SERDEL
SERVIÇOS E CONSERVAÇÃO
ISO 9001

INFORMATIVO SERDEL

INFORMATIVO BIMESTRAL DA SERDEL SERVIÇOS E CONSERVAÇÃO LTDA • ANO VII : N° 02/2011 : ABRIL / MAIO DE 2011

EDITORIAL

O ano se iniciou com uma série de confrontos sociais em países da África e do Oriente Médio, protestos estes que estamparam páginas de jornais por todo o mundo. O ápice da crise foi no Egito que, inspirado em revoltas que já haviam ocorrido na Tunísia, se deu por protestos populares que exigiam a renúncia do então presidente ditador egípcio, Hosni Mubarak. Após a queda do ditador, a crise se alastrou para outros países em busca dos mesmos objetivos, como Líbia, Jordânia, Iêmen, Argélia, Mauritânia, Marrocos, Sudão e Omã.

A dura repressão às manifestações provocou protestos de diversos outros países do mundo, além da preocupação por parte da Organização das Nações Unidas (ONU) e de organizações de direitos humanos. Somente no Egito, foram 18 violentos dias e um triste saldo ao final: segundo a ONU, mais de 300 pessoas foram mortas e milhares ficaram feridas. Assim como todo o mundo, o Seaces ficou comovido com a situação destes países durante a crise.

Pessoas morreram e cidades foram completamente tomadas por forças militares. Infelizmente, conflitos como estes estão cada vez mais comuns em nosso mundo, com revoltas constantes a governos ditatoriais, criando um clima de instabilidade em todo o planeta. Apesar disso, estas crises servem para nos mostrar o poder e a força popular em busca de um ideal positivo para toda uma sociedade. Pense nisso!

Antônio Geraldo Perovano
Diretor presidente da Serdel

Atestados médicos

Atestados médicos são documentos de conteúdo informativo, emitidos por médicos, com a finalidade específica de justificativa para ausência ao trabalho por motivo de doença, evitando-se a perda da remuneração correspondente, obedecendo à legislação trabalhista.

A Serdel apurou, durante todo o ano de 2010, 2.848 (dois mil oitocentos e quarenta e oito) atestados médicos apresentados por seus empregados, totalizando 10.006 (dez mil e seis) dias de afastamentos do trabalho. O custo aproximado do pagamento desses atestados médicos, haja vista que a empresa é obrigada a pagar o dia do empregado afastado por motivo de doença, foi de mais de R$ 400.000,00 (quatrocentos mil reais).

Diante desta absurda quantidade de atestados, a Serdel adotará como procedimento interno a conferência e checagem de todo e qualquer atestado médico apresentado por seus empregados, visando identificar as reais necessidades de afastamentos por motivos de saúde. Assim a Serdel reserva-se ao direito de, quando o empregado apresentar o atestado, encaminhá-lo a avaliação pelo médico do trabalho da empresa, com o objetivo de confirmar a possível doença que acomete o empregado. Além disso, a empresa entrará em contato com o médico emissor do atestado, para que confirme e explique a necessidade do afastamento e se esse afastamento deve ser apenas da função exercida ou se o empregado deve ficar de repouso em sua residência.

Tais medidas se fazem necessárias pois, infelizmente, muitos empregados se utilizam da desonesta prática de falsificarem atestados ou mesmo obterem atestados médicos por meios ilegais e ainda simularem doenças para faltarem ao trabalho e não terem o dia descontado de seu salário. Muitos atestados são apresentados em vésperas de feriados e depois de finais de semana, com o nítido objetivo de obter alguns dias a mais de folga. Existem diversas formas de tentar ludibriar o empregador. Veja-se:

1) **Atestados médicos falsificados**: identificamos, com freqüência, a incidência de formulários "Atestados Médicos" emitidos por falsários. Esses documentos às vezes são furtados de clínicas, postos de atendimento, etc. Alguns são "montados" de atestados originais ou mesmo impressos sob encomenda de fraudadores. Infelizmente, há muitas pessoas que falsificam assinaturas, datas, carimbos, etc. e "vendem" esses atestados.

2) **Atestados impressos clandestinamente**: como não há qualquer controle para emissão e impressão de formulários utilizados para atestados médicos, qualquer indivíduo pode encomendar a impressão desses "Atestados Médicos" em gráficas.

3) **Atestados adulterados**: é a maior incidência dentre as irregularidades envolvendo o assunto. São os atestados médicos que, após emitidos por médicos de boa fé, são alterados, rasurados, xerografados, etc.

Além dos documentos falsos e/ou adulterados, há os que são emitidos para empregados que "fingem" estar doentes. Inventar ou fingir uma doença para se ausentar do trabalho é **crime** e, no caso de uso de atestados médicos falsos ou rasurados, o trabalhador poderá ser demitido por justa causa, conforme estabelece a legislação trabalhista, além de responder criminalmente por seu ato, pegar até 2 (dois) anos de prisão e ainda pagar multa, pena prevista no Código Penal Brasileiro e orientação da Polícia Federal.

Várias situações apontadas nos itens acima já foram identificadas na Serdel. Desta feita, para evitar essa prática criminosa que vem se multiplicando em nossa Empresa, medidas enérgicas estão sendo adotadas, sempre em conformidade com a legislação vigente em nosso País, o que certamente evitará pagamento indevido e garantirá o bom andamento das atividades da Serdel.

MOMENTO DE REFLEXÃO

Curiosidades sobre a Páscoa

A Páscoa é uma festa cristã que celebra a ressurreição de Jesus Cristo. Depois de morrer na cruz, seu corpo foi colocado em um sepulcro, onde ali permaneceu, até sua ressurreição, quando seu espírito e seu corpo foram reunificados. É a data mais importante da religião cristã, quando as pessoas vão às igrejas e participam de cerimônias religiosas.

Muitos costumes ligados ao período pascal originam-se dos festivais pagãos da primavera. Outros vêm da celebração do Pessach, ou Passover, a Páscoa judaica. É uma das mais importantes festas do calendário judaico, que é celebrada por 8 dias e comemora o êxodo dos israelitas do Egito durante o reinado do faraó Ramsés II, da escravidão para a liberdade. Um ritual de passagem, assim como a "passagem" de Cristo, da morte para a vida.

No português, como em muitas outras línguas, a palavra Páscoa origina-se do hebraico Pessach. Os espanhóis chamam a festa de Pascua, os italianos de Pasqua e os franceses de Pâques.

A festa tradicional associa a imagem do coelho, um símbolo de fertilidade, e ovos pintados com cores brilhantes, representando a luz solar, dados como presentes. A origem do símbolo do coelho vem do fato de que os coelhos são notáveis por sua capacidade de reprodução. Como a Páscoa é ressurreição, é renascimento, nada melhor do que coelhos, para simbolizar a fertilidade!

(Fonte: site www.comamor.com.br)

Feliz Páscoa a todos colaboradores, parceiros e amigos da Serdel!

NOSSO DESTAQUE

DESTAQUE DO MÊS

Com a preocupação de prestar um atendimento de qualidade aos clientes, a Serdel desenvolve estratégias para analisar a situação de cada colaborador de forma a incentivá-lo a cumprir todas as obrigações e oferecer sempre um atendimento qualificado.

Assim, a empresa criou um programa que permite a avaliação do desempenho dos colaboradores. Ao final de cada mês, quem alcança a melhor atuação é o "Destaque do Mês".

Em razão de seu ótimo desempenho junto ao cliente, a Auxiliar de Serviços Gerais Ana Maria da Silva Barros Canutto, da Chocolates Garoto, foi o destaque do mês de fevereiro de 2011. Esse destaque é de grande importância para qualquer empregado. Afinal, receber um título como este significa estar comprometido com a empresa e com os clientes.

Parabéns! Continue sempre exercendo um primoroso trabalho.

GENTE DE CASA

A Técnica de Segurança do Trabalho, Edvânia Pereira, sempre mostrou um ótimo desempenho no desempenho do seu trabalho. Resultado disso foi a promoção recebida. Conheça-a um pouco mais.

Desde quando está na empresa?

Desde de março de 2010, quando fui contratada como estagiária. Em julho do mesmo ano fui contratada como técnica.

Em quais empresas trabalhou antes?

Banco do Brasil S/A; KLB Assessoria e Comércio Exterior Ltda; Wise Trading Importação e Exportação Ltda; Marear Comércio Internacional Ltda; Rio's Importação e Exportação Ltda.

Qual importância você atribui ao seu trabalho para o bom funcionamento cotidiano da Serdel?

Compromisso, seriedade e dedicação em tudo que me é delegado.

Para você, o que há de melhor na Serdel?

Poder trabalhar em uma empresa sólida, agregando conhecimentos e trocando experiências.

O que você acha dos seus colegas de trabalho?

Por incrível que pareça, essa é a parte mais complicada do trabalho. Relacionamento humano não tem uma fórmula ideal. Cada pessoa tem uma reação totalmente diferente com relação aos mais diversos assuntos. Mas, é preciso chegar a um ponto comum: manter uma boa convivência. Afinal, na maioria dos casos, passamos em média um terço de nossa vida diária no trabalho.

O que representa a Serdel para você?

Fonte incontestável de oportunidade e aprendizado.

Durante esse tempo de trabalho na Serdel houve algum momento marcante para você?

Sim, acabei de passar por uma cirurgia delicada e não imaginei que as pessoas com as quais eu trabalho abraçariam minha causa e caminhariam comigo. Enquanto estive no hospital recebi ligações a todo momento das minhas colegas de trabalho me dando força e incentivo. Aproveito para dizer "Meninas, muito obrigada!".

SERDEL EM AÇÃO

Gente do bem faz assim

José Matias, colaborador da Serdel, é um exemplo de honestidade à sociedade e um motivo a mais de orgulho para a nossa empresa. Isso porque no início do mês, José, que presta serviços à Chocolates Garoto, em Vila Velha, encontrou no vestiário masculino da fábrica uma mochila com celulares, carteira e dinheiro. Ele entregou todo o material à Segurança Patrimonial, que logo entrou em contato com o dono da mochila e lhe devolveu os pertences. Parabéns ao nosso colaborador José Matias, por uma atitude tão honesta, positiva e rara nos dias de hoje!

Disk Limpeza
MATERIAL DE LIMPEZA, EQUIPAMENTOS, HIGIENE E DESCARTÁVEIS
Tel.: (27) 3399 1888

óticas SETE
Uma ótica toda sua
Pagamento em até 5x s/ juros
Tel.: 3200-2929
DESCONTO ESPECIAL PARA TODOS OS FUNCIONÁRIOS
VITÓRIA Rua Sete | V. VELHA Av. Jerônimo Monteiro | CAMPO GRANDE Av. Expedito Garcia | ITACIBÁ Av. Manoel Joaquim Santos

QUALIDADE

A importância da limpeza de ambientes destinados ao preparo de alimentos

Você já pensou que nenhum espaço, edificação ou cliente são iguais? O conceito de qualidade, eficiência e necessidades mudam muito. E nos ambientes destinados à preparação e distribuição de alimentação humana acontece o mesmo, com a diferença de que as exigências são muito maiores. Cozinhas industriais, refeitórios, restaurantes, bares, lanchonetes e supermercados exigem, além da decoração, a elaboração de cardápios variados, apresentação dos pratos e disponibilização de produtos com o máximo de higiene e livres de contaminações. Sabemos que nesses ambientes, a administração, conservação e manuseio de grandes quantidades de alimentos aumentam o risco de algo sair errado.

É preciso utilizar o produto de limpeza e os acessórios certos, aliados a práticas de higienização rigorosas. Não podemos nos esquecer que limpeza é muito mais que remover sujeiras, é uma questão de biossegurança, pois é através dela que podemos evitar as doenças, melhoramos nosso bem estar e aumentamos nossa produtividade no trabalho.

Nos locais de manipulação de alimentos, a limpeza deve ser excelente, de modo a não deixar qualquer vestígio de sujeira, porque esta poderá conter micróbios capazes de causar doenças. Essa limpeza deve ser criteriosa, realizada através de produtos, acessórios, equipamentos, pessoal e rotinas devidamente preparados para serem eficientes:

Limpeza exclusiva: tudo o que for utilizado para a limpeza destes ambientes, deverá ser de uso exclusivo e, em hipótese alguma, ser utilizado em outros ambientes: banheiros, áreas externas, etc.

Produtos de limpeza: se a cozinha é profissional, utilize produtos profissionais com uso aprovado pelos órgãos competentes (Anvisa, etc.), corretamente identificados e guardados em local seguro, fora das áreas de manipulação de alimentos. Produtos de uso doméstico (aqueles que se compram em prateleiras de supermercados) não proporcionam o mesmo êxito. Não poderão ser utilizadas substâncias odorizantes.

Lixeiras: recomenda-se o uso de lixeiras a pedal, mantidas sempre tampadas, para evitar a proliferação de bactérias e focos de insetos.

Instalações: devem possuir barreiras contra a entrada de insetos e roedores; os pisos devem ser impermeáveis e antiderrapantes, além de facilitarem a limpeza; os líquidos devem escorrer para ralos sifonados; as paredes devem ser laváveis e de cores claras; portas, escadas e outras estruturas não devem absorver líquidos e serem de fácil limpeza; etc.

Controle de pragas: é necessário um programa eficaz e contínuo de controle de pragas, através de empresa especializada e com know-how comprovado na atividade. O controle de pragas deve ser contínuo, mas, o uso de praguicidas deve ser sempre evitado. Inspeções, barreiras físicas, limpeza esmerada, armazenamento correto dos alimentos, destino do lixo e outras atividades são exemplos de ações que evitam as pragas e podem evitar ou diminuir o uso de praguicidas químicos.

Normas e procedimentos de limpeza: todo estabelecimento destinado ao trato com alimentos deve ter uma sistemática de normas e procedimentos a serem seguidos. Estes devem ser escritos e controlados quanto ao que fazer, quem vai fazer, quando fazer e como vai fazer (incluindo produtos, equipamentos e acessórios).

Aplicação das normas e procedimentos (treinamentos): toda a equipe destinada ao preparo, manuseio e/ou distribuição de alimentos deve ser treinada e apta para exercer a função. Isto deve ser garantido com treinamentos e supervisão da atividade com observância ao conteúdo do treinamento.

Estes são apenas alguns exemplos de como manter um ambiente de manipulação de alimentos limpo e seguro, mas, há bem mais. Procure seu supervisor e conheça mais sobre esse tema tão importante.

SEGURANÇA

Prevenção de quedas

As quedas ocorrem por motivos diversos e você deve ter alguns cuidados para evitar que elas ocorram dentro do local de trabalho.

Em qualquer área o procedimento correto é "andar" e nunca "correr", portanto, ande sempre pelos corredores. Não corte caminho passando entre máquinas ou locais perigosos. Se houver objetos, dispositivos ou ferramentas no caminho, retire-os, pois podem provocar tropeções e quedas. Aberturas ou obstruções no piso devem ser protegidas, sinalizando-as de alguma forma. Se perceber pingos de óleo ou outros líquidos no chão, remova-os imediatamente.

Não esqueça que atividade em altura acima de dois metros deve ser comunicada ao técnico de segurança para que o mesmo faça uma análise dos riscos e providencie os EPI's necessários.

Ao subir escadas, use sempre o corrimão e suba os degraus um a um. Não improvise escadas com uso de caixotes, tambores, máquinas, cadeiras entre outros, pois são equipamentos inadequados.

Quando perceber qualquer condição insegura, comunique sempre o seu superior.

LEMBRE-SE:

O valor da cesta básica (via cartão) é creditado somente no 5º dia útil de cada mês.

Campanha

A Serdel, empresa prestadora de serviços de conservação de ambientes e especializada em controle integrado de pragas, está à frente do projeto de redução de vetores da dengue dentro do complexo industrial da Vale, em Vitória. O método é super moderno: o monitoramento informatizado dos possíveis focos de larvas é realizado por técnicos através de GPS que, com resultados mais precisos, podem atuar rápida e eficientemente nos locais necessários, eliminando os focos, e sem exageros na aplicação dos inseticidas, o que é muito bom para os cidadãos e para o meio ambiente. Apesar de ser recentemente implantado, o método já reduziu em mais de 80% o número de focos de larvas de mosquitos no local.

Atualmente, segundo dados do Ministério da Saúde, 16 estados estão com risco muito alto de enfrentar epidemia em 2011 e 70 municípios são considerados prioritários para o combate à dengue. Todos estão sendo monitorados pelo Ministério da Saúde. Até 28 de janeiro, o Ministério havia recebido 26.034 notificações de casos de dengue em todo o país, além de 101 casos graves e 12 óbitos suspeitos, que estão em investigação. No Espírito Santo, os municípios da Grande Vitória estão em situação de alerta.

Dicas essenciais para você.

- Ao comparecer à empresa, o funcionário deverá apresentar o crachá na portaria. Caso contrário, a entrada não será permitida.
- Ao receber o comunicado para a realização dos seus exames periódicos, não perca tempo! Procure o Departamento Pessoal para ser encaminhado à clínica (Milmed /Centro Clínica). Evite cobrança e aborrecimentos.
- Informamos que, por motivos de segurança, não será permitida a entrada de crianças nas dependências da sede da empresa. Contamos com a colaboração e compreensão de todos.
- O atendimento do setor de Recursos Humanos é de segunda a sexta-feira, das 8 às 12 horas, e aos sábados, das 8 às 10h45. Os pagamentos de rescisão/homologações continuam no horário de 13 as 17 horas.

CONTRATA-SE

Há vagas na empresa para portadores de necessidades especiais trabalharem em um leque de funções bem amplo. Os deficientes físicos interessados em atividades como auxiliar de limpeza e serviços gerais, mensageiro, supervisor, porteiro, controle de pragas, jardinagem, preparo de alimentos, almoxarifado, assistente ou auxiliar administrativo, podem procurar a Serdel. O atendimento é feito todas as quartas-feiras, das 8 às 12 horas, na Rua Paulo Vasconcelos, nº 375, bairro Jabour, em Vitória.

Atenção colaboradores!

O "Informativo Serdel" é um veículo de comunicação da nossa empresa. É uma troca de experiências, uma transmissão de conhecimentos adquiridos. Por isso estamos abrindo espaços para sugestões para nossos próximos informativos. Para tanto, é só escrevê-las e encaminhá-las ao seu supervisor para que a equipe de assessoria de comunicação avalie o material.

EXPEDIENTE

Órgão informativo da Serdel Serviços e Conservação Ltda. - Rua Paulo Vasconcelos, 375 - Jabour - Vitória - ES - **Tel.: 3434-0400** - CEP: 29072-300
Jornalistas Responsáveis: Denise Póvoa ES 01398/JP - Lurdinha Perovano ES 01117/JP - **Assessoria de Comunicação:** Criar Comunicação Integrada (27) 3345.6973
Coloboração: Euluze Rodrigues da Costa Junior - **Diagramação:** Alex Fleming - **Impressão:** Newgraf - **Tiragem:** 500 exemplares - **Veiculação:** Bimestral

STANCIOLI
UNIFORMES PROFISSIONAIS
Tel.: 3229-2346
RUA CASTELO BRANCO, 2102 - JABURUNA - VILA VELHA - ES