



OPINIÃO

A escassez do fornecedor diamante

Ana Paula Lima (*)

Nos dias atuais, temos muita dificuldade em encontrar bons fornecedores e prestadores de serviços, em especial na esfera jurídica

Só nos damos conta disso quando precisamos realizar uma compra ou até mesmo um serviço de simples manutenção no escritório. Ao procurar um prestador de serviço na internet iremos nos deparar com uma chuva de empresas que fazem o que estamos querendo. O problema começa aí. Quem escolher?

Aqui entra a primeira dica que muita gente não usa (mesmo sendo gratuita): uma simples busca em sites de reclamações na internet nos mostra que mais da metade destes fornecedores listados pelo nosso conhecido "Google" estão com inúmeras reclamações realizadas por quem os contratou.

Diante disso, já eliminamos mais de 50% das empresas encontradas nesta pesquisa. Muitas vezes as reclamações poderiam ser evitadas com simples acordos entre cliente X fornecedores, mas no Brasil fornecedores parecem não estar muito preocupados em manter seus clientes, ter excelência nos trabalhos ou limpar seus nomes.

Trabalhando na área administrativa de um escritório, vivencio diariamente esta dificuldade, onde muitas vezes realizamos esta busca na internet (ou até mesmo verificamos uma empresa indicada por alguém) e, no começo dos contatos, vemos que a empresa não tem a vontade de fazer um bom trabalho. Ou você nunca passou pelo fato de pedir um orçamento para uma empresa e ela nem sequer responder?

Esse é o absurdo do absurdo em um país que diz que "o mercado está difícil". Quando solicitamos um orçamento em que sequer obtemos uma resposta, você pensa: "se a empresa não tem preparo nem para responder um orçamento, imagina na execução do trabalho".

Não é fácil administrar um escritório tendo tão poucos fornecedores em que podemos confiar.

Um simples serviço pode nos demandar muito tempo e aborrecimento.

Posso listar aqui algumas medidas às quais podemos tomar antes de efetuar uma compra ou a contratação de um serviço:

Dica 1: Busque na internet informações sobre a empresa ou até mesmo sobre o produto/serviço desejado. Veja alguns sites que podem te ajudar:

(www.reclameaqui.com.br); (www.consumidor.gov.br); (www.denuncio.com.br); (www.proteste.org.br); (www.procononline.com.br).

Dica 2: Solicite para empresa que você está investigando uma lista de clientes aos quais você poderá entrar em contato para referências. E não esqueça de ligar.

Dica 3: Tenha contrato para tudo, incluindo cronograma, prazos dos serviços e extras.

Dica 4: Verifique a pontualidade no cumprimento dos prazos. Não fez o combinado, reclame na empresa, em especial se existir um ombudsman (indivíduo encarregado pela criação e manutenção de um canal de comunicação entre consumidores, empregados e diretores).

Com a ajuda da internet, fornecedor e proatividade conseguimos realizar estes passos acima. Acredito que com todas estas informações em mãos conseguiremos tomar melhores decisões, o que pode nos ajudar na "busca por um prestador de serviço ideal".

Análise, compare, seja crítico. Só assim, com todos os consumidores não aceitando qualquer fornecedor "meia boca", que o mercado pode forçar as empresas a evoluir e se elevarem ao patamar mínimo desejado.

Que existem fornecedores com qualidade, isso é fato. O que você precisa fazer é achar esse diamante.

(*) - É analista financeira graduada em Ciências Econômicas e atua como controller das áreas administrativa e financeira do Grupo Inrise (www.grupoinrise.com.br).

Seis em cada dez brasileiros assumem que desperdiçam alimentos em casa

Pesquisa sobre desperdício de alimentos aponta que 61% brasileiros descartam, semanalmente, um ou dois alimentos em perfeito estado

Quase metade (49%) dos entrevistados assumem fazer isso diariamente. O levantamento foi feito a pedido da empresa Unilever em parceria com a Organização das Nações Unidas (ONU).

A pesquisa, feita em escala global, ouviu 4 mil pessoas, sendo 2 norte-americanos, mil brasileiros e mil argentinos, com idades entre 18 e 64 anos, no período de agosto a setembro de 2017.

Os participantes são responsáveis ou estão envolvidos no processo de decisão de compra e preparo da comida. Chamado de "cegueira da geladeira", o hábito de não ver ou ignorar alimentos, é visto como um dos vilões do desperdício. Quem



Os tipos de alimentos mais desperdiçados são os perecíveis, como saladas (74%), vegetais (73%) e frutas (73%).

compra e desperdiça assume que o grande problema é a falta de inspiração (81%). Muitos olham para a geladeira, mas não sabem o que cozinhar ou

comer (78%).

Outros vilões apontados pela pesquisa são comprar comida além do necessário (54%), pois que adquirem opções extras

para satisfazer o gosto de diferentes membros da família (37%) e compra de alimentos diferentes do habitual para testar, que acabam não agradando (31%).

Os tipos de alimentos mais desperdiçados são os perecíveis, como saladas (74%), vegetais (73%) e frutas (73%). Na hora de decidir se joga ou não fora, o brasileiro leva em conta cheiro e aparência (85%) e prazo de validade expirado (83%). Segundo a ONU, por ano, são desperdiçados 1,3 bilhão de toneladas de alimentos no mundo. No Brasil, são descartadas cerca de 41 mil toneladas diariamente, o que daria para alimentar 25 milhões de pessoas por dia (ABR).

Cursos de engenharia terão novas diretrizes curriculares em julho

Inovação deverá ser um dos principais focos dos cursos de engenharia no Brasil, de acordo com o integrante do Conselho Nacional de Educação (CNE), Luiz Roberto Curi, que preside a comissão de revisão das Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Engenharia. O novo marco regulatório deve ser aprovado em julho. "Inovação é um fator essencial do trabalho do engenheiro", afirma Curi. "É preciso um compromisso dos cursos com processo inovativo industrial, ampliação, modernização e sofisticação da indústria; aproximar dos desafios da produção, aproximar dos desafios da infraestrutura", acrescenta.

As diretrizes serão válidas para todos os cursos de engenharia. As diretrizes vigentes foram instituídas em 2001. Depois disso tiveram algumas pequenas atualizações. Os estudantes terão, por exemplo, acesso a conteúdos de design, de mercado e de materiais, questões que os ajudarão na prática da profissão. Terão mais ênfase também atividades de pesquisa e extensão. A discussão é feita no CNE há mais de um ano e meio e envolveu, entre outros atores, pela primeira vez, de acordo com o conselheiro, a indústria, e Mobilização Empresarial pela Inovação (MEI). Instituições internacionais, como o MIT, nos Estados Unidos, serviram de referência.

Segundo o secretário de Educação Superior do Ministério da Educação, Paulo Barone, que participa da discussão, as diretrizes deverão tornar os cursos mais atrativos. Ele diz que há casos em que apenas 8% dos estudantes se formam no fim do quinto ano de curso. "Vamos aproximar cursos do mercado de maneira que haja projetos que o curso desenvolva já ligados à atividade futura", diz (ABR).

Trump 'destruiu' credibilidade do G7

O ministro das Relações Exteriores da Alemanha, Heiko Mass, acusou o presidente dos Estados Unidos, Donald Trump, de "destruir" a credibilidade do G7 com um tuíte. A

declaração chega após o magnata ter usado o Twitter para retirar seu apoio ao comunicado conjunto do grupo, por causa de uma polêmica com o Canadá.

"Com um tuíte, uma enorme credibilidade pode ser destruída rapidamente. É ainda mais importante que a Europa fique unida e repre-

sente seus interesses com mais agressividade", escreveu Mass.

Já o presidente da França, Emmanuel Macron, afirmou que a cooperação internacional não pode ser ditada por "surto de raiva e declarações descartáveis". "Assumimos compromissos e devemos mantê-los", disse (ANSA).

Casos de toxoplasmose chegam a 510 em Santa Maria

O município de Santa Maria (RS) já registra 510 casos confirmados de toxoplasmose. De acordo com a Secretaria de Saúde do Rio Grande do Sul, há ainda 212 casos suspeitos da doença que seguem sob investigação no município. Dos 510 casos confirmados, 441 são de pessoas residentes em Santa Maria (86,5%), cinco (0,9%) são moradores de distritos e sete (1,4%) são pacientes que vivem em municípios vizinhos.

Ainda de acordo com a secretaria, na semana passada, foram coletadas sete amostras de água em Santa Maria. Quatro amostras foram retiradas de açudes, duas de poços artesanais e uma em vertente d'água. Os técnicos também recolheram duas amostras de lodo dos reservatórios de água e duas de água dos reservatórios em localidades onde existem registros de casos confirmados. O material foi encaminhado ao Laboratório Central de Saúde Pública do Rio Grande do Sul para análise em primeira triagem. Os resultados devem ser divulgados em até 15 dias.



A toxoplasmose não pode ser transmitida de humano para humano, com exceção das infecções intrauterinas.

Conhecida como doença do gato, a toxoplasmose, de acordo com o Ministério da Saúde, é causada por um protozoário e apresenta quadro clínico variado - desde infecção assintomática a manifestações sistêmicas extremamente graves. A infecção em humanos ocorre por três vias: contato direto com solo, areia e latas de lixo contaminados com fezes de gatos infectados; ingestão de carne crua ou mal cozida infectada (sobretudo carne de porco e de carneiro); e infecção transplacentária durante a gravidez.

A toxoplasmose não pode ser transmitida de humano para humano, com exceção das infecções intrauterinas. De acordo com a pasta, cerca de 40% dos fetos de mães que adquiriram a doença durante a gestação são infectados. A orientação para se prevenir a doença é evitar o uso de produtos animais crus ou mal cozidos; eliminar as fezes de gatos infectados em lixo seguro; proteger as caixas de areia; lavar as mãos após manipular carne crua ou terra contaminada; e evitar o contato de grávidas com gatos (ABR).

Morre, aos 95 anos, enfermeira que cuidou de Anne Frank

Morreu aos 95 anos de idade, no Reino Unido, a enfermeira e sobrevivente do Holocausto Gena Turgel, que ajudara a cuidar da jovem Anne Frank quando elas eram prisioneiras no campo de concentração nazista de Bergen-Belsen. Turgel ficou conhecida como "Esposa de Belsen" por ter se casado com um dos soldados britânicos que libertaram o campo de extermínio, Norman Turgel. O vestido que ela usou no matrimônio está exposto no Museu Imperial de Guerra de Londres.

Nascida em Cracóvia, na Polônia, em 1923, Turgel perdeu quase toda a sua família na invasão alemã de 1939 e depois foi deportada para campos de concentração. Após o fim da guerra, dedicou sua vida a ensinar crianças sobre os horrores do Holocausto. "Quando eu cheguei em Bergen-Belsen, vi pilhas de corpos espalhados. Não apenas uma ou duas, mas



Gena Turgel foi prisioneira dos nazistas junto com a jovem.

montanhas tão altas quanto uma árvore no jardim", disse a enfermeira em 2015, em uma entrevista ao tabloide "The Sun".

No campo de extermínio, ela ajudou a cuidar de Anne Frank, que sofria de tifo e acabaria morrendo pouco depois. "Ela estava delirando, terrível, queimando. Dei a ela água fria para lavá-la. Não sabíamos que ela era especial, mas ela era uma garota amável", lembrou Turgel (ANSA).

Para veiculação de seus Balanços, Atas, Editais e Leilões neste jornal, consulte sua agência de confiança, ou ligue para

TEL: 3043-4171

Editorias

Economia/Política: J. L. Lobato (lobato@netjen.com.br); **Ciência/Tecnologia:** Ricardo Souza (ricardosouza@netjen.com.br); **Lazer/Cultura:** Laura Lobato De Baptisti (lauralobato11.ll@gmail.com); **Livros:** Ralph Peter (ralphpeter@agenteliterariaralph.com.br); **TV:** Tony Auaud (central-noticia@bol.com.br). **Revisão:** Sônia Souza.

Webmaster/IT: Ricardo Baboo; **Edição Eletrônica:** Ricardo Souza e Walter Almeida. **Impressão:** LTJ Gráfica Ltda. **Serviço Informativo:** Agências Estado, Brasil, Senado, Câmara, EBC, ANSA.

Artigos e colunas são de inteira responsabilidade de seus autores, que não recebem remuneração direta do jornal.

Jornal Empresas & Negócios Ltda

Administração, Publicidade e Redação: Rua Vergueiro, 2949 - 12º andar - cjs. 121 e 122 - Vila Mariana - Cep: 04101-300. Tel. 3043-4171 / 3106-4171 - E-mail: (netjen@netjen.com.br) - Site: (www.netjen.com.br). CNPJ: 05.687.343/0001-90 - JUCESP, Nire: 35218211731 (6/6/2003) - Matriculado no 3º Registro Civil de Pessoa Jurídica sob nº 103.

RIO DE JANEIRO: J.C. REPRESENTAÇÕES E PUBLICIDADES EIRELI Av. Rio Branco, 173 / 602 e 603 - Centro - Rio de Janeiro - CEP 20040-007 Tel. (21) 2262-7469 - CNPJ 30.868.129/0001-87