

Editorial

Negligência e omissão

Três representações quase que simultâneas pedindo a impugnação do chamamento público da saúde demonstraram ao TCE (Tribunal de Contas do Estado) o nível de negligência e omissão com que a administração municipal trata a questão da saúde em Marília. Dezenas de falhas, com grave risco de colapso ao já prejudicado serviço de atendimento à população. Tudo com a justificativa de que estão cumprindo uma decisão da Justiça, que obriga a prefeitura a fazer o chamamento.

É preciso deixar claro para os patetas do governo e para o público em geral, que ordem da Justiça não é motivo para fazer as coisas de forma irregular ou ilegal. O Judiciário determina o cumprimento da lei e conforme prevê a lei. Esse povo pensa que, só por ser uma decisão da Justiça, será tolerada a prática de direcionamento, prejuízo ao erário público e aos serviços prestados ao cidadão.

O DIA teve acesso a informações de uma suposta reunião que teria ocorrido essa semana, com a presença de autoridades da saúde e parlamentares. Quem esteve presente vai negar de "pé junto" que passou as informações ao O DIA, mas foi mencionado que as autoridades municipais presentes estão querendo "se desfazer" do serviço de Saúde, passando o que chamaram de "bomba" para empresas terceirizadas.

Teria sido tratado, nesse encontro, a questão do calote dos trabalhadores que poderiam ser demitidos, caso uma outra empresa vencesse o certame. A informação passada foi de que, até o valor de R\$ 34 mil, o pagamento seria feito. Quem tiver valor superior a esse montante, vai para a "fila dos precatórios", com até 20 anos para receber. Caso essa informação seja verdadeira, é o mais

puro reflexo de descaso com os trabalhadores e até mesmo com a população, pois o serviço que já é precário, corre o risco de ficar pior.

Também teria sido abordada a questão da falta de AVCB em 38 dos 40 postos de saúde da cidade. Levantamento superficial sobre os custos para cumprir essa exigência, aponta que o valor pode chegar a R\$ 300 mil, que ficaria a cargo da empresa vencedora. E a resposta teria sido que o "problema é deles" (da empresa vencedora). Por estas razões que o O DIA parabeniza os três autores das representações, que reconheceram nas matérias do jornalista Carlos Teixeira a necessidade de fazer uma análise do edital de chamamento.

Tanto o jornal quanto o TCE (Tribunal de Contas do Estado) estão preocupados com o patrimônio público, com o serviço prestado à população, seja pelo aspecto da qualidade ou da eficiência. Mais uma vez o grupelho sob o comando do vendedor de cimento e tijolo brinca de fazer licitação, a exemplo do que fez com a reforma da praça Maria Isabel (mais conhecida como São Bento). TCE suspendeu os processos, por afronta e irregularidades.

As falhas no edital de chamamento são mais uma prova (entre tantas já apontadas aqui neste espaço) de que o governo municipal não tem competência para fazer a gestão da cidade. Mentiu sobre o tratamento de esgoto, cedeu reajuste às empresas de ônibus, faz licitações fraudulentas, que são suspensas pelo TCE e o líder da patota age como se fosse o "melhor prefeito do Brasil". Aos poucos o TCE vai mostrando que não é e que está fazendo uma gestão medíocre.

Reprodução/Internet



O DIA

DE MARÍLIA

Vicente Giroto (Diretor-Geral)
giroto@odiademarilia.com.br

Carlos Teixeira (Editor Chefe)
editor@odiademarilia.com.br

Vicente Giroto Filho (Gerente Comercial)
girotofilho@odiademarilia.com.br

Felipe Barduchi (Gerente de Produção)
felipe@odiademarilia.com.br

Artigos assinados representam a opinião dos autores.
A opinião do jornal se expressa no editorial.

O DIA – Rua XV de Novembro, 1346, Centro, Marília - SP
Telefone: (14) 3402-1020 | CNPJ: 10.847.466/0001-80.

Circulação: Alvinlândia, Herculândia, Gália, Lupércio, Marília, Ocaçu, Oriente, Pompeia, Queiroz, Quintana, Ubirajara e Vera Cruz.

Imagem do dia

Tira o pé

Colab/Assessoria de Imprensa



Motoristas devem ficar atentos ao passar pelas praças de pedágio da rodovia SP-294 (Comandante João Ribeiro de Barros). Todas têm lombadas eletrônicas que exigem tráfego a 40km/h, sendo que o excesso de velocidade pode resultar em multa ao condutor desatento. Todo cuidado é pouco

Formador de opinião



Luiz Carlos Amorim

Comer tainha no inverno

Inverno tem tainha em Santa Catarina. Fico fascinado pelo fenômeno fabuloso do tempo frio que é puxar as redes com toneladas e toneladas de tainha. É de uma beleza incomensurável.

E eu que nunca liguei muito para o peixe em si, só gostava da tainha feito cambira, aquela escalada, salgada e secada ao sol, tenho comido tainha recheada (com ova, camarão, farinha e temperos, como aprendi com minha mãe), caldo de tainha, que fica uma delícia e tainha frita. Nada como morar aqui, pertinho de onde acontece o milagre dos peixes.

Então faço água na boca da minha amiga Fátima de Laguna e ela me pede, como leitora do meu blog, que eu dê as receitas e ensine como fazer a cambira e o caldo. Muito pouca gente sabe, mesmo os nativos da ilha, pelo que tenho percebido, ao perguntar para alguns, que a cambira é a tainha escalada. A gente pega ela, já sem escamas, eviscerada, sem cabeça e abre ela de fora a fora, cortando encostadinho à espinha. Depois é só salgar, dos dois lados, bem salgado – isso é escalar, conforme quem mora na beira do mar e conforme o Aurélio, também.

Aí é só pegar um dia de sol e deixar ela secar. Não é preciso deixar torrar, em um ou dois dias ela fica marronzinha e a cambira está pronta, pode ser consumida. É desalgar – ferver trocando de água umas duas ou três vezes, fritar ou grelhar e comer

com o que preferir, mas eu não sei de nada melhor do que um pirão de água. Ah, não sabem o que é pirão de água? É só ferver água, colocar farinha de mandioca no prato, despejar a água quente em cima e misturar. Aí é juntar a cambira, fechar a porta e comer. Faça um molho de limão com pimenta, mais ardida ou menos ardida, como preferir, e regue a cambira.

Já o caldo de tainha é feito como os outros caldos de peixe. Minha mãe ensinou assim: pique alguns tomates, sem pele e sem sementes ou como preferir. Refogue cebola e alho bem picados com manjeriço ou alfavaca (não pode faltar, é condição sine qua non), acrescente o tomate e outros temperos verdes, a gosto, coloque água o suficiente para a quantidade de peixe que vai cozinhar e não esqueça o sal. Eu não ligo para a cor, mas para quem gosta, pode usar colorau ou massa de tomate. Fervendo o caldo, coloque a tainha cortada em postas e temperada anteriormente com limão, sal e manjeriço. Não deixe cozinhar muito, para o peixe não se desmanchar. Já dá pra fazer o pirão com o caldo e farinha de mandioca e comer com o peixe cozido, que está uma delícia. Não é fácil?

Jaraguá, Corupá e redondezas têm o privilégio de ficar relativamente perto de São Francisco, Barra Velha, Barra do Sul, o que possibilita a tainha fresquinha no inverno. Isso é um privilégio.

Luiz Carlos Amorim é escritor, editor e revisor
lcaescritor@gmail.com



PREFEITURA MUNICIPAL DE QUEIROZ

CNPJ 44.568.749/0001-05
Estado de São Paulo

EXTRATO DE ADITAMENTO Nº 02/21 DO CONTRATO N.º 002/2020

CONTRATANTE: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE QUEIROZ

CONTRATADA: RAMEZ JARDIM CONSTRUÇÕES LTDA

ADITAMENTO: CONTRATO 002/2020

OBJETO DO ADITAMENTO DA ATA: Prorrogação de Prazo Contratual E Prazo Para Execução

O presente TERMO ADITIVO tem como objeto proceder à prorrogação de prazo por 150 (Cento e Cinquenta) dias, vigendo a partir do dia 28/07/2021 e terminando seus efeitos legais em 24/12/2021.

Data da Assinatura do Termo de Aditamento: 23 de Julho de 2021.

WALTER RODRIGO DA SILVA

Prefeito Municipal