterior.
- Pode ser autorizado pelas autoridades competentes o alargamento excecional da área concessionada definida para a colocação de toldos, colmos e barracas, atendendo à necessidade de manter o distanciamento físico de segurança entre os utentes da praia;
- O aluguer de toldos, colmos ou barracas faz-se por referência a dois períodos temporais do dia, decorrendo o da manhã até às 13h30m, e iniciando -se o da tarde às 14h00m, sendo apenas permitido a cada pessoa, bem como aos elementos que compõem o mesmo grupo de ocupantes, o aluguer de toldos, colmos ou barracas, na mesma área concessionada, para um destes períodos;
- O número de utentes por toldo, colmo ou barraca não deve ultrapassar os cinco utentes, devendo o espaço envolvente ser utilizado de forma a garantir a distância de segurança para os ocupantes do toldo, colmo ou

barraca seguintes;

- As entidades concessionárias devem disponibilizar, de forma clara e acessível, informação sobre comportamentos a adotar na utilização dos toldos, colmos e barracas, devendo igualmente proceder à limpeza dos equipamentos sempre que se regista mudança de utente.

## 5 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

- Incluídas ou não em apoios de praia, devem cumprir com protocolos de higienização, bem como garantir a disponibilização de soluções que permitam a desinfeção cutânea das mãos ou lavatório com sabão líquido para a lavagem das mãos;
- Obrigatória a utilização de calçado, devendo adotar-se comportamentos de proteção pessoal, tais como a higienização das mãos, a utilização de máscara ou viseira no interior da instalação, a distância de segurança e as medidas de etiqueta respiratória;
- No exterior das instalações sanitárias deve ser disponibilizada a informação sobre o número máximo de utentes e a prescrição do distanciamento físico;
- Aumento da frequência de higienização das instalações, devendo manter-se o registo das ações de limpeza efetuadas, bem como ga-

rantir a utilização de equipamentos de proteção individual por parte dos trabalhadores responsáveis pelo serviço de limpeza.

## 6 POSTOS DE PRIMEIROS SOCORROS

- Devem estar dotados com termómetros e equipamento de proteção individual, e compreender uma área destinada ao isolamento de casos suspeitos da doença COVID -19;
- Deve ser desenvolvido um plano de contingência para lidar com as situações consideradas suspeitas da doença COVID -19, de acordo com as regras definidas pela DGS, incluindo a identificação do local para onde se deve dirigir qualquer caso suspeito;
- O responsável pela gestão do posto de primeiros socorros deve encaminhar os casos suspeitos para o espaço de isolamento e prestar todo o apoio que se revele necessário, interditando a aproximação de qualquer outra pessoa até à chegada da equipa de emergência médica.

## 7 EQUIPAMENTOS

- Está interdita a disponibilização e a utilização de quaisquer equipa-



## REGRAS PARA A ÉPOCA BALNEAR 2020

mentos de uso coletivo, nomeadamente gaiotas, escorregas, chuveiros interiores de corpo ou de pés, e outras estruturas similares;

- Outros equipamentos balneares, nomeadamente chuveiros exteriores de corpo ou de pés, espreguiçadeiras, colchões, cinzeiros de praia, devem ser limpos diariamente de acordo com as orientações definidas pela DGS, relativas à limpeza e desinfeção de superfícies, aquando da respetiva montagem ou colocação e, no decorrer do dia, sempre que se registre a mudança de utente, salvo no que respeita aos chuveiros exteriores em que deve ser reforçada a limpeza ao longo do dia;

- No acompanhamento de pessoas com mobilidade reduzida, deve ser garantido o cumprimento dos procedimentos de higiene e segurança, nomeadamente higienização das cadeiras anfíbias após cada utilização, colocação de viseira, pelo utente e acompanhante (após cada utilização, cada cadeira anfíbia deve ser lavada no mar, ou, no caso das águas interiores, com uma mangueira);

- Só podem ser instalados equipamentos flutuantes de apoio ao banho nas águas interiores, caso os mesmos sejam essenciais para prevenir riscos associados à segurança no banho, devendo ser definido, para cada equipamento, um número máximo de utentes, de forma a salvaguardar o distanciamento físico de seguran-

ça recomendado, cujo controlo compete ao nadador-salvador.

### 8 RESÍDUOS

- Devem ser disponibilizados, em toda a extensão de praia concessionada, contentores (que devem ser forrados com sacos resistentes) para deposição de resíduos, quer da fração indiferenciada, quer das frações recolhidas seletivamente, com tampa e, preferencialmente, de abertura acionada por pedal;

- Em alternativa aos contentores, podem ser disponibilizados suportes para sacos para deposição de resíduos, quer da fração indiferenciada, quer das frações recolhidas seletivamente;

- Na zona envolvente aos contentores deve ser colocada uma rede de proteção, de forma a evitar a dispersão dos resíduos, em especial das máscaras, viseiras e luvas;

- Deve ser disponibilizada informação sobre as frações a depositar em cada um dos contentores junto aos contentores de deposição de resíduos, constando a informação de que as máscaras, viseiras, luvas e outros equipamentos de proteção individual devem ser colocados no contentor que respeite a resíduos indiferenciados;

- Deve ser cumprido um plano de higienização diário dos contentores ou suportes para sacos, incidindo, sobretudo, nos pontos de contacto, e cumprindo os procedimentos de limpeza e desinfeção definidos pela DGS;

- As áreas envolventes aos contentores devem ser desinfetadas e, no caso de existirem resíduos no chão, estes devem ser recolhidos com equipamento apropriado;

- Devem ser disponibilizados cinzeiros para recolha de beatas, os quais devem ser higienizados diariamente.

### 9 PISCINAS AO AR LIVRE

Este regime é aplicável ao funcionamento das piscinas ao ar livre com as necessárias adaptações, sendo as regras especiais a adotar quanto à sua ocupação e à utilização, e bem assim quanto à garantia da qualidade da água, salubridade e segurança das instalações, aprovadas, no prazo máximo de sete dias contados desde o dia 25 de maio, por despacho dos membros do Governo responsáveis pelas áreas da economia, das autarquias locais e da saúde, considerandos as orientações da DGS.





# 73 PERGUNTAS COM RESPOSTA

A AHRESP reuniu um conjunto de perguntas frequentes dirigidas pelos associados. Se procura esclarecimentos sobre as regras a implementar no seu do seu estabelecimento ou as diretrizes da medida de *Lay-off* simplificado, este é o local indicado para encontrar respostas às suas questões.





## LAYOUT E CAPACIDADE DOS ESTABELECIMENTOS

### 1 O que são coabitantes?

São as pessoas que partilham o mesmo local de residência, os mesmos espaços, estão em proximidade e não estão protegidos (ex: pais e filhos). Por exemplo, os colegas de trabalho ou os amigos que partilham a mesma viatura, têm de manter as medidas recomendadas. São, por isso, considerados conviventes.

### 2 Como se sabe se as pessoas são ou não coabitantes?

Essa responsabilidade e risco cabe exclusivamente ao(s) cliente(s). O estabelecimento não tem como verificar ou confirmar essa situação.

### 3 Pode-se usar acrílicos no estabelecimento para diminuir a distância física de segurança?

Atualmente, e de acordo com a Resolução do Conselho de Ministros n.º 40-A/2020, de 29 de maio, desde que sejam utilizadas barreiras físicas impermeáveis de separação entre os clientes que se encontrem frente a frente o distanciamento pode ser reduzido para 1,5m. Os coabitantes podem continuar a sentar-se frente a frente ou lado a lado, na mesma mesa, sem qualquer restrição. No caso de uso de barreiras físicas, não se esqueça que estas têm que ser higienizadas sempre que o cliente muda.

### 4 Há algum limite para o número máximo de pessoas numa mesa?

Não há limite máximo de pessoas por mesa, desde que esteja assegurada a regra dos coabitantes, do distanciamento físico e do limite máximo de pessoas no estabelecimento. A questão dos aglomerados de 20 pessoas (ou 10 pessoas no caso da Área Metropolitana de Lisboa) não se aplica ao funcionamento normal dos estabelecimentos de restauração e bebidas que têm as suas regras próprias.

### 5 Devo retirar as mantas e almofadas na zona exterior?

Uma vez que as mantas e almofadas contactam diretamente com os clientes, é aconselhável que sejam retiradas, para não terem de ser removidas e higienizadas entre cada utilização.

### 6 As Câmaras Municipais vão deixar colocar esplanadas?

Esta decisão depende da própria Câmara Municipal. Atualmente já existem vários Municípios que aprovaram um regime excecional de alargamento ou atribuição pontual, excecional e temporária de esplanada, que visa redistribuir o número de mesas já existente por uma área maior, salvaguardando as medidas de distanciamento (e de lotação) aconselhadas pela Direção Geral de Saúde.

### 7 O distanciamento entre as mesas das esplanadas terá de ser o recomendado pela Direção-Geral da Saúde (DGS), isto é, 2m?

Sim, as regras a cumprir nas esplanadas são as mesmas a ser cumpridas

das no interior dos estabelecimentos. A única exceção é para o uso de máscara pelos clientes, que deixa de ser obrigatório por se tratar de um espaço exterior.

## SENSIBILIZAÇÃO E CAPACITAÇÃO

### 8 Existe algum modelo de Plano de Contingência?

Na elaboração do Plano de Contingência os nossos associados podem levar em consideração o Plano de Contingência Modelo elaborado pela AHRESP com base na Orientação da DGS 006/2020. [Veja na página 72](#)

## REGRAS DE CONTROLO DE ENTRADA

### 9 É obrigatório medir a temperatura diariamente aos colaboradores antes de entrarem ao serviço?

Não. A medição de temperatura aos colaboradores é facultativa. De acordo com o artigo 13.º-C do Decreto-Lei n.º 20/2020, de 1 de maio, podem ser realizadas medições de temperatura corporal a trabalhadores para efeitos de acesso e permanência no local de trabalho, exclusivamente por motivos de proteção da saúde do próprio e de terceiros. Contudo, é proibido o registo da temperatura corporal associado à identidade da pessoa, salvo com expressa autorização da mesma. Caso se registem medições de temperatura ao normal, pode ser impedido o acesso dessa pessoa ao local de trabalho.



## 10 É proibido o regime biométrico, utilizado para controlo de assiduidade e pontualidade?

Não temos conhecimento de legislação que proíba o registo biométrico. Existem sim, recomendações por parte da Ordem dos Médicos e ACT. A Ordem dos Médicos recomenda a todas as instituições de saúde do setor público, privado ou social que encontrem medidas alternativas ao registo biométrico. A ACT indica que as empresas devem considerar a adoção de medidas alternativas ao registo biométrico utilizado para controlo de assiduidade.

Caso não consiga outra medida alternativa, deve disponibilizar solução antisséptica de base alcoólica (SABA) junto do registo biométrico para a higienização das mãos, antes e depois de uso do equipamento.

## 11 É aconselhável a colocação de um tapete desinfetante para pés à entrada do Estabelecimento?

Não há qualquer obrigatoriedade de uso de tapetes desinfetantes na entrada, mas é um método adicional no controlo de entradas no estabelecimento.

## SAÚDE DOS COLABORADORES

## 12 A entidade empregadora deverá providenciar a realização e avaliação pela Medicina no Trabalho dos seus colaboradores, para retomar a atividade em segurança?

A Autoridade para as Condições de Trabalho está a notificar algumas empresas para apresentarem um

conjunto de informação mas, até à data, não temos conhecimento que seja necessário a realização de novos exames médicos. A informação que tem sido mais frequentemente solicitada é:

- Plano de contingência no âmbito da infeção pelo novo Coronavírus SARS-CoV-22, assim como procedimentos a adotar perante um trabalhador com sintomas;
- Atualização da avaliação de riscos profissionais em função da potencial exposição ao COVID-19;
- Correspondentes medidas propostas pelos serviços de Segurança e Saúde no Trabalho (SST) e estado de implementação.

## FARDAMENTO E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL – EPI

## 13 Os colaboradores devem usar máscaras/viseiras?

De acordo com o Decreto-Lei n.º 24-A/2020, de 29 de maio, é obrigatório o uso de máscaras ou viseiras para o acesso ou permanência nos espaços e estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços.

Contudo, a Orientação n.º 023/2020 da DGS, especifica para estabelecimentos de restauração e bebidas, refere no ponto e. da página 4, o seguinte: os colaboradores devem “utilizar corretamente uma máscara, durante todo o período de trabalho num espaço com múltiplas pessoas”. A deste procedimento, também o **Guia de Boas Práticas para a Restauração e Bebidas da AHRESP**, por imposição da própria DGS, só refere a utilização obrigatória da máscara.

Recordamos que as máscaras devem ser colocadas, utilizadas e removidas ([https://www.youtube.com/watch?v=bnZ9vRr7\\_vl&feature=emb\\_title](https://www.youtube.com/watch?v=bnZ9vRr7_vl&feature=emb_title)) corretamente e que o seu uso não dispensa o cumprimento das regras de distanciamento social, de etiqueta respiratória e de higiene das mãos. Esta obrigação é dispensada quando, em função da natureza das atividades, o seu uso seja impraticável (como é o caso dos cozinheiros). As viseiras, assim como os óculos de proteção, por só conferirem proteção aos olhos, só podem ser usadas como complemento das máscaras, mas nunca como seu substituto.

## 14 Na cozinha as máscaras representam um perigo para os cozinheiros, por exemplo ao nível da proteção contra incêndios?

A obrigação do uso de máscaras é dispensada quando, em função da natureza das atividades, o seu uso seja impraticável. Esta situação verifica-se no caso dos cozinheiros quando se lida com altas temperaturas, pois o risco que a máscara acarreta é maior do que a proteção que esta confere.

## 15 É obrigatório nos restaurantes, pastelarias e cafés o uso de máscaras por parte dos clientes?

De acordo com o Artigo 13.º-B do Decreto-Lei n.º 20/2020, de 1 de maio, é obrigatório o uso de máscaras ou viseiras para o acesso ou permanência nos espaços, estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços. O uso de máscara não dispensa o cumprimento das regras de distanciamento social, de etiqueta respiratória e de higiene das mãos.

## 73 PERGUNTAS COM RESPOSTA



### 16 É obrigatório o uso de máscaras por parte dos clientes na esplanada?

Não. A máscara é de utilização obrigatória apenas para o acesso ou permanência em espaços fechados.

### 17 As crianças também têm de usar máscara quando entram num estabelecimento?

Sim, desde que tenham mais de 10 anos de idade.

### 18 Que tipo de máscara é exigida?

Para profissionais em contacto frequente com o público está recomendado o uso de uma máscara profissional (nível II), que pode ser de uso único ou reutilizável. Antes de a adquirir, verifique apenas se a máscara é comercializada por uma empresa certificada pelo CITEVE em [www.citeve.pt/artigo/selo\\_mascara\\_aprovado](http://www.citeve.pt/artigo/selo_mascara_aprovado) ou se possui o selo “Máscaras – COVID-19 Aprovado”, atribuído pelo CITEVE. Sempre que adquirir máscaras, te-

nha em atenção a sua ficha técnica para verificar as condições de utilização e o número de lavagens. O uso de máscara não dispensa o cumprimento das regras de distanciamento social, de etiqueta respiratória e de higiene das mãos.

### 19 Os colaboradores devem usar luvas? E trocá-las de quanto em quanto tempo?

O uso de luvas, por conferir uma falsa sensação de segurança e inibir o colaborador na lavagem das mãos, apenas é aconselhável nas seguintes situações:

- se existirem ferimentos ou infeções nas mãos;
- no decorrer das operações de limpeza e desinfeção.

O mesmo par de luvas só pode ser utilizado para uma única tarefa e deve ser substituído se danificado ou se o colaborador interromper a tarefa. Se um colaborador estiver a executar a mesma tarefa continuamente, as luvas devem ser substituídas a cada 4 horas ou sempre que necessário.

### 20 Os empregados de mesa têm de usar luvas? Ou podemos optar pela higienização das mãos?

Os empregados de mesa não têm, nem devem usar luvas. As luvas devem ser substituídas pela lavagem correta e frequente das mãos. Pode consultar as situações em que as mãos devem ser higienizadas, no capítulo 4 do [Guia de Boas Práticas para a Restauração e Bebidas da AHRESP](#).

## REGRAS DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO

### 21 Devo desligar os secadores de mãos das casas de banho?

A DGS não recomenda o uso de secadores de mãos. Em sua substituição devem ser disponibilizadas toalhas de papel de uso único.



## **22** É obrigatório o dispensador de sabão automático nas casas de banho?

Não. O que deve ser automático são as torneiras. Se não forem, depois de lavar as mãos e antes de fechar a torneira, deve retirar um toalhete de papel descartável para fechar a torneira, evitando assim o contacto direto com as mãos

## **23** É obrigatório ter dispensadores de papel higiénico fechados?

A Orientação 023/2020 não faz qualquer referência ao dispensador de papel higiénico, mas aconselha-se a que este seja fechado para que não haja possibilidade de o papel higiénico cair no chão e para evitar o contacto com as mãos de quem o vai utilizar.

## **24** O balde da casa de banho para os papéis das mãos pode ser aberto? Tem de ter tampa?

A Orientação 023/2020 não faz qualquer referência ao balde para colocação dos toalhetes de papel de uso único, mas as boas práticas de higiene e segurança alimentar já existentes sugerem que os recipientes para o lixo devem estar forrados com sacos de plástico, possuírem tampa acionada por pedal, serem limpos e desinfetados diariamente.

## **25** O que fazer às máscaras e luvas depois de usadas?

Todos os EPI descartáveis, como as máscaras e luvas, quando retirados, devem ser prontamente colocados em recipientes para resíduos sólidos acionados por pedal e revestidos por

## 73 PERGUNTAS COM RESPOSTA

sacos plásticos. Os resíduos nunca devem ser calcados, nem deve ser apertado o saco para sair o ar. O saco de plástico apenas deve ser cheio até 2/3 da sua capacidade e deve ser bem fechado com dois nós bem apertados e, preferencialmente, com um atilho ou adesivo.

### 26 Pode-se usar o ar condicionado?

Sim, pode. Em caso de utilização de ar condicionado, deve ser evitada a recirculação do ar.

### 27 O aumento da frequência de higiene deve ser registrado? Ou deve ser apenas garantido o registro habitual segundo o plano de higienização em vigor já anteriormente?

Devem ajustar o plano de higienização já existente com o aumento da frequência de algumas zonas e equipamentos e alteração de dosagens de detergentes (se for o caso). Os modelos podem ser os já existentes. Para equipamentos que sejam desinfetados a cada utilização, deve registrar no plano a frequência com que o fazem.

## PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE ALIMENTOS

### 28 Que cuidados devo ter na preparação e confeção de alimentos?

Lave muito bem as mãos antes e enquanto está a confecionar as refeições. Tenha o cuidado de lavar adequadamente os alimentos crus

e cozinhar e empratar a comida a temperaturas adequadas. Não partilhe comida ou objetos entre pessoas durante a sua preparação, confeção e consumo. Em todos os momentos, adote as medidas de etiqueta respiratória. Evite a contaminação entre comida crua e cozinhada.

### 29 O pão terá que ser embalado individualmente?

Não. O pão não precisa de ir embalado, mas só deve ser colocado na mesa na presença do cliente.

### 30 Pode-se ou não colocar o cesto de pão na mesa?

À semelhança dos pratos, copos, talheres e guardanapos, que só devem ser colocados na mesa na presença do cliente que os vai utilizar, também o cesto do pão só deve ser colocado na mesa na presença do cliente. Além disso, o cesto utilizado deve ser de um material que permita a sua higienização entre clientes.

### 31 O pão pode ir à mesa somente por unidade à medida que o cliente pedir ou tem de ir embalado?

A Orientação 023/2020 não faz qualquer referência ao embalamento do pão. O cesto do pão deve ser colocado na mesa na presença do cliente e por se tratar de um alimento exposto e pronto a consumidor, os colaboradores não devem entrar em contato este alimento com as próprias mãos e devem usar utensílios adequados, como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição.

### 32 É permitido servir água ao cliente através de um jarro de água, em que apenas o colaborador manipule o jarro, estando este devidamente fechado?

Sim, nos casos onde o jarro seja pousado na mesa, este deve ser higienizado entre cada utilização. Se for um funcionário a servir a bebida do jarro, a sua pega deve ser higienizada sempre que outro funcionário pegue no jarro. Os *self-services* não devem possuir jarros de bebidas que possam ser tocados por múltiplos clientes, pelo que, nestes casos, a bebidas devem ser servidas, por exemplo, por um funcionário.

### 33 Como se deve proceder ao fabrico de sobremesa? Terá que ser individual e embalado para servir ao cliente?

Não. As sobremesas, assim como as restantes iguarias, podem ser servidas normalmente ao cliente. Contudo, recorde-se que os colaboradores não devem entrar em contato com alimentos expostos e prontos para comer com as próprias mãos e devem usar utensílios adequados, como guardanapos, espátulas, pinças, luvas de uso único ou equipamentos de distribuição.

### 34 Se um cliente pedir para levar as suas sobras para casa, posso fazê-lo?

Sim. Neste caso o colaborador deve ir buscar uma embalagem de uso único e a transferência das sobras do prato ou travessa pode/deve ser feita pelo próprio cliente para este recipiente.



## SERVIÇO

### 35 Como deve ser feito o transporte da loiça suja desde a mesa à copa?

Segundo as boas práticas de higiene e segurança alimentar já existentes, a cozinha deve ser próxima das copas, devendo ambas ser instaladas de forma a permitir uma comunicação rápida com a sala de refeições, sempre que possível, com trajetos diferenciados para sujos e limpos. O ideal é a existência de passa-pratos independentes com comunicação direta para as respectivas copas.

### 36 Se não são permitidos elementos decorativos nas mesas, qual a solução para os dispensadores de guardanapos?

Os guardanapos só devem ser colocados na mesa na presença do cliente juntamente com os pratos, copos e talheres.

### 37 Os galheteiros podem ir à mesa com higienização após cada uso ou têm mesmo de ser os individuais descartáveis?

A Orientação O23/2020 não faz qualquer referência em relação aos galheteiros. Quando utilizados, devem ser colocados na mesa após solicitação por parte do cliente e higienizados a cada utilização.

### 38 Relativamente aos “motivos decorativos das mesas” podemos manter vasos de plantas naturais,

### ou estão incluídos nos que devemos retirar?

Os vasos de plantas naturais estão incluídos nos motivos ou acessórios decorativos, pelo que devem ser retirados.

### 39 É permitido utilizar toalhas de PVC ou outro material?

Sim, desde que as toalhas sejam desinfetadas entre cada cliente.

## MODO DE PAGAMENTO

### 40 Está provado que o dinheiro transmite mais facilmente o vírus do que os terminais de pagamento automático?

Não existe qualquer evidência científica que confirme essa afirmação.

### 41 O que fazer quando o pagamento é efetuado em dinheiro?

O colaborador que efetua a transação, assim como o cliente que efetua o pagamento, devem lavar imediatamente as mãos com água e sabão ou solução antisséptica de base alcoólica (SABA), sempre antes e depois dos pagamentos.

### 42 Para fazer os pagamentos, o colaborador e o cliente, ambos com máscara, têm que estar a menos de 2 metros. Isso é permitido?

Sim. O tempo de exposição durante pagamento é reduzido, o que minimiza a risco de infeção.

## SELF-SERVICE E BUFFET

### 43 Os buffets de saladas estão autorizados e se sim se existem restrições?

Sim, desde que cumpra as duas seguintes condições:

- Assegurar a manutenção da distância de segurança entre pessoas durante o tempo de permanência nas filas de espera;
- Os alimentos passam a ser servidos diretamente por um colaborador, portador de máscara individual; Neste caso os alimentos devem estar disponíveis em equipamentos protegidos (com tampa, porta, prateleira, etc.), de modo a impedir a queda sobre os alimentos de gotículas respiratórias, cabelos, objetos ou pó, até que o cliente faça a sua escolha e o colaborador o sirva. Estes equipamentos, por serem de contacto frequente, devem ser desinfetados com frequência.

### 44 Como vai funcionar o serviço de rodízio, em que o serviço é feito mesa a mesa?

Durante os rodízios deve ser feito um esforço para não haver contacto entre os utensílios dos colaboradores e dos clientes. Por exemplo, não colocar o espeto no prato do cliente).

### 45 Como pode funcionar o fondue?

Segundo a Orientação n.º O23/2020, da Direção-Geral da Saúde, o ar condicionado deve ser ligado em modo de extração e nunca em modo de recirculação. Além disso, os es-

## 73 PERGUNTAS COM RESPOSTA

paços podem ser ventilados com ar exterior, mediante a abertura das janelas.

### 46 Os espetos das carnes podem ser servidos nas mesas?

Se forem para manipulação por parte do cliente, deverão ser higienizados entre cada utilização.

Se forem servidos por um colaborador, aconselha-se a que não seja feito diretamente para o prato do cliente de forma a garantir o distanciamento recomendado (pelo menos 2 metros). O colaborador pode, por exemplo, colocar a carne cortada para um prato que esteja no topo da mesa.

### TAKE-AWAY, DELIVERY E DRIVE-IN

### 47 É verdade que os recipientes de alimentos e sacos também podem transmitir o vírus?

Até à data acredita-se que sim.

### 48 Como se sabe que os entregadores de *delivery* estão a cumprir as regras de higiene?

Não existe um certificado próprio que garanta o cumprimento das Orientações Técnicas emanadas pela Direção-Geral da Saúde. Os entregadores de *delivery* devem fazer esforços para implementar estas Orientações Técnicas de forma a minimizar o risco de transmissão de SARS-CoV-2 e o impacto da doença.

### 49 Pode um estabelecimento funcionar apenas com *take-away*?

Sim, pode. A Orientação 023/2020 da DGS diz até que se deve privilegiar a utilização de espaços destinados aos clientes em áreas exteriores, como as esplanadas (sempre que possível) e serviço *take-away*, pelo que se quiser só funcionar em regime de *take-away*, pode fazê-lo.

### LIVRO DE RECLAMAÇÕES

### 50 Já é obrigatório entregar o livro de reclamações em suporte físico?

Sim. Depois de ter sido revogado o artigo da lei que determinava a suspensão de entrega do livro de reclamações em suporte físico, esta obrigação volta a estar em vigor.

### 51 Como podem ser feitas as reclamações atualmente?

Atualmente, as reclamações podem ser efetuadas por uma das seguintes vias: através do Livro de Reclamações Eletrónico, na plataforma online, em [www.livroreclamacoes.pt/](http://www.livroreclamacoes.pt/) inicio, sendo este o meio preferencial na atual conjuntura, ou diretamente no livro de reclamações. Para o ajudar a comunicar esta informação, a AHRESP preparou um [novo dístico](#).

### 52 Ao entregar o livro de reclamações em suporte físico que cuidados devo ter?

Se o cliente solicitar o livro de reclamações no formato físico, deve entregá-lo imediatamente e ambos (cliente e colaborador) devem hi-

gienizar as mãos antes e depois do manuseamento do livro de reclamações. Por último, não se esqueça de entregar o duplicado ao reclamante.

### QUESTÕES LOGÍSTICAS PARA A REABERTURA

### 53 Os cafés e pastelarias têm as mesmas regras que a restauração?

Sim, têm as mesmas regras ao nível sanitário. A Orientação 023/2020 da DGS, assim como o **Guia de Boas Práticas para a Restauração e Bebidas da AHRESP**, aplicam-se aos estabelecimentos de restauração e bebidas.

### 54 Quem não cumprir a Orientação da DGS pode ser multado?

Com a publicação da Resolução do Conselho de Ministros n.º 40-A/2020, de 29 de maio, a Orientação da DGS ganha força de lei, pelo que todos os nossos Associados devem consultar aquela Orientação, bem como o **Guia de Boas Práticas para a Restauração e Bebidas da AHRESP**, aprovado pela DGS. Deve consultar o atual regime contraordenacional, no âmbito da situação de calamidade, contingência e alerta, publicado pelo Decreto-Lei nº 28-B/2020, de 26 de junho. **Para mais informações consulte as novas regras nas páginas 100-105.**

### 55 Posso manter o horário de funcionamento igual ao anterior ou temos de fechar às 23h?

Os horários de funcionamento foram alterados em função das restrições



impostas de forma diferenciada no território. **Para mais informações consulte as novas regras nas páginas 100-105.**

## 56 O que é o Selo Estabelecimento “Clean & Safe”?



Este Selo distingue os estabelecimentos de restauração e bebidas (restaurantes, cafés, bares, etc.), alojamentos locais, empreendimentos turísticos e termas que cumpram as recomendações da DGS para evitar a contaminação dos espaços com o novo coronavírus. O selo tem a validade de um ano, é gratuito e opcional. A AHRESP disponibiliza aos seus associados os passos a percorrer no Site [eportugal.gov.pt](http://eportugal.gov.pt) para obtenção do Selo “Clean & Safe” para os estabelecimentos de Alojamento Local. Igualmente dispomos de um serviço de apoio aos Associados sobre esta matéria.

## 57 Onde poderá ser solicitado o Selo Estabelecimento “Clean&Safe”?

**Restauração e Bebidas:**

[bit.ly/CSRestauracao](http://bit.ly/CSRestauracao)

**Alojamento Local:**

[bit.ly/CSAlojamentoLocal](http://bit.ly/CSAlojamentoLocal)

Empreendimentos Turísticos: devem solicitar o Selo através da plata-

forma digital do Turismo de Portugal relativa ao registo das empresas turísticas: Registo Nacional Agências de Viagens e Turismo (RNET)

**Termas:** seguir as diretrizes disponíveis em [bit.ly/CSTermas](http://bit.ly/CSTermas)

## 58 Em caso de fiscalização, como comprovo que o Selo “Clean&Safe” afixado corresponde ao meu estabelecimento?

O Selo que é afixado não tem qualquer informação quanto ao estabelecimento a que pertence, pelo que deve guardar o requerimento que deu origem ao pedido do mesmo, bem como o comprovativo de entrega da mera comunicação prévia, documentação que comprova a veracidade do selo.

## 59 A minha empresa explora vários estabelecimentos. Para pedir o Selo Estabelecimento “Clean&Safe” temos de pedir um por estabelecimento? Posso pedir vários na mesma inscrição ou tem de se pedir um a um?

O Selo Estabelecimento Saudável & Seguro é atribuído por estabelecimento, devendo ser entregue um requerimento por cada estabelecimento da empresa.

## OUTRAS

## 60 Como vão funcionar os estabelecimentos que organizam eventos de natureza familiar, incluindo casamentos e batizados?

De acordo com a Resolução do Con-

selho de Ministros n.º 40-A/2020, de 29 de maio, e enquanto não forem publicadas orientações específicas da Direção-Geral da Saúde, devem cumprir com a Orientação n.º 023/2020 da DGS e com o **Guia de Boas Práticas da AHRESP**. Durante o atual período, em que há restrições diferenciadas no território, não é permitida a realização de celebrações e de outros eventos que impliquem uma aglomeração de pessoas em número superior a 20, para a situação de alerta, 10 para a situação de contingência e 5, para a situação de calamidade, salvo se pertencerem ao mesmo agregado familiar. Para mais informações consulte a [página 62](#).

## 61 Já posso permitir música ao vivo no meu restaurante, desde que só tenha o músico a cantar sem pista de dança?

Sim, desde que sejam cumpridas todas as regras e orientações existentes, em particular o uso de máscara pelo músico, as regras do distanciamento e de etiqueta respiratória e higienização das mãos, e desde que a música seja apenas para ambientar a refeição não tem problema.

## 62 Posso disponibilizar jornais e revistas no meu estabelecimento para uso e leitura dos meus clientes?

Sim, pode, uma vez que o risco de transmissão do vírus através do papel é muito reduzido. Ainda assim, e porque o risco de contaminação não é nulo, os leitores dos jornais e revistas, devem cumprir com as regras de etiqueta respiratória, de preferência usar máscara, para evitar tossir ou espirrar para cima do jornal/revista e cumprir também com as regras de higienização das mãos, antes de depois de utilizar o jornal ou revista.



## LAY-OFF SIMPLIFICADO

### AS RESPOSTAS DO MINISTÉRIO DO TRABALHO, SOLIDARIEDADE E SEGURANÇA SOCIAL

O **Lay-off simplificado** é um mecanismo desenhado pelo Governo para apoiar a manutenção dos postos de trabalho. A AHRESP tem vindo a intervir para apoiar os seus associados, cujos processos de candidatura bloqueiam na Segurança Social, agilizando o acesso de centenas de empresas aos apoios previstos na Lei. Face a algumas questões que têm vindo a levantar dúvidas relativamente ao **Lay-off simplificado**, a AHRESP obteve do MTSS os seguintes esclarecimentos:

**1 O Artigo 25º-C do Decreto-Lei nº 20/2020 prevê que perdem o direito ao Lay-off as empresas que não reabram no prazo de 8 dias. O início da contagem é no dia em que podem iniciar atividade (dia 18 de maio no caso dos Restaurantes) ou no dia seguinte?**

A contagem inicia-se no dia em que podem iniciar atividade.

**2**

**a) Um estabelecimento que teve como motivo inicial o encerramento legal, após dia 18 de maio tem de alterar o seu Lay-off para outro motivo, por exemplo para a quebra dos 40% na faturação, ou pode esperar até que termine o Lay-off em execução?**

As alterações a comunicar são as relativas aos trabalhadores, ou seja, sempre que haja alterações relativas aos trabalhadores (p. ex. trabalhadores estavam em suspensão e passaram para redução ou deixaram de estar em *Lay-off*) devem as mesmas ser comunicadas submetendo novo ficheiro excel com as alterações - na área da Segurança Social Direta específica. No tocante às restantes alterações, relativas ao motivo de crise empresa-

rial ou outras, devem ser guardados os respetivos comprovativos para efeitos de fiscalização a posteriori.

**b) E no caso de ser com outro motivo, é renovação ou dá entrada de um novo pedido?**

Em caso de prorrogação, deve-se utilizar o formulário já existente para o efeito.

**3 Um estabelecimento que teve como motivo inicial o encerramento legal, e renove o seu Lay-off para a quebra dos 40% pode permanecer encerrado?**

A manutenção do apoio implica a retoma da atividade, independentemente de alteração do motivo de crise empresarial.

**4 Um estabelecimento situado num Centro Comercial, que não dispõe de lugares no seu interior e utiliza exclusivamente o food court, que só reabre a 1 de junho, não tem obviamente condições para abrir. Este estabelecimento perde o direito ao Lay-off por não reabrir?**

Apenas as atividades que tenham sido objeto de levantamento de restrição de encerramento após o termo do estado de emergência ou de restrição imposta por determinação legislativa ou administrativa estão sujeitas à condição de retoma da respetiva atividade no prazo de 8 dias.

**5 Existe alguma situação em que seja possível o estabelecimento não abrir e continuar a usufruir do regime de Lay-off simplificado?**

Em todas as situações em que o encerramento não tenha sido legalmente determinado.

**6 Uma vez que o pedido é feito por empresa e que há empresas com muitos e díspares estabelecimentos, que na verdade são cada um deles uma unidade autónoma, há forma do Lay-off ser aplicado tendo em conta a realidade de cada estabelecimento e não da empresa no seu global?**

A manutenção do apoio é à empresa.

**7 No caso de optarem por funcionar exclusivamente em take-away/entregas ao domicílio, quando esta não era a sua "atividade normal" anteriormente, isso equivale a abertura?**

Sim.

**8 Trabalhador com contrato de trabalho em duas empresas distintas pode ser colocado em Lay-off apenas numa delas? O pedido é indeferido por o trabalhador ter outros rendimentos (contrato de trabalho ou trabalhador por conta própria)?**

Sim, o trabalhador pode estar em *Lay-off* em apenas uma delas. Neste caso, o valor recebido da empresa em que não está em *Lay-off* é deduzido ao valor da compensação retributiva.

**9 No caso dos gerentes (não sócios) e que em simultâneo são trabalhadores por conta de outrem (da mesma empresa) e fazendo descontos como trabalhadores, têm ou não direito ao apoio do Lay-off, uma vez que são remunerados como trabalhadores?**

O DL 10-G/2020 aplica-se a trabalhadores por conta de outrem independentemente da função exercida. Os sócios gerentes têm direito ao apoio extraordinário à redução da atividade económica de trabalhador independente.

**10 A Segurança Social paga ou comparticipa o subsídio de férias?**

Não, o trabalhador tem direito ao pagamento pelo empregador do subsídio de férias devido em condições normais de trabalho.

**11 A Segurança Social paga ou comparticipa o subsídio de Natal?**

O trabalhador tem direito a subsídio de Natal por inteiro, que é pago pela Segurança Social em montante correspondente a metade da compensação retributiva e pelo empregador no restante.



# COMUNIQUE REGRAS DE FORMA CLARA!

Para sensibilizar os clientes e colaboradores dos estabelecimentos de restauração e bebidas para as recomendações da Direção-Geral da Saúde, e já estabelecidas no **Guia de Boas Práticas para a Restauração e Bebidas** (página 62), a AHRESP criou um conjunto de dísticos que estão à disposição dos seus associados de forma gratuita para afixação nos locais indicados com clara visualização. Confira os dísticos disponíveis e os respetivos *links* para download. Basta passar o rato por cima da imagem de cada dístico e acede diretamente à imagem para download. De realçar, que os dísticos se situam na área reservada do site AHRESP para associados.

## DÍSTICOS AHRESP



∨ “REGRAS PARA CLIENTES”  
Disponível em:  
[bit.ly/disticoclientes](https://bit.ly/disticoclientes)



∨ “PROCEDIMENTO DE LAVAGEM DAS MÃOS” Disponível em:  
[bit.ly/lavagemmaos](https://bit.ly/lavagemmaos)



∨ “PROCEDIMENTO DE LAVAGEM DAS MÃOS COM SOLUÇÃO À BASE DE ÁLCOOL” Disponível em:  
[bit.ly/lavagemalcool](https://bit.ly/lavagemalcool)

↳ **“LAVAGEM FREQUENTE DAS MÃOS”** Disponível em: [bit.ly/lavagemfreqmaos](http://bit.ly/lavagemfreqmaos)

**Nota:** Este dístico é só para colaboradores e deve ser afixado em locais estratégicos, como a saída da cozinha e/ou vestiários.

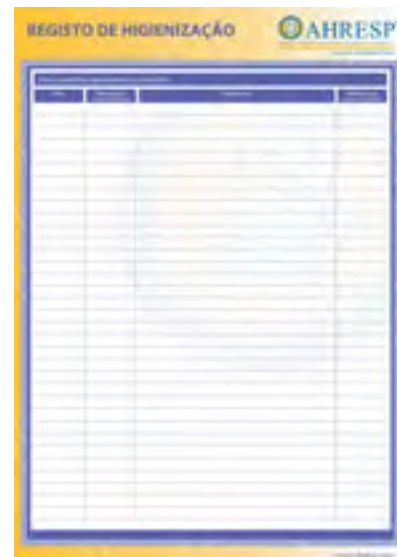


↳ **“UTILIZAÇÃO CORRETA DA MÁSCARA”** Disponível em: [bit.ly/utilizacaomascara](http://bit.ly/utilizacaomascara)

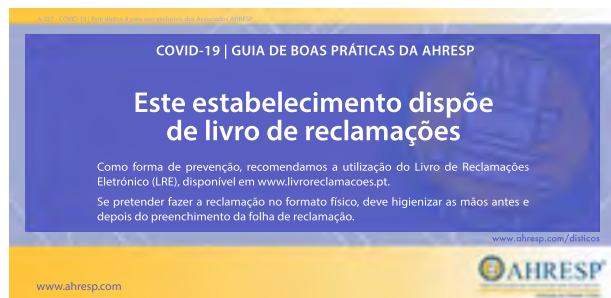
**Nota:** Este dístico é só para colaboradores e deve ser afixado em locais estratégicos, como a saída da cozinha e/ou vestiários.



↳ **“EXEMPLO DE UM REGISTO DE HIGIENIZAÇÃO”** Disponível em: [bit.ly/registohigienizacao](http://bit.ly/registohigienizacao)



↳ **“ESTE ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LIVRO DE RECLAMAÇÕES”** Disponível em: [bit.ly/LivroReclamacoes](http://bit.ly/LivroReclamacoes)



↳ **“ATENDIMENTO PRIORITÁRIO”** Disponível em: [bit.ly/disticoaprioritario](http://bit.ly/disticoaprioritario)



↳ **“EXEMPLO DE UM PLANO DE HIGIENIZAÇÃO”** Disponível em: [bit.ly/planohigienizacao](http://bit.ly/planohigienizacao)



↳ **“ÁREA DE ISOLAMENTO”** Pedir diretamente: [geral@ahresp.com](mailto:geral@ahresp.com)





**NOVAS REGRAS**  
**AML COM REGRAS**  
**MAIS APERTADAS**

**Face ao surgimento de novos focos de contaminação por COVID-19, o Conselho de Ministros tomou decisões diferenciadas pelo território face ao processo de desconfinamento. Assim, em algumas zonas da Área Metropolitana de Lisboa, vigoram, desde 1 de julho, regras mais apertadas que impactam as empresas do canal HORECA. Saiba aqui o que está em causa.**

**A Resolução do Conselho de Ministros nº 51-A/2020, de 26 de junho, veio prever as regras que devem ser observadas desde 1 de julho de 2020, no âmbito da situação pandémica que ainda se vive.**

Dá-se assim continuidade ao processo de desconfinamento iniciado em 30 de abril de 2020, declarando a situação de alerta, contingência e calamidade, tendo em consideração o território e a sua situação pandémica, uma vez que, apesar de se verificar uma tendência decrescente do número de novos casos de doença na maioria das regiões do território nacional, regista-se uma incidência persistente em algumas áreas de Lisboa e Vale do Tejo (ARSLVT), concretamente na zona Norte da Área Metropolitana de Lisboa.

## ATIVIDADES

Mantêm-se encerradas as seguintes instalações e estabelecimentos, podendo as mesmas entrar em funcionamento caso sejam autorizadas e com parecer favorável da Direção-Geral da Saúde (DGS) quanto ao seu funcionamento (ver lista completa no Anexo I da Resolução do Conselho de Ministros nº 51-A/2020, de 26 de junho). <https://dre.pt/web/guest/home/-/dre/136788888/details/maximized>

Os estabelecimentos de bebidas e similares, com ou sem espaços de dança, salvo quanto aos integrados

em estabelecimentos turísticos e de alojamento local, para prestação de serviço exclusiva para os respetivos hóspedes. CAE's abrangidas: 56302 (bares), 56304 (outros estabelecimentos de bebidas sem espetáculo) e 56305 (estabelecimentos de bebidas com espaço de dança);

- Salões de dança ou de festa;
- Parques de diversões e parques recreativos e similares para crianças;
- Desfiles e festas populares ou manifestações folclóricas ou outras de qualquer natureza;

- Salões de jogos e salões

Na ausência de publicação de documentos técnico-normativos ou de orientações específicas da DGS para a retoma do funcionamento de determinada atividade, legalmente autorizada, devem ser seguidas as recomendações previstas no Guia de Recomendações por tema e setor de atividade, publicado pela DGS.

<https://www.dgs.pt/documentos-e-publicacoes/guia-de-recomendacoes-por-tema-e-setor-de-atividade-pdf.aspx>

## RESTAURAÇÃO E SIMILARES

É permitido o funcionamento de estabelecimentos de restauração e similares desde que sejam observadas as regras constantes da Orientação 023/2020, de 8 de maio, da DGS, complementadas e explicadas pelo **Guia de Boas Práticas da AHRESP para a Restauração e Bebidas** ([consulte as páginas 62 a 71](#)), aprovado pela DGS.

Igualmente devem ser observadas as seguintes limitações:

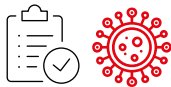
**1.** A ocupação, no interior do estabelecimento, seja limitada a **50 % da respetiva capacidade, ou, em alternativa, sejam utilizadas barreiras físicas** impermeáveis de separação entre os clientes que se encontrem frente a frente e um afastamento entre mesas de um metro e meio;

**2.** **A partir das 23h o acesso ao público fica excluído para novas admissões;**

**3.** Deve recorrer-se a **mecanismos de marcação prévia**, a fim de se evitar situações de espera para atendimento nos estabelecimentos, bem como no espaço exterior.

É permitida a ocupação ou o serviço em esplanadas, desde que respeitadas, com as necessárias adaptações, as orientações da DGS para o setor da restauração. Nas áreas de consumo de comidas e bebidas (*food-courts*) dos conjuntos comerciais deve prever-se a organização do espaço por forma a evitar aglomerações de pessoas e a respeitar, com as devidas adaptações, as orientações da DGS para o setor da restauração.

Os estabelecimentos de restauração e similares que pretendam manter a respetiva atividade, total ou parcialmente, para efeitos de confeção destinada a consumo fora do estabelecimento ou entrega no domicílio, diretamente ou através de intermediário, estão dispensados de licença para confeção destinada a consumo



fora do estabelecimento ou entrega no domicílio e podem determinar aos seus trabalhadores, desde que com o seu consentimento, a participação nas respetivas atividades, ainda que as mesmas não integrassem o objeto dos respetivos contratos de trabalho.

## EVENTOS

Não é permitida a realização de celebrações e de outros eventos que impliquem uma aglomeração de pessoas em número superior a 20, para a situação de alerta, 10 para a situação de contingência e 5, para a situação de calamidade, salvo se pertencerem ao mesmo agregado familiar.

O número máximo de lugares dos estabelecimentos é calculado em função da área destinada ao serviço dos clientes, deduzida da área correspondente aos corredores de circulação obrigatórios, nos termos seguintes:

- 1.** Nos estabelecimentos com lugares sentados, 0,75 m<sup>2</sup> por lugar;
- 2.** Nos estabelecimentos com lugares de pé, 0,50 m<sup>2</sup> por lugar;
- 3.** Não se considera área destinada aos clientes, para efeitos exclusivos do disposto nas alíneas anteriores, a zona de acolhimento e receção, o bengaleiro e as instalações sanitárias.

A DGS define as orientações específicas para os seguintes eventos, não estando estes sujeitos aos limites de pessoas supra referidos:

- 1.** Cerimónias religiosas, incluindo celebrações comunitárias;
- 2.** Eventos de natureza familiar, incluindo casamentos e batizados, quer quanto às cerimónias civis ou religiosas, quer quanto aos demais eventos comemorativos;
- 3.** Eventos de natureza corporativa realizados em espaços adequados para o efeito, designadamente, salas de congressos, estabelecimentos turísticos, recintos adequados para a realização de feiras comerciais e espaços ao ar

Na ausência de orientação da DGS, os organizadores dos eventos devem observar, com as necessárias adaptações, o disposto no item anterior quanto aos espaços de restauração de acordo com as orientações da DGS, devendo os participantes usar máscara ou viseira nos espaços fechados.

## ESTABELECEMENTOS DE JOGOS DE FORTUNA OU AZAR, CASINOS, BINGOS OU SIMILARES

É permitido o funcionamento dos estabelecimentos de jogos de fortuna ou azar, casinos, bingos ou similares, desde que:

- Observem as orientações e as instruções definidas especificamente para o efeito pela DGS referentes ao distanciamento físico, higiene das mãos e superfícies e etiqueta respiratória;
- Possuam um protocolo específico de limpeza e higienização das zonas de jogo;
- Privilegiem a realização de transações por TPA;

- Não permaneçam no interior dos estabelecimentos frequentadores que não pretendam consumir ou jogar.

## CONSUMO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

É proibido o consumo de bebidas alcoólicas em espaços ao ar livre de acesso ao público e vias públicas, excetuando-se os espaços exteriores dos estabelecimentos de restauração e bebidas devidamente licenciados para o efeito.

## ATENDIMENTO PRIORITÁRIO

Os estabelecimentos de comércio a retalho ou de prestação de serviços devem atender com prioridade os profissionais de saúde, os elementos das forças e serviços de segurança, de proteção e socorro, o pessoal das forças armadas e de prestação de serviços de apoio social.

**NOTA: A AHRESP dispõe de dístico específico sobre esta matéria (Disponível em: [bit.ly/disticoaprioritario](https://bit.ly/disticoaprioritario))**



NOVAS REGRAS DE 1 A 14 DE JULHO

## AML COM REGRAS MAIS APERTADAS

### DEVER DE PRESTAÇÃO DE INFORMAÇÕES

Os estabelecimentos de comércio a retalho ou de prestação de serviços devem informar, de forma clara e visível, os clientes relativamente às novas regras de ocupação máxima, funcionamento, acesso, prioridade, atendimento, higiene, segurança e outras relevantes aplicáveis a cada estabelecimento.

**NOTA: A AHRESP dispõe de dístico específico sobre esta matéria (Disponível em: [bit.ly/disticoclientes](http://bit.ly/disticoclientes))**



### VEÍCULOS PARTICULARES COM LOTAÇÃO SUPERIOR A CINCO LUGARES

Os veículos particulares com lotação superior a cinco pessoas apenas

podem circular, salvo se todos os ocupantes integrarem o mesmo agregado familiar, com dois terços da sua capacidade, devendo os ocupantes usar máscara ou viseira, exceto se devidamente justificado por razões médicas.

### TELETRABALHO E ORGANIZAÇÃO DE TRABALHO

Os empregadores devem proporcionar aos trabalhadores condições de segurança e saúde adequadas à prevenção de riscos de contágio decorrentes da pandemia da doença COVID-19.

Pode ser adotado o regime de teletrabalho, nos termos previstos no Código do Trabalho, sendo este regime obrigatório quando requerido pelo trabalhador, independentemente do vínculo laboral e sempre que as funções em causa o permitam, nas seguintes situações:

- 1.** O trabalhador, mediante certificação médica, se encontre abrangido pelo regime excepcional de proteção de imunodeprimidos e doentes crónicos;
- 2.** O trabalhador com deficiência, com grau de incapacidade igual ou superior a 60 %.

Nas situações em que não seja adotado o regime de teletrabalho nos termos previstos no Código do Trabalho, podem ser implementadas, dentro dos limites máximos do período normal de trabalho e com respeito pelo direito ao descanso

diário e semanal previstos na lei ou no Instrumento de regulamentação coletiva de trabalho (IRCT), medidas de prevenção e mitigação dos riscos decorrentes da pandemia, nomeadamente, a adoção de escalas e rotatividade de trabalhadores entre o regime de teletrabalho e o trabalho prestado no local de trabalho habitual, diárias ou semanais, horários diferenciados de entrada e saída, horários diferenciados de pausas e de refeições. Para estes efeitos, o empregador pode alterar a organização do tempo de trabalho ao abrigo do respetivo poder de direção, devendo ser respeitado o procedimento previsto na legislação laboral.

O regime de teletrabalho é ainda obrigatório, independentemente do vínculo laboral e sempre que as funções em causa o permitam, quando os espaços físicos e a organização do trabalho não permitam o cumprimento das orientações da DGS e da Autoridade para as Condições do Trabalho (ACT) sobre a matéria, na estrita medida do necessário.

### PESSOAS

Confinamento obrigatório, em estabelecimento de saúde, no respetivo domicílio ou noutra local definido pelas autoridades de saúde:

- Doentes com COVID-19 e os infetados com SARS-Cov2;
- Cidadãos relativamente a quem a autoridade de saúde ou outros profissionais de saúde tenham determinado a vigilância ativa.



## MEDIDAS ESPECIAIS

### Situação de calamidade – Freguesias

**1. Concelho da Amadora:** Freguesias de Alfragide, Águas Livres, Falagueira-Venda Nova, Encosta do Sol, Venteira, Mina de Água

**2. Concelho de Odivelas:** União das Freguesias de Pontinha e Famões, União das Freguesias de Póvoa de Santo Adrião e Olival de Basto, União das Freguesias de Ramada e Caneças e Odivelas;

**3. Concelho de Lisboa:** Freguesia de Santa Clara;

**4. Concelho de Loures:** União das Freguesias de Camarate, Unhos e Apelação, União das Freguesias de Sacavém e Prior Velho.

**5. Concelho de Sintra:** União das Freguesias de Aqualva e Mira-Sintra, Algueirão-Mem Martins, União de Freguesias do Cacém e São Marcos, União das Freguesias de Massamá e Monte Abraão, União das Freguesias de Queluz e Belas e Rio de Mouro.

Os cidadãos devem abster-se de circular em espaços e vias públicas, bem como em espaços e vias privadas equiparadas a vias públicas, e permanecer no respetivo domicílio, exceto para, nomeadamente:

- Deslocação para aquisição de bens e serviços;
- Deslocação para desempenho de atividades profissionais ou equiparadas;
- Deslocação a estabelecimentos e serviços não encerrados;
- Deslocações por motivos de saúde;

- Deslocações para assistência de pessoas vulneráveis, pessoas com deficiência, filhos, progenitores, idosos ou dependentes;
- Deslocações para efeitos de fruição de momentos ao ar livre;
- Deslocações para eventos e acesso a equipamentos culturais;
- Deslocações para visitas a jardins zoológicos, oceanários, fluviais e afins;
- Deslocações para participação em atos processuais junto das entidades judiciárias ou em atos da competência de notários, advogados, solicitadores e oficiais de registo;
- Deslocações de curta duração para efeitos de passeio dos animais de companhia e para alimentação de animais;
- Retorno ao domicílio.

Os veículos particulares podem circular na via pública para realizar estas atividades ou para reabastecimento em postos de combustível. Não é permitida a realização de feiras e mercados de levante e aconselha-se à não concentração de pessoas na via pública em número superior a 5, salvo se pertencerem ao mesmo agregado familiar.

**NOTA: A AHRESP dispõe de minutas de declarações da entidade empregadora para que os trabalhadores se possam deslocar para efeitos de desempenho da sua atividade profissional, incluindo os casos em que se deslocam para entregas ao domicílio.**

- ∨ Minuta – **DECLARAÇÃO DE CIRCULAÇÃO**
- ∨ Minuta – **DECLARAÇÃO DE CIRCULAÇÃO ENTREGAS**

## MEDIDAS ESPECIAIS

### Situação de Contigência – AML

Aplicável à Área Metropolitana de Lisboa (AML), com exceção dos municípios e freguesias abrangidos pelo Estado de Calamidade.

Todos os estabelecimentos de comércio a retalho e de prestação de serviços, incluindo os que se encontrem em conjuntos comerciais, e os estabelecimentos de jogos de fortuna ou azar, casinos, bingos ou similares, encerram às 20h

A Área Metropolitana de Lisboa (AML) abrange os seguintes Concelhos: Alcochete, Almada, AMADORA, Barreiro, Cascais, Lisboa, Loures, Mafra, Montijo, Odivelas, Oeiras, Palmela, Seixal, Sesimbra, Setúbal, Sintra e Vila Franca de Xira.

Excetuam-se da limitação das 20h:

**1.** Os estabelecimentos de restauração exclusivamente para efeitos de serviço de refeições no próprio estabelecimento;

**2.** Os estabelecimentos de restauração e similares que prossigam a atividade de confeção destinada a consumo fora do estabelecimento ou entrega no domicílio, diretamente ou através de intermediário, os quais não podem fornecer bebidas alcoólicas no âmbito dessa atividade.

Os supermercados e hipermercados, incluindo os que se encontrem em conjuntos comerciais, podem encerrar às 22h, sendo proibida a venda de bebidas alcoólicas entre as 20h e as 22h.

É proibida a venda de bebidas al-



## NOVAS REGRAS DE 1 A 14 DE JULHO

# AML COM REGRAS MAIS APERTADAS

coólicas nas áreas de serviço ou nos postos de abastecimento de combustíveis localizados na Área Metropolitana de Lisboa.

É proibido o consumo de bebidas alcoólicas em espaços ao ar livre de acesso ao público e vias públicas, excetuando-se os espaços exteriores dos estabelecimentos de restauração e bebidas devidamente licenciados para o efeito. Neste último caso, após as 20,00 horas, apenas se pode servir bebidas alcoólicas no âmbito do serviço de refeições.

## REGIME CONTRAORDENACIONAL

Através do Decreto-Lei nº 28-B/2020, de 26 de junho, estabeleceu-se um regime específico de punição de infrações relacionadas com obrigações estabelecidas pela situação de calamidade, contingência e alerta. Nesta sequência, constituem deveres das pessoas singulares e coletivas, nomeadamente:

**1.** A observância das regras de ocupação, permanência e distanciamento físico nos locais abertos ao público, definidas nas declarações das respetivas situações de alerta, contingência ou calamidade;

**2.** A obrigatoriedade do uso de máscaras ou viseiras, nos termos aplicáveis:

- Para acesso ou permanência nos espaços e estabelecimentos comerciais e de prestação de serviços;
- Nos edifícios públicos ou de uso público onde se prestem serviços ou ocorram atos que envolvam público;

- Nos estabelecimentos de ensino e creches;

- No interior de salas de espetáculos, de exibição ou de filmes cinematográficos ou similares;

- Nos transportes coletivos de passageiros;

**3.** A suspensão de acesso ao público dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas que disponham de espaços destinados a dança ou onde habitualmente se dance;

**4.** O cumprimento dos horários de funcionamento dos estabelecimentos de comércio a retalho ou de prestação de serviços definidos nos termos das declarações das respetivas situações de alerta, contingência ou calamidade;

**5.** A não realização de celebrações e de outros eventos que impliquem uma aglomeração de pessoas em número superior ao definido nas declarações das respetivas situações de alerta, contingência ou calamidade;

**6.** O cumprimento das regras de fornecimento e venda de bebidas alcoólicas estabelecidas nas declarações das respetivas situações de alerta, contingência ou calamidade;

**7.** O cumprimento das regras de consumo de bebidas alcoólicas previstas nas declarações das respetivas situações de alerta, contingência ou calamidade.

### Contraordenações:

O incumprimento destes deveres constitui contraordenação, sancionada com coima de (euro) 100,00 a (euro) 500,00 no caso de pessoas singulares, e de (euro) 1 000,00 a (euro) 5 000,00 no caso de pessoas coletivas.

### Medidas de polícia:

A prática das contraordenações decorrentes do incumprimento destes deveres determina a aplicação das seguintes medidas:

**1.** O encerramento provisório do estabelecimento e a cessação de atividades, fixando o prazo dentro do qual devem ser adotadas as providências adequadas à regularização da situação nos termos impostos por declaração da situação de alerta, contingência ou calamidade;

**2.** A determinação da dispersão da concentração de pessoas em número superior ao limite permitido por declaração de situação de alerta, contingência ou calamidade.

**Estas medidas serão aplicadas pelo período de tempo estritamente necessário à reposição da legalidade.**



Professor Augusto Mateus  
**Economista, professor do ISEG  
e presidente da Augusto Mateus  
& Associados (AM&A)**

Lidera múltiplos estudos de macroeconomia e política económica, de avaliação de programas e políticas públicas e de competitividade de empresas e regiões

## ▾ A CRISE ECONÓMICA DESPOLETADA PELA PANDEMIA DA COVID-19

A crise económica que estamos a viver, despoletada pela pandemia da covid-19, e cujos contornos efetivos ainda estamos a descobrir em grande medida, constitui já, no entanto, a mais global, mais intensa e mais longa crise económica que conhecemos na história secular recente da humanidade.

As economias europeias mais próximas da economia portuguesa enfrentam há mais de um mês dois choques exógenos destrutivos das condições necessárias para o encontro entre oferta e procura que garante o normal funcionamento dos mercados e das atividades económicas, o confinamento dos consumidores em suas casas e a interrupção quase total da mobilidade internacional de pessoas.

Esta crise económica, que não é uma crise convencional provocada pela insuficiência do nível da procura agregada ou pela insuficiência nível da rendibilidade da oferta, vai tendo na disrupção das relações entre oferta e procura e das cadeias de produção e distribuição, o seu principal mecanismo de transmissão. O progressivo e gradual abrandamento do confinamento dos consumidores coincidirá, no entanto, com a afirmação dos mecanismos de transmissão convencionais das crises económicas mais correntes, isto é, os efeitos depressivos do desemprego, da perda de rendimentos, da retração da procura, das falências e encerramentos, das dificuldades

financeiras e da subida em flecha da incerteza e do risco.

Os primeiros dados seguros sobre a real dimensão desta grande crise de desligamento e confinamento da atividade económica foram conhecidos na última semana de março e na primeira semana de abril.

As primeiras avaliações minimamente realistas mas, ainda, necessariamente, subestimados, apontam, nomeadamente, para uma quebra no comércio mundial de mercadorias em 2020 que pode ultrapassar os 35%, para uma quebra nos fluxos das receitas turísticas superiores a 500 mil milhões de dólares, para perdas na aviação comercial que se aproximam de 70 mil milhões de dólares, isto é, para um enorme bloqueio da globalização, e para um quebra na atividade económica traduzida em variações negativas em 2020, generalizadas mas muito assimétricas, oscilando entre os - 3% para a economia mundial, - 6% para a economia norte-americana, - 7,5% para a área do euro e - 8% para a economia portuguesa.

As economias, particularmente as europeias que se encontram agora no centro da pandemia mundial, já estão a caminho de quebras no PIB que nunca serão inferiores a 10% no horizonte do ano 2020 e que podem vir a ser superiores se o tempo de “economia desligada” for superior aos 30 dias que dominam nas decisões mais relevantes.

Os efeitos da crise serão, no entanto, bem mais graves e intensos. A economia portuguesa, como a maior parte das economias que entram

**Nota:** os artigos de opinião constantes nesta secção foram escritos em data anterior a 18 de maio, pelo que a situação atual descrita refere-se aos meses de março/abril/maio.

## **Tenho insistido na necessidade de medidas de apoio às empresas centradas na liquidez e no capital ou quase-capital, permitindo ao nível microeconómico, um tempo posterior suficientemente longo para as digerir e compensar**

em quarenta generalizada a 16 de março, e começarão a sair lentamente dessa quarentena ao longo do mês de maio, terão quebras no PIB de 5 a 10% no primeiro trimestre e de 20 a 35% no segundo trimestre.

Estamos em território inteiramente novo, no visto, no sentido e, sobretudo, no exigido ao nível das respostas individuais e coletivas.

A primeira e mais relevante atividade económica à escala mundial, as viagens e turismo, na sua complexa configuração que envolve quer uma parte substancial dos quotidianos de toda a população, com a cafetaria e restauração, por exemplo, quer mecanismos muito diversificados de globalização dos mercados, com as plataformas digitais e o novo alojamento local, por exemplo, constitui a atividade mais afetada à escala mundial.

A economia portuguesa, que encontrou no turismo o seu prin-

cipal instrumento de recuperação económica depois da crise da dívida soberana, na geração de riqueza e, ainda mais, de emprego, com uma expressão onde o contributo deste vasto conjunto transversal de atividades para o PIB se avizinha de 25% e o contributo das despesas dos não residentes para o consumo interno se avizinha dos 15%, não deixará de ser profundamente afetada.

Precisamos de entender que para recuperar desta enorme crise temos de conseguir manter as empresas vivas e com condições para reagir rapidamente quando voltar a confiança e a possibilidade de produzir bens e serviços alargadamente, uma vez vencida a crise de saúde pública.

Tenho insistido na necessidade de medidas de apoio às empresas centradas na liquidez e no capital ou quase-capital, permitindo ao nível microeconómico, um tempo posterior suficientemente longo para as digerir e compensar, acompanhando o que os Estados vão ter de fazer, gerando avultados défices e emitindo dívida, para prestar cuidados de saúde, apoios ao emprego, ao rendimento e às populações mais atingidas e incentivos à viabilização da atividade económica.

O desafio de individualizar o consumo que se tinha afirmado crescentemente como consumo social, e de voltar a valorizar os elementos materiais e físicos, da segurança e da qualidade, na competitividade destas atividades, que se tinha afirmado crescentemente através de dimensões mais intangíveis e experienciais, é o caminho.

Não me parece ser um tempo de “novos normais”, seja lá o que isso for. Parece-me, sim, que é um tempo de construir novos modelos de negócio, menos sociais, isto é, com menos “passeio público”, mas mais seguros e contidos, isto é, viáveis nas condições vigentes para na longa transição que nos conduzirá a uma efetiva superação desta pandemia, podermos dar vida a uma outra “horeca” transitória e efémera, mas absolutamente vital para poder construir um novo futuro.

**É um tempo de construir novos modelos de negócio, menos sociais, isto é, com menos “passeio público”, mas mais seguros e contidos, isto é, viáveis nas condições vigentes para na longa transição que nos conduzirá a uma efetiva superação desta pandemia**



Rui Sanches  
CEO & Founder  
Plateform

\* Rui Sanches é também  
Vice-Presidente da AHRESP

## ↘ TAKE-AWAY E HOME DELIVERY: PRESTAR SERVIÇO À COMUNIDADE E MANTER A REDE DE PEQUENOS FORNECEDORES NACIONAIS

“A campanha #Plateforhome teve como principal objetivo prestar um serviço à comunidade e não deixar cair a enorme rede de pequenos fornecedores e produtores nacionais com os quais sempre temos trabalhado e que contam connosco neste momento de especial fragilidade económica. Inicialmente com oito restaurantes no centro de Lisboa e agora, já mais preparados, teremos 40 restaurantes neste regime, em todo o país, mas sobretudo em Lisboa e no Porto.

Durante este período encontrámos também uma forma de contribuir para a comunidade através do apoio a vários hospitais, com o movimento solidário que apelidámos de **Plateforall**, através do qual damos refeições já preparadas a diversas equipas a trabalhar nas urgências dos hospitais durante este período extremamente exigente para todos esses profissionais, a quem temos muito, todos, a agradecer.

Em 2019, este segmento representou cerca de 5% do total de faturação da Plateform, mas acreditamos que nos próximos meses essa percentagem aumente significativamente. Só depois de controlada a pandemia e restabelecida a economia é que saberemos ao certo o peso desta tendência.”

## ↘ OS DESAFIOS NO PERÍODO PÓS-PANDEMIA

“A realidade dos próximos meses vai ser totalmente diferente daquela que deixámos quando entrámos em confinamento. O setor da restauração, em particular, vai ter de fazer um maior esforço para garantir a sua sustentabilidade. As medidas de segurança vão continuar.

Na Plateform sempre levámos muito a sério as questões de higiene e segurança. Todas as medidas obrigatórias e sugeridas pelo governo e autoridades competentes serão implementadas e estritamente seguidas. Desde a reorganização dos espaços, regras de controlo de entrada, regras de higiene pessoal, limpeza e desinfeção, a cuidados a ter com todos os procedimentos de preparação e confeção de alimentos e com requisitos específicos para *take-away e delivery*. Assim, há algumas questões que considero para o futuro:

- Será certamente um desafio muito grande para os restaurantes com áreas mais pequenas, que terão maior dificuldade em se adaptar. Alguns terão de ser repensados ou, se possível, reformulados.
- Vamos repensar os nossos procedimentos no serviço, com os nossos colaboradores, com os nossos clientes, para que todos se sintam seguros em estar em qualquer um dos nossos restaurantes.
- Soluções que ajudam na economia de tempo e esforço e que transmitam maior segurança aos clientes terão espaço garantido no mercado.

**Nota:** os artigos de opinião constantes nesta secção foram escritos em data anterior a 18 de maio, pelo que a situação atual descrita refere-se aos meses de março/abril/maio.

**Vamos ter de adaptar-nos, a todos os níveis: desde os canais para chegar aos clientes, com o *delivery* e as *dark kitchens*, às experiências que propomos, os conceitos que criamos, a forma como os clientes e a equipa ocupam o espaço do restaurante, e usufruem. Todas estas dimensões terão de levar a segurança e o bem-estar de todos em consideração**

- O *delivery* e a procura por novas formas de atendimento já não podem ser consideradas uma moda, mas sim uma procura crescente à qual os restaurantes terão necessariamente de se adaptar. É importante ressaltar que não há uma fórmula única. Cada marca deverá avaliar e desenhar a melhor solução de acordo com sua realidade e perfil.
- As *dark kitchens* ou os *ghost restaurants* também são uma realidade para os próximos tempos. Já em maio teremos algumas marcas a operar em localizações com cozinhas partilhadas, para conseguirmos estar mais próximos dos nossos clientes.

## ▾ TENDÊNCIAS DE UM SETOR DINÂMICO COM CAPACIDADE PARA SE REINVENTAR

“Penso que vai haver um grande empenhamento da sociedade para continuar a lidar, de forma unida, com esta questão, que implica o bem de todos. Os últimos meses, apesar do cenário terrível que testemunhamos, também mostraram muitos sinais positivos.

Apesar disso, acredito que muitas centenas de restaurantes pelo país irão fechar. Infelizmente não terão capacidade de reabrir, de se adaptar ou de aguentar os próximos meses. Será muito difícil. Vai ser uma longa batalha, que ainda agora começou. Tempos de grande incerteza, mas que teremos de encarar com força e otimismo.

■ Os clientes vão comportar-se de maneira mais conservadora e cautelosa nos próximos meses. No setor da restauração, vamos ter de adaptar-nos, a todos os níveis. Desde os canais para chegar aos clientes, com o *delivery* e as *dark kitchens*, às experiências que propomos, os conceitos que criamos, a forma como os clientes e a equipa ocupam o espaço do restaurante, e usufruem. No *fast casual* ou no *fine dining*, todas estas dimensões terão de levar a segurança e o bem-estar de todos em consideração.

■ Sendo o Turismo uma das áreas mais afetadas, com incerteza e insegurança que se vive no mundo, fronteiras fechadas e com poucos voos

## PLATFORM

- **Restaurantes:** Com 26 marcas, presente em vários segmentos, a Platform tem 150 restaurantes, de rua e em shopping
- **Colaboradores:** Quase 2 mil colaboradores
- **Situação Atual:** A Platform decidiu encerrar todos os seus restaurantes ao público, ainda antes de decretado o Estado de Emergência Nacional. Esta medida incluiu todos os restaurantes de rua e de shopping, num total de 150 restaurantes em todo o país. A partir de 23 de março, a Platform decidiu retomar o serviço de entrega ao domicílio e take-away, através da campanha **#Plateforhome** para dar resposta às necessidades da sociedade que se foram acentuando cada vez mais nas semanas seguintes
- **Recurso a Medidas de Apoio:** *Lay-off* simplificado para a totalidade dos colaboradores, encontrando-se alguns em redução do período de trabalho e outros em suspensão de contrato. Recurso às linhas de crédito Covid-19. “Trabalhamos diariamente para conseguir cumprir com todas as nossas responsabilidades. Sabemos que temos um caminho árduo pela frente, mas estamos focados no futuro e em garantir a continuidade da empresa e dos postos de trabalho. Temos de ter confiança, resiliência e espírito de união, para conseguir superar este enorme desafio.”



previstos pelas companhias aéreas, os conceitos de fine dining, muito associados a clientes estrangeiros, serão fortemente impactados, terão menos clientes e uma necessidade grande de adaptação. É um verdadeiro desafio!

■ As ementas serão, no curto prazo, mais reduzidas. Por questões de otimização de gestão e também para facilitar a escolha ao cliente.

■ A valorização dos selos de qualidade e garantia de origem, assim como as boas práticas de confeção e a rotulagem informativa tenderão a crescer. São práticas indispensáveis para muitos clientes, que as veem como um sinal de transparência e credibilidade das marcas.”

### ∟ A PRIORIDADE NOS APOIOS PARA QUE A RESTAURAÇÃO POSSA CONTINUAR A MANTER AS PORTAS ABERTAS

“O governo, os agentes políticos, o setor da restauração, vamos todos ter de trabalhar concertadamente. Não nos podemos esquecer que o nosso setor é um dos principais empregadores em Portugal e dos restaurantes dependem muitas outras empresas e atividades – dos pequenos produtores agrícolas aos fornecedores de alimentos, das empresas de construção e de manutenção às de materiais, etc.

A AHRESP, organização associativa empresarial para o setor, da qual faço parte da Direção, é uma associação que aponta sempre soluções não se focando única e exclusivamente na identificação de problemas.

### As ementas serão, no curto prazo, mais reduzidas. Por questões de otimização de gestão e também para facilitar a escolha ao cliente

De entre as 40 soluções propostas ao governo pela AHRESP no dia 16 de março, considero cruciais:

- Aumento da liquidez na tesouraria das empresas, através do pagamento de 1.000€ por mês, por posto de trabalho pelo período de 6 meses
- Aumentar em mais 3 meses o período do *lay-off* simplificado (o único incentivo a fundo perdido até agora)
- Período de carência de 6 meses no pagamento de IVA e TSU;
- Acesso simplificado e ágil, às linhas de apoio à economia COVID-19
- Carência de 6 meses em todas as rendas
- Isenção de taxas e impostos municipais durante o período da crise

### ∟ ENCARAR O FUTURO DA RESTAURAÇÃO COM OTIMISMO

São tempos de grande incerteza mas que teremos de encarar com força e otimismo. Não pode ser de outra forma. Todos nos vamos adaptar. A sociabilidade, mesmo que com restrições, vai continuar a existir.

Não viveremos isolados o resto das nossas vidas.

Acredito que parte do valor do setor provém da sua natureza de experiência. Uma pessoa não vai ao restaurante apenas porque não quer comer em casa.

Apesar das dificuldades, e dos tempos difíceis que se adivinham, o setor da restauração, como ator que satisfaz as mais diferentes necessidades de todos nós, da de alimentação à de socialização, vai reinventar-se e adaptar-se. É um sector muito dinâmico. Afinal, os nossos restaurantes, fazem parte da nossa identidade cultural!

**Acredito que parte do valor do setor provém da sua natureza de experiência. Uma pessoa não vai ao restaurante apenas porque não quer comer em casa**

**Nota:** os artigos de opinião constantes nesta secção foram escritos em data anterior a 18 de maio, pelo que a situação atual descrita refere-se aos meses de março/abril/maio.



Adolfo Mesquita Nunes  
**Vereador da Câmara Municipal  
 da Covilhã | ex-Secretário  
 de Estado do Turismo**

*\* Adolfo Mesquita Nunes escreve sem  
 o novo Acordo Ortográfico*

## ↳ UM PROGRAMA ESPECÍFICO PARA O TURISMO

“No combate à pandemia, a maioria dos Estados decidiu congelar a economia. Não está em causa o acerto, mas essa decisão estadual tem efeitos severos. Nenhum país está preparado para viver com a economia em pausa. Sem economia, não há trabalho, e sem trabalho não há riqueza.

Quanto mais tempo a economia estiver parada, piores serão os efeitos. Num primeiro momento, a urgência é manter a liquidez das empresas e famílias. Mas se a economia continuar parada, aqui e nos nossos principais parceiros, a crise alastra, passa a ser também de procura, para além dos efeitos nas cadeias de produção e distribuição. O Turismo sofre triplamente.

Em primeiro lugar, sofre porque a economia, e nesse sentido sofre o mesmo do que os outros sectores. Em segundo lugar, sofre porque depende de fronteiras abertas, de liberdade de circulação, de previsibilidade nos calendários de

férias – matérias que ficarão para as últimas fases dos desconfinamentos, e por isso vai sofrer mais tempo.

Em terceiro lugar, o Turismo vive de percepções, e é natural que o clima de medo persista por mais tempo, mesmo depois de encontrada uma vacina, e nesse sentido vai sofrer muito mais tempo.

É um cenário severo, que não pode ser relativizado com frases de que vai ficar tudo bem ou de que este é o tempo de nos reinventarmos (coisa que o sector sabe fazer como ninguém).

Até termos vacina, o sector vai sofrer. E chegada a vacina, o sector vai recuperar lentamente. Isto é desastroso para a economia portuguesa.

Há quem some a esses três efeitos, um outro: o de que o Turismo vai mudar para sempre, o de que as pessoas vão deixar de viajar. Acho essas considerações infundadas. A natureza humana é a de sempre, e vencidos os medos, voltaremos ao que sempre fomos. Claro que com novos produtos, novas motivações, novas preocupações, novas mensagens, mas isso será uma evolução, não uma disrupção.

E o nosso destino está intacto, pelo que o essencial está cá, pronto a receber os turistas assim que eles estiverem na disposição de vir – tendo nós que passar a mensagem, demonstrando-a, de que somos dos países mais seguros do Mundo, também do ponto de vista sanitário.

Assim, o ponto é este: têm as nossas empresas, e consequentemente os nossos empresários e trabalhadores, condições para aguentar esta travessia? Essa é a pergunta que os nossos empresários se devem fazer na hora

de decidir o que fazer. E as políticas públicas devem dedicar-se prioritariamente a este aspecto: como conseguir manter o nosso tecido empresarial o mais intacto possível, para que ele consiga estar pronto assim que chegar a retoma. Tudo o mais é importante mas é mais fácil: adaptar mensagens de promoção, adaptar os espaços públicos aos novos desafios, criar enquadramentos sanitários adequados às novas preocupações. O essencial nós temos: um ótimo destino, uma enorme capacidade de reinvenção, uma fabulosa comunicação, uma natural predisposição para o outro. A prioridade deve por isso ser clara: criar condições para a preservação do sector privado afectado por decisões estaduais; um sector que não pode ser equiparado ao restantes - antes deve ter um programa específico, dada a sua relevância para a nossa economia.

**É um cenário severo, que não pode ser relativizado com frases de que vai ficar tudo bem ou de que este é o tempo de nos reinventarmos (coisa que o sector sabe fazer como ninguém). Até termos vacina, o sector vai sofrer. E chegada a vacina, o sector vai recuperar lentamente.**



Miguel Sequeira  
Diretor Financeiro  
Jupiter Hotel Group

#### JUPITER HOTEL GROUP

■ **Unidades:** 4, 2 delas abertas em pleno a 1 de março de 2020 (Jupiter Lisboa Hotel e Jupiter Algarve Hotel). O Grupo preparava-se para abrir as outras 2 unidades em abril, o Jupiter Marina Hotel e o Jupiter Albufeira Hotel)

■ **Colaboradores:** cerca de 270 colaboradores nas 4 unidades (não houve despedimentos, 96% dos colaboradores está atualmente em regime de *Lay-off*)

■ **Situação atual:** Encerramento das duas unidades que tínhamos abertas no dia 22 de março e adiamento da abertura das unidades com modelo de negócio sazonal para data por determinar. Uma das unidades no Algarve integra o Plano Distrital de Emergência de Proteção Civil, e está preparada para receber pessoal que está na linha da frente da luta da Pandemia.

■ **Recurso a medidas de apoio:** *Lay-off* simplificado, linhas de crédito de apoio à Economia/Turismo, moratória nalguns créditos, diferimento de prestação de reembolso de incentivo (QREN), apoios de flexibilização no cumprimento de obrigações fiscais e sociais.

### ↘ REPENSAR A OFERTA NO PERÍODO PÓS PANDEMIA

“Estamos conscientes de que existe um antes e um depois desta pandemia. Num primeiro momento desta crise a nossa focalização esteve na gestão da transição de unidades abertas para unidades encerradas e, mais recentemente, começámos a trabalhar num plano “pós-Covid”. Estamos perante uma nova realidade e, por um lado, não temos dúvidas de que é crítico adaptarmo-nos às novas normas e tendências mas, por outro lado, ainda é cedo para termos certezas sobre quais vão ser as novas boas práticas que importa adicionar e/ou melhorar aos nossos serviços. Genericamente, estamos sobretudo a repensar os modelos de serviço, os protocolos de limpeza & higiene, as plataformas digitais de inteligência artificial e a gestão/organização interna. Em paralelo, procuramos manter uma grande proximidade com os nossos parceiros, numa lógica de maior flexibilidade e procura de soluções de bem comum. Tanto quanto possível, procuramos envolver os nossos recursos humanos neste repensar, enriquecendo as nossas soluções e procurando manter um nível de comprometimento que não é fácil em período de isolamento social.”

### ↘ PERSPETIVAS PARA O TECIDO EMPRESARIAL NA HOTELARIA

“Pensamos que o curto prazo, seguramente até à Pascoa de 2021, será extremamente adverso. Esta

grave crise chegou após o inverno de 2019/20, vai ter implicações fortíssimas sobre a procura no verão de 2020 e, mesmo num cenário mais favorável de evolução da pandemia, teremos a habitual sazonalidade adversa do inverno 2020/21. Ou seja, o tecido empresarial na hotelaria terá que sobreviver à maior queda da procura jamais verificada no seu historial e por um período não inferior a cerca de 18 meses (novembro 2019 a abril de 2021). O funcionamento da hotelaria neste contexto vai depender muito da velocidade com que chegam à economia real os apoios que estão a ser disponibilizados pelo governo e das novas medidas que terão que surgir para apoiar o Turismo, sobretudo na fase de reativação das atividades. Acresce ainda sublinhar a necessidade de uma adequada estratégia de promoção turística num contexto de novas realidades dos mercados, de mudança substantiva dos canais de comercialização e distribuição e, de alterações profundas na indústria da aviação.”

### ↘ QUAL VAI SER O NOVO “NORMAL” NO SETOR?

“Não sabemos, pois estamos perante uma crise cuja magnitude, volatilidade e natureza não tem paralelo histórico no período pós 2ª Guerra Mundial. Permanecem ainda como muito imprevisíveis os impactos em nossas vidas, nossas economias, nossas sociedades. Tudo nos faz crer que a retoma não ocorrerá abruptamente, mas terá lugar num processo



**Nota:** os artigos de opinião constantes nesta secção foram escritos em data anterior a 18 de maio, pelo que a situação atual descrita refere-se aos meses de março/abril/maio.

## **O funcionamento da hotelaria vai depender muito da velocidade com que chegam à economia real os apoios que estão a ser disponibilizados pelo Governo e das novas medidas que terão que surgir para apoiar o Turismo, sobretudo na fase de reativação das atividades**

escalonado que durará vários meses, não sendo impossível um cenário de avanços e recuos. Acreditamos que o novo “normal” começará a definir-se a partir da Páscoa do próximo ano e representará uma quebra de dois dígitos face à procura pré-crise (2019). A médio-longo prazo, mantemos a plena convicção de que o Turismo continuará a ser o motor do crescimento social e económico, criando empregos, empresas, infraestruturas, receitas e felicidade.”

### **↘ REINVENTAR A HOTELARIA COMO UM CATALISADOR DE RIQUEZA PARA O PAÍS**

“Em 1º lugar sublinhar que numa indústria que é simultaneamente de capital e trabalho intensivo, o apoio governamental vai ser determinante sobre a oferta, devendo apoiar a

liquidez e as operações das empresas e acelerando a recuperação no futuro. Em 2º lugar lembrar que o Turismo é um importante gerador de empregos, especialmente para grupos mais vulneráveis, mulheres e jovens. O setor tem uma capacidade comprovada de recuperar e multiplicar a recuperação por outros setores de atividade. Pressupondo que se reconhece (na ação) o atrás exposto, a reinvenção da hotelaria continuará através da melhoria contínua, indo ao encontro das necessidades e expectativas da procura, captando, retendo e motivando aqueles que são essenciais para a prestação de um serviço de excelência, as pessoas/colaboradores. Algumas tendências que vão ganhar força maior serão os processos de limpeza e desinfeção, a aceleração da transformação digital e robotização/mecanização de alguns procedimentos, toda a área do F&B (nomeadamente os tradicionais Buffet).

Reforço ainda a importância da transformação digital nas operações diárias, da sustentabilidade ambiental, da experiência local (autenticidade), etc.. A um outro nível, julgamos que num setor que permanece fragmentado é natural que se assista a uma consolidação do mercado, motivado pela procura de benefícios de escala, novas ofertas e cobertura geográfica. Acreditamos ainda que se continue a assistir ao crescimento do negócio de franquia e gestão de hotéis por parte dos grandes grupos, em detrimento de um modelo baseado na posse de ativos. Naturalmente que a grave

crise económica, a situação financeira delicada do setor e a redução da procura vão impedir o nascimento de novos projetos de raiz no prazo de pelo menos 2-3 anos.”

### **↘ MEDIDAS PRIORITÁRIAS PARA ALANVACAR O SETOR**

“Celeridade na concretização das medidas já tomadas, a liquidez tem que chegar rapidamente à economia real. Novas medidas de apoio que comecem a clarificar a fase da reativação das atividades. Não existe boa execução sem um bom planeamento. Não é possível planear com toda a incerteza atual. Reconhecemos que vamos lidar com um mercado e procura altamente imprevisíveis e, por isso mesmo, precisamos de maior clareza sobre os apoios ao setor. O Turismo tem um histórico comprovado de forte criação de valor e de empregos, transversal a toda a economia.”

### **A médio-longo prazo, mantemos a plena convicção de que o Turismo continuará a ser o motor do crescimento social e económico, criando empregos, empresas, infraestruturas, receitas e felicidade**



Albertino Rodrigues

**Owner  
LisbonBreaks**

### LISBONBREAKS

■ **Unidades:** 67 unidades de Alojamento Local em Lisboa, maioritariamente apartamentos situados em zonas de contenção. Target: grupos

■ **Colaboradores:** 23 (não houve despedimentos, todos os colaboradores estão atualmente em regime de *Lay-off*)

■ **Situação Atual:** 99% de cancelamentos desde 1 de março (entre janeiro e maio de 2019, registou uma taxa de ocupação de 80% dos apartamentos)

■ **Recurso a Medidas de Apoio:** *Lay-off* simplificado, pondera recorrer às Linhas de Apoio à Economia COVID-19

## ▾ IMPACTO ECONÓMICO NA EMPRESA

“Devastador. Seria muito fácil para mim, e creio que para muitas empresas, fechar a LisbonBreaks e pagar indemnizações aos colaboradores e, daqui a dois ou três anos, abrir novamente. No fundo, com 150 mil euros conseguia cumprir essas minhas obrigações. Pago 30 mil euros de salários, mais 40 mil euros de rendas (tenho alguns apartamentos meus, mas a maioria são arrendados e onde fiz investimentos superiores a 10 mil euros na decoração para adequar às exigências de Alojamento Local com qualidade), mais água, luz, gás, seguros e todas as despesas inerentes. Ou seja, tenho custos fixos na ordem dos 90 mil euros por mês: se esta crise durar dois, três ou quatro meses, consigo aguentar o impacto. Se durar um ano, terei um prejuízo superior a um milhão de euros, o que para uma pequena empresa é tremendo. Pergunto-me qual a sensatez de optar por manter a empresa. Mas tenho uma responsabilidade grande: são 23 funcionários, ou seja, 23 famílias que estou a sustentar. As medidas de apoio que têm surgido até aqui não são adequadas. O único apoio a que recorri até à data foi a medida de *Lay-off* simplificado, que tem a duração de três meses. Mas todos sabemos que esta crise não vai durar três meses... E os outros apoios que existem centram-se nos empréstimos que são um “parto com dor” porque, quando começarmos a trabalhar, que vai ser a meio gás, terei a somar aos 90 mil euros de despesas fixas ao empréstimo e seus

juros. É uma bola de neve muito grande. Faço questão de frisar que a primeira opção, quando colocamos o cenário duro e cruo à frente, é que compensa fechar. Do ponto de vista económico poderia ser uma solução, mas se eu quisesse reabrir esta atividade, para além de não conseguir possivelmente os mesmos preços de arrendamento, não teria acesso a licença de Alojamento Local, pois a grande maioria dos apartamentos situam-se em zonas de contenção de Lisboa. Já não há mais licenças para a atividade no centro de Lisboa. E é obvio que também tenho que pesar este dado na equação.”

Este é o lado do gestor a falar, a voz da sensatez. Mas como empresários temos a responsabilidade social para com os nossos funcionários, é a abordagem humana que me impede de tomar essa opção prática.”

## ▾ APOIOS PRECISAM-SE!

O pedido de injeção de dinheiro a fundo perdido, que a AHRESP tem defendido para a as empresas do setor, seria de facto a situação mais desejável para que os negócios tivessem boas hipóteses de prosperar, com manutenção dos postos de trabalho. As medidas que têm surgido são ajudas, mas não é o suficiente para salvar muitas empresas, porque não está a dar nada, está simplesmente a emprestar e quando a economia for relançada, vai cair-nos tudo em cima. Conheço colegas da hotelaria que fizeram investimentos avultadíssimos, prepararam-se para

**Nota:** os artigos de opinião constantes nesta secção foram escritos em data anterior a 18 de maio, pelo que a situação atual descrita refere-se aos meses de março/abril/maio.

## **[Além do Lay-off] os outros apoios que existem centram-se nos empréstimos que são um “parto com dor” porque, quando começarmos a trabalhar, que vai ser a meio gás, terei a somar aos 90 mil euros de despesas fixas o empréstimo e seus juros. É uma bola de neve muito grande**

a nova época com a o período da Páscoa, que só em rendas pagam 50 mil euros, como vão aguentar?! Estão absolutamente desesperados, o que se entende perfeitamente.”

### **↘ TRANSMITIR CONFIANÇA E SEGURANÇA AOS CLIENTES**

“O novo normal é uma incógnita, vivemos tempos de enorme incerteza. Mas creio que só dentro de um ano, ou mais, poderemos voltar a viver com a normalidade, tal como a conhecemos até à crise pandémica. Dependerá da recuperação dos países à escala mundial, mas em particular, para nós, da Europa e da abertura das fronteiras. Estou seguro que tudo tenderá a equilibrar

após o revigorar das economias, mas lentamente.

Neste momento, ainda tenho alguns, muito poucos inquilinos a entrar, que são essencialmente clientes empresariais, com contratos de trabalho, que necessitam dos alugueres. Numa abordagem de confiança, independentemente de os apartamentos já estarem fechados há muito tempo e limpos, voltamos a higienizar tudo, acompanhamos os novos clientes pessoalmente, devidamente protegidos, transmitindo a confiança de que estamos de facto a fazer tudo o que está ao nosso alcance para dar segurança e as melhores condições sanitárias para a salvaguarda da saúde e evitar contágio pelo novo Coronavírus. Este é o procedimento que estamos a ter com os pouquíssimos clientes que temos.

Num futuro próximo, com a reabertura da economia, aguardamos mais pormenores sobre os procedimentos a implementar, nomeadamente por parte da AHRESP que está a trabalhar no protocolo sanitário para a reabertura das empresas do setor, que calculo que tenham a ver, nomeadamente, com restrições à lotação dos espaços. A LisbonBreaks dispõe de apartamentos com capacidade para 30 pessoas (cerca de 450 m<sup>2</sup>) e, sendo alguns deles no mesmo prédio, é possível dividir um grupo de 20 pessoas por dois apartamentos, por exemplo. Estando com a esmagadora dos apartamentos vazia, será fácil. Neste momento, essa opção ainda não foi anunciada no site da LisbonBreaks, mas caso haja consultas, é precisamente isso

que pretendemos comunicar: que acautelamos a segurança dos grupos e que podem vir pelo mesmo preço, distribuídos por apartamentos distintos, embora contíguos. De resto, estamos a aguardar com expectativa o que o futuro nos trará.”

**As medidas que têm surgido são ajudas, mas não é o suficiente para salvar muitas empresas, porque não está a dar nada, está simplesmente a emprestar e quando a economia for relançada, vai cair-nos tudo em cima**



## BOLETIM DIÁRIO AHRESP

**Regulamento Municipal para apoiar AL em Ponta Delgada** - Ponta Delgada dispõe de um novo Regulamento Municipal de Apoio ao Arrendamento Urbano Habitacional e à Prestação de Serviços de Habitação Temporária. O novo regulamento servirá também para mitigar o efeito e as consequências negativas da pandemia no setor do alojamento local, na medida em que foi criada a possibilidade de os empresários colocarem os seus imóveis para arrendamento sob a figura jurídica de prestação de serviços de habitação temporária.

**Madeira proíbe o consumo de bebidas alcoólicas em espaços ao ar livre** - O Governo Regional da Madeira aprovou uma resolução que proíbe o consumo de bebidas alcoólicas em espaços ao ar livre, de acesso público e vias públicas, com exceção das esplanadas dos estabelecimentos de restauração e bebidas, devidamente licenciados para o efeito. Mais determinou que, todos os estabelecimentos de comércio a retalho e de prestação de serviços, incluindo os que se encontrem em conjuntos comerciais, estabelecimentos de restauração, de bebidas e similares, com ou sem pista de dança, bem como todos os espaços de animação noturna, têm encerramento obrigatório às 02h00.

### ▾ MEDIDAS AHRESP

**AHRESP defende aplicação de moratória de rendas a todos os estabelecimentos de alojamento turístico e de restauração e bebidas** - Não obstante a AHRESP continuar a defender a isenção parcial do pagamento de rendas, entende que o regime de moratória em vigor, bem como os que foram entre tanto aprovados, deverão abranger todos os estabelecimentos de alojamento turístico e de restauração e bebidas, encerrados por força de lei, por ausência de reservas ou limitados por imposição legal na sua capacidade, independentemente, do tipo de contrato que titula a utilização dos espaços.

**Aplicação da taxa reduzida de IVA** - A AHRESP defende a urgente aplicação da taxa reduzida de IVA nos serviços de alimentação e bebidas até 30 de junho de 2021, como forma de apoio à capitalização das nossas empresas. Esta medida acaba de ser implementada no Reino Unido, com a redução da taxa do IVA de 20% para 5%, como forma de estimular a recuperação económica pós-pandemia covid-19. A aplicação da taxa reduzida a estes serviços tem sido aprovada por vários países como Alemanha, Grécia, Áustria, Noruega, Bulgária, entre outros.



Medalha de  
Ouro de Mérito  
Turístico

**AHRESP - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal**  
Av. Duque d'Ávila, 75 · 1049-011 Lisboa · T. 213 527 060 · F. 213 549 428  
ahresp@ahresp.com · [www.ahresp.com](http://www.ahresp.com)

**DELEGAÇÕES - AÇORES** R. de S. Gonçalo, 203 - 4 esq. · 9500-343 Ponta Delgada · T. 296 282 561 · [acores@ahresp.com](mailto:acores@ahresp.com) | **ALBUFEIRA** C. M. Albufeira · R. do Município · 8200-863 Albufeira · T. 289 513 478 · [algarve@ahresp.com](mailto:algarve@ahresp.com) | **ALENTEJO** Pq. Industrial Tecnológico de Évora · R. Circular Intermédia, lt. 4 · 7000-502 Évora · T. 266 752 215 · [evora@ahresp.com](mailto:evora@ahresp.com) | **AVEIRO** Parque da Ciência e Inovação · 3830-352 Ílhavo - Aveiro · T. 234 482 127 · [aveiro@ahresp.com](mailto:aveiro@ahresp.com) | **CASTELO BRANCO** Av. Nuno Álvares, 30 · 6000-083 Castelo Branco · T. 272 240 920 · [castelobranco@ahresp.com](mailto:castelobranco@ahresp.com) | **COIMBRA** Rua da Couraça da Estrela · 3000-433 Coimbra · T. 239 820 150 · [coimbra@ahresp.com](mailto:coimbra@ahresp.com) | **LEIRIA-FÁTIMA** Jardim Luís de Camões · 2400-172 Leiria · T. 936 509 017 · [leiriafatima@ahresp.com](mailto:leiriafatima@ahresp.com) | **MAFRA** Loja do Cidadão · Av. 25 de Abril, 5 · 2644-014 Mafra · T. 261 853 199/201 · [gab.mafra@ahresp.com](mailto:gab.mafra@ahresp.com) | **AHRESP NORTE** R. Dr. Alfredo Magalhães, 60 · 4000-062 Porto · T. 222 080 703 · [porto@ahresp.com](mailto:porto@ahresp.com) | **PORTIMÃO** Balcão Único Municipal · R. do Comércio, 29-31 · 8500-633 Portimão · T. 282 241 811 · [portimao@ahresp.com](mailto:portimao@ahresp.com) | **RIBATEJO** Loja do Cidadão · R. Pedro Santarém, 151 · 2000-223 Santarém · T. 243 321 084 · [santarem@ahresp.com](mailto:santarem@ahresp.com) | **SETÚBAL** R. das Alcaçarias, 3 · 2900-204 Setúbal · T. 265 526 021 · [setubal@ahresp.com](mailto:setubal@ahresp.com) | **VISEU** R. da Prebenda, 72 · 3500-173 Viseu · T. 232 458 328/9 · [viseu@ahresp.com](mailto:viseu@ahresp.com)

### Marcas AHRESP



### Representação Nacional



### Representação Internacional



### FICHA TÉCNICA

MANUAL DE NEGÓCIOS · ESPECIAL COVID-19 · Nº 3 · 15-07-2020

UMA EDIÇÃO DA REVISTA AHRESP | Preço por exemplar 5,00€

**Propriedade AHRESP** - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal

**Diretor da Revista AHRESP** Joaquim Ribeiro

**Gabinetes Técnicos** Filomena Diegues, Pedro Carvalho, Susana Leitão

**Departamento de Comunicação**

Irina Marcelino | [irina.marcelino@ahresp.com](mailto:irina.marcelino@ahresp.com)

André Palmeiro | [andre.palmeiro@ahresp.com](mailto:andre.palmeiro@ahresp.com)

**Conselho Editorial** Ana Jacinto, António Cardoso, Carlos Moura,

Inês Maia e Silva, Irina Marcelino, Joaquim Ribeiro

**Comercial** Teresa Santos | [teresa.santos@ahresp.com](mailto:teresa.santos@ahresp.com)



**Editor | Sede da Redação** Articulpalavras, Lda  
Rua de São José, 149 - Piso 2 - Esq.  
1150-322 Lisboa · T. 219 268 926

**Diretora-geral e Coordenadora Editorial**

Inês Maia e Silva | [ines.maia@getsmartmarketing.pt](mailto:ines.maia@getsmartmarketing.pt)

**Redação** Inês Maia e Silva, António Cardoso, Mariana Silva Pereira

**Estatuto editorial** [www.ahresp.com/editorial](http://www.ahresp.com/editorial)

**Design Gráfico** César Caramelo

**Fotografia** Nuno Martinho, AdobeStock, Freepik



