



Operários acusam empresa em

Trabalhadores sergipanos reclamam de irregularidades na rescisão de contrato e das condições insalubres

Guarujá

da casa onde estão alojados

Clipping Diário

DA REDAÇÃO

Trabalhadores da Engetal Engenharia, que presta serviços para a Prefeitura de Guarujá nas obras de canalização do Rio Acaraú, na Vila Áurea, em Vicente de Carvalho, acusam a empresa de ferir direitos trabalhistas.

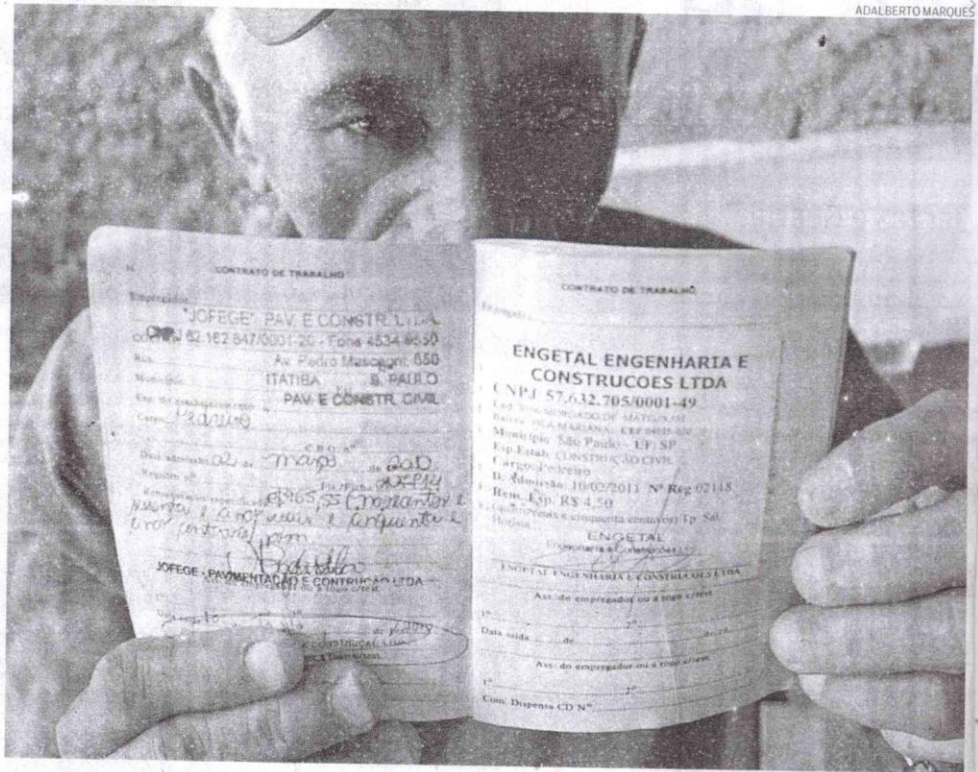
Os seis operários vieram da cidade de São Domingos, em Sergipe, e estão alojados em condições precárias numa casa em Vicente de Carvalho. Depois de um mês de trabalho, na última sexta-feira a empresa comunicou que eles seriam demitidos.

O encarregado Osmar de Jesus Silva, de 22 anos, alega que a empresa não depositou corretamente o valor das verbas rescisórias e que desde sexta-feira os seis não recebem alimentação da empreiteira. "Nós nos recusamos a assinar a demissão e queremos nossos direitos".

SEM MOTIVO

Segundo Osmar, os trabalhadores viajaram três dias para chegar em Guarujá, com a promessa de que o serviço duraria pelo menos um ano.

"Sem mais nem menos eles



Pedreiro mostra a carteira profissional: segundo ele e os companheiros, empresa não cumpriu o combinado

demitiram a gente. Fizemos dívidas em nossa cidade para comprar as passagens e

vir para cá. Agora o dinheiro que eles depositaram praticamente não paga a nossa

volta para casa", revolta-se Osmar, que deixou na cidade natal a mulher e um filho

Continuação...



de apenas 15 dias.

A casa onde os operários estão morando não tem condições mínimas de habitabilidade. O banheiro está com problemas de extravasamento de esgoto e um dos cômodos está alagado por causa de uma infiltração de água na laje.

MICOSE

O ajudante de pedreiro Rafael dos Santos, de 20 anos, alega que contraiu uma micose por falta de equipamento de trabalho. “Tive que entrar no Rio Acaraú sem botas adequadas e agora estou com várias feridas na perna”.

Diego de Jesus Santos, outro ajudante de 20 anos, mostra que na carteira de trabalho a remuneração é por horas trabalhadas. Cada hora vale R\$ 3,77. “Um ajudante ganha cerca de R\$ 830,00. Trabalhamos um mês e depositaram pouco mais de R\$ 600,00, já contando com as verbas rescisórias. Tá errado”.

O encarregado geral da Engetel, Ely de Almeida, nega as acusações. Ele argumenta que a empresa pagará as passagens para o retorno dos trabalhadores a Sergipe.

“O contrato de trabalho é de 45 dias, prorrogáveis por mais 45. Eles trabalharam 30 dias, nós pagamos 45 dias mais a multa. Estou à disposição para acompanhá-los ao Ministério do Trabalho para que um novo cálculo seja feito”.

Em relação à alimentação, Ely garante que o estabelecimento próximo ao alojamento conveniado com a empresa continua fornecendo refeições para os operários. “Também nos prontificamos a acompanhar o trabalhador que contraiu a micose ao médico e no exame demissional. Arcaremos com despesas de atendimento e com os medicamentos”.

OBRA

Segundo Ely de Almeida, as obras, orçadas em R\$ 8 milhões, seguem normalmente. Os serviços haviam sido paralisados em outubro de 2008 por falta de prestação de contas do governo municipal junto ao Departamento de Apoio ao Desenvolvimento das Estâncias (Dade). A obra recomeçou no início deste ano.



Hora de comer do bom e do melhor no Restaurant Week

Sucesso em São Paulo, evento agora chega a Santos e Guarujá

DA REDAÇÃO

Quem gosta de degustar um prato diferente ou simplesmente não resiste a um bom almoço ou a um belo jantar terá novidades à vista. Santos e Guarujá participam do maior festival gastronômico do mundo - o Restaurant Week.

Entre os dias 21 próximo e 3 de abril, 15 restaurantes farão parte do evento, que começou em Nova Iorque há 19 anos e continua a cada edição se espalhando por diversos países.

Já na 8ª versão na Capital, o evento chega pela primeira vez a 12 municípios paulistas, sendo dois na Baixada. "O evento tomou uma proporção tão grande, que precisa ser levado para outras cidades. Santos e Guarujá, pelo perfil turístico, não poderiam ficar de fora", explica o presidente do Restaurant Week, Emerson Silveira.

Durante duas semanas, é só escolher um dos estabelecimentos incluídos no programa e saborear pratos das culinárias italiana, portuguesa, libanesa, japonesa, argentina, brasileira e contemporânea.

O cardápio especial conta com entrada, prato principal e sobremesa. Tudo com preço já determinado: R\$ 29,90 no almoço e R\$ 39,90 no jantar.

Clipping Diário

Continuação...



A Tribuna
Segunda-Feira, 14 de Março de 2011

Clipping Diário

“A ideia é democratizar a alta gastronomia e induzir o consumidor a participar por causa da promoção. A gente precisa quebrar o paradigma de que determinado restaurante é caro ou é para um público específico”.

Além de apreciar iguarias preparadas por profissionais especializados, será possível ainda encerrar a refeição praticando uma boa ação. Quem quiser pode doar R\$ 1,00 para instituições beneficentes. Na Baixada, a renda reverterá para o Fundo Social de Solidariedade de Santos e o de Guarujá.

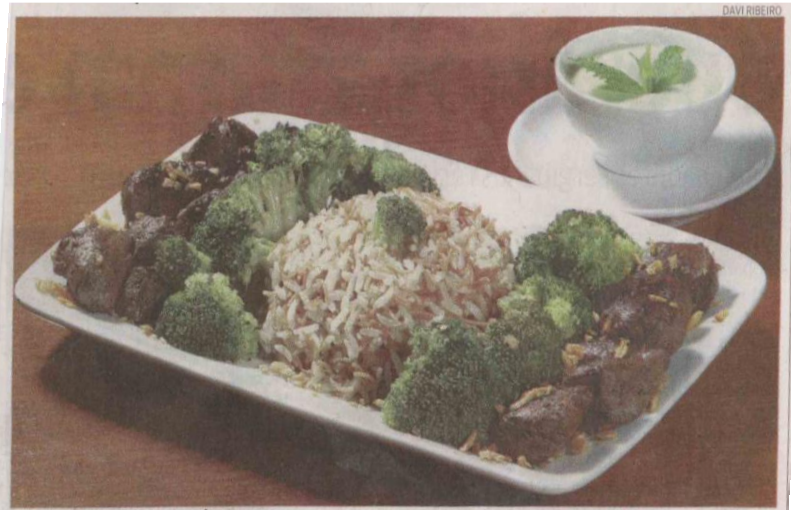
ONDE IR

Participam dessa versão do Restaurant Week, em Santos, o restaurante libanês Al Kabir; Ao Chopp do Gonzaga; o português Quinta da XV; Piccola Forneria Pizzeria e Piccola Forneria Ristorante; Parrila San Pablo, com tradicional cozinha argentina; Old Harbour, do Parque Balneário Hotel; Yow Sushi Lounge, especializado em comida oriental; Cantina di Lucca; Casa da Vila; Enoteca Decanter e Café Gourmet.

Já em Guarujá, a pedida

acontece no Atlântico Signature, principal restaurante do Casa Grande Hotel Resort & Spa;

no Bistro Lounge, do Strand Hotel, e no Dona Eva, especializado em frutos do mar.



Pratos elaborados, como o servido no Al Kabir, do Gonzaga, poderão ser degustados a partir de R\$ 29,90



Adiada proibição de frituras

DA REDAÇÃO

Ambulantes que preparam frituras na faixa de areia das praias de Guarujá ganharam mais quatro meses para se adequar à lei. A alteração foi definida pela Prefeitura em conjunto com o Ministério Público.

A proibição, que deveria entrar em vigor hoje, começará a valer somente no mês de julho. Até lá, as barracas e carrinhos que fazem pastel, batatinha frita e o famoso camarãozinho na areia podem continuar com suas atividades.

Segundo a assessoria de Imprensa do município, o prazo foi ampliado para não prejudicar os ambulantes. Muitos montaram grandes estoques para trabalhar durante a temporada de verão. Porém, os pro-

Mais tempo

Os ambulantes de Guarujá terão agora quatro meses para se adaptar à proibição de frituras na faixa de areia

duto ainda não terminaram.

O tempo a mais também servirá para que eles adotem novas formas de preparo dos alimentos, desta vez fora da faixa de areia. Após o novo prazo, o Município começará a fase de fiscalização nesses locais.

PRODUTO PRONTO

Quem quiser comercializar alimentos fritos nas praias de Guarujá terá de trazê-los já

prontos, informa a assessoria da Prefeitura. Outra saída apontada seria uma parceria com quiosques que trabalham fora da areia.

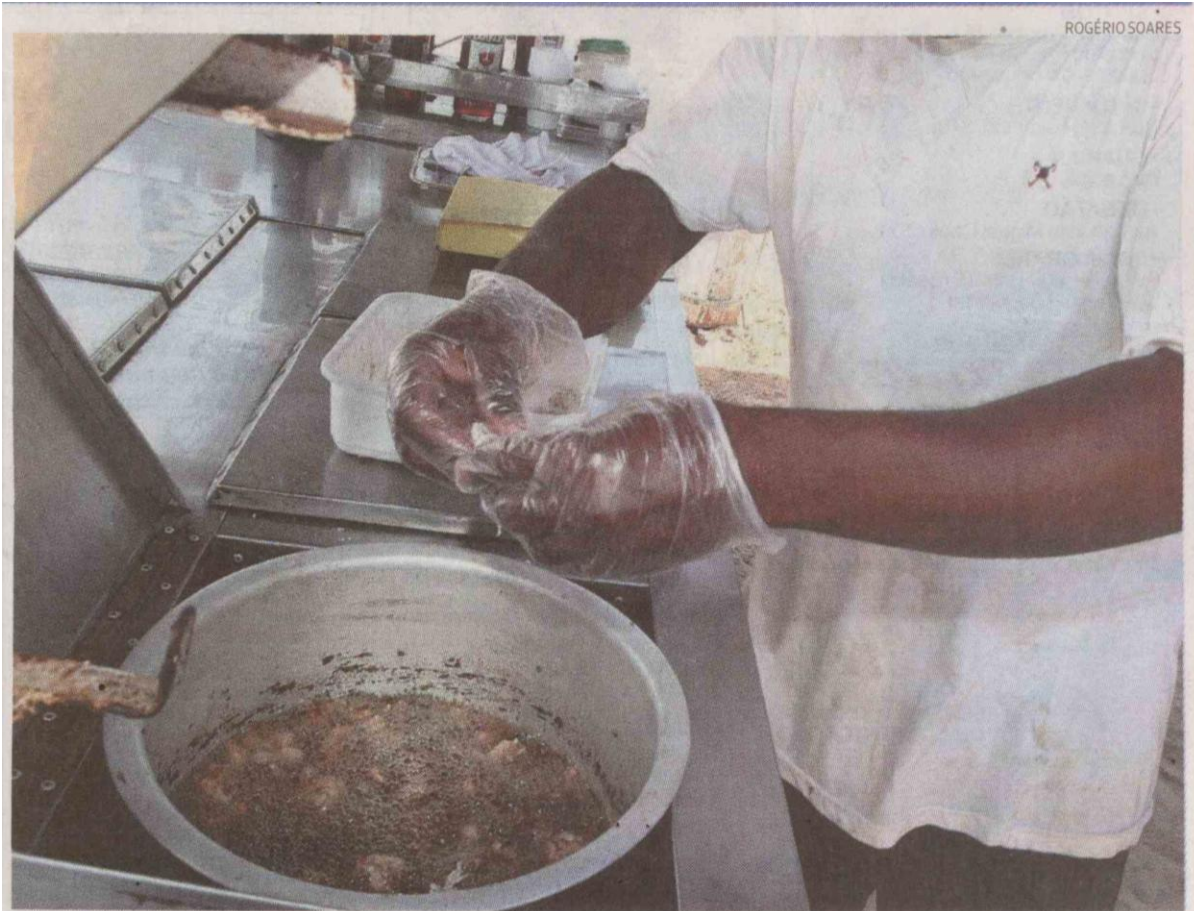
Já o turista pode comer o que quiser nas praias, desde que o alimento seja feito bem longe da areia.

MOTIVO

A mudança visa ao cumprimento da Lei Municipal 44 de 1998, que não vem sendo obedecida há 13 anos. De acordo com a legislação, o preparo de frituras nas barracas montadas na faixa de areia é proibido.

O objetivo da medida adotada é evitar o descarte indiscriminado de óleo - produto altamente poluente - na areia e também no mar.

Continuação...



A partir de julho, os ambulantes que vendem pastel, bolinhos e batatas fritas terão de sair da areia