

São Paulo, sexta-feira, 12 de agosto de 2011

FOLHA DE S.PAULO **cotidiano**[Próximo Texto](#) | [Índice](#) | [Comunicar Erros](#)

Assembleia cria "lei antiabuso" do couvert

Regra prevê que serviço terá de ser oferecido individualmente para coibir cobrança excessiva dos restaurantes

Lei também diz que os itens do couvert devem ser identificados no cardápio; texto aguarda sanção do governador

EDUARDO GERAQUE
DE SÃO PAULO

Os restaurantes do Estado de São Paulo podem ser obrigados a servir o couvert em porções individuais, cobrando apenas dos clientes que consumirem os aperitivos. Isso se o governador Geraldo Alckmin (PSDB) sancionar um projeto de lei aprovado pela Assembleia Legislativa na noite de anteontem.

A Casa considerou abusiva a atual forma de cobrança. A lei do couvert tenta coibir uma cena comum nos restaurantes. Quatro pessoas sentam para jantar. Uma não quer o aperitivo, mas as outras três querem comer algo antes da refeição principal. Se o couvert foi colocado à mesa, mesmo quem não queria acaba tendo de pagar.

DENTE POR DENTE

"Se a cobrança é individual, o serviço prestado também deverá ser", afirma o deputado estadual André Soares (DEM), autor do projeto de lei recém-aprovado.

Outro ponto que a lei aprovada obriga é a descrição dos itens do couvert no menu. Hoje, isso não é prática corriqueira, apesar de já ser obrigatória, de acordo com Código de Defesa do Consumidor.

"Há dúvida sobre quais produtos são servidos", diz o deputado. "Itens que compõem o serviço, como pães, manteigas e patês, deverão estar explícitos no cardápio"

A aprovação da lei pegou de surpresa a Floresp (Federação de Hotéis, Restaurantes, Bares e Similares do Estado de São Paulo).

"O projeto era monitorado. Mas a aprovação rápida nos surpreendeu", diz Edson Pinto, diretor da federação.

INVIÁVEL

Segundo Pinto, que é dono de restaurante, a lei, além de desnecessária, vai "inviabilizar o serviço de couvert".

Hoje, diz o empresário, quando só uma pessoa chega para comer, ela recebe uma porção individual de couvert. Se forem cinco, serão cinco porções, mas todas levadas no mesmo recipiente.

"Se tiver que servir cinco porções menores em uma mesma mesa, vai aumentar o custo. Precisa de mais gente, mais bandejinhas", afirma.

O setor dos restaurantes reclama que não participou dos debates sobre a nova legislação, que, segundo Pinto, tem uma premissa errada.

Ele afirma ainda que os clientes já conhecem seu direito de recusar o couvert e a cobrança. "A lei parte do princípio de que o abuso existe, o que está errado. Para um restaurante, o que sai caro é o cliente dizer que foi mal atendido. Vamos pedir o veto do governador", diz.

Próximo Texto: [Frase](#)

[Índice](#) | [Comunicar Erros](#)