



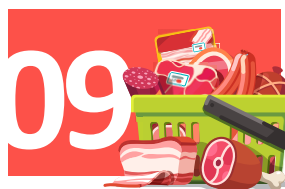
CIPA+A

Canal é criado para denúncias de assédio e discriminação



Nossos Parceiros

Equipe é elogiada no Centro Esportivo Vila Manchester



Nutrição

Consumo de carnes processadas: um perigo à saúde!



Culinária

Panqueca de espinafre com queijo: uma delícia fácil de fazer!

EXCELÊNCIA DO GRUPO PAINEIRAS É DESTAQUE NA 10ª EXPO INFRA FM 2023



Mais uma vez, o Grupo Paineiras fez a diferença durante um evento no qual teve não somente a oportunidade de mostrar seus serviços, mas também apresentar aos visitantes a excelência do trabalho de nossas equipes. Dessa vez o desafio vencido foi a participação na 10ª Expo Infra FM 2023, ocorrida em maio, na cidade de São Paulo. O estante temático permitiu que nossas lideranças acolhessem com cortesia e atenção os participantes da feira, que ainda conheceram detalhadamente nossas atividades. Outro diferencial foi a limpeza e higienização dos vários ambientes do recinto de exposições onde ocorreu a Expo Infra FM, que ficou sob a responsabilidade de uma equipe de profissionais capacitada e especialmente selecionada por nosso setor de Recursos Humanos. O iP conferiu tudo e traz, nesta edição, uma reportagem sobre mais um trabalho realizado com pleno êxito. [página 06](#)



“O que nos faz ser diferentes é a união que envolve as equipes que formam nossa empresa.”

Nathalia Ueno
CEO do Grupo Paineiras

Marcar presença de forma diferenciada em eventos que promovem a qualidade e excelência dos serviços prestados por nossas equipes é uma atividade que o Grupo Paineiras faz questão de desenvolver desde sua criação. Mais do que um oportuno momento para divulgar nosso trabalho, tais eventos permitem que obtenhamos inúmeros conhecimentos sobre as áreas em que atuamos, fato que nos mantém prontos para encarar as constantes mudanças e desafios que surgem em nossa caminhada. O que nos faz ser diferentes é a união que envolve as equipes que formam nossa empresa. Cada colaborador e colaboradora, seja qual for a função que exerce, é fundamental para que nossa atuação seja distinta e destacada nas feiras, simpósios e congressos dos quais participamos ativamente. Essa é mais uma marca do Grupo Paineiras, que não quer se diferenciar apenas por suas potencialidades técnicas, mas pela capacidade, empenho, dedicação e união das pessoas que tornam nossa empresa uma referência nos segmentos onde atua de maneira diferenciada. É, aliás, a força e o poder da diversidade que nos tornam melhores a cada dia. Disso não abrimos mão: somos como uma família onde todos, apesar das diferenças, encaram as adversidades da vida, vencendo-as sempre com muita distinção e louvor. Assim foi na 10ª Expo Infra FM 2023, evento no qual o Grupo Paineiras foi destaque não somente por seu estande temático que atraiu a atenção dos visitantes, mas também pelo empenho de profissionais que mantiveram os espaços da feira limpos e impecáveis. A cada um que esteve envolvido neste e em outros desafios vencidos por nossa empresa, muito obrigado. É a força de nossa gente que nos faz ser diferentes e melhores, sempre!



www.paineiras.com.br

O informativo Paineiras (IP) é uma publicação institucional mensal do Grupo Paineiras e é destinada aos seus colaboradores e clientes.

Av. Dep. Castro de Carvalho, 589
Vila Júlia • cep 08551-000 • Poá/SP

Coordenação Geral
Eliane Conceição Lima
Humberto Feitosa
Maria Aparecida Shiraishi

Comercial • Tel.: 11 3538-2145
comercialprivado@paineiras.com.br

Jornalista Responsável
L. C. Galvão Júnior Mtb 25.492
Tel.: 12 99771-3842

Fale com a gente
informativo@paineiras.com.br
ou dirija-se ao supervisor da sua unidade

CIPA+A cria canal de denúncias contra Assédio e DISCRIMINAÇÃO



A iniciativa é extensiva ao relato de problemas com dados pessoais e com aspectos ambientais, sociais e de governança. A novidade faz parte das atribuições da CIPA – Comissão Interna de Prevenção de Acidentes. O grupo, que é formado por colaboradores eleitos pelos colegas de trabalho e por indicação da empresa, agora será chamado de “Comissão Interna de Prevenção de Acidentes e de Assédio” (CIPA+A), que passará a cuidar também da prevenção de todos os tipos de discriminação e de assédio que possam ocorrer no ambiente de trabalho. A nova função foi atribuída pela lei nº 14.457/2022, que determina à CIPA+A o estabelecimento de ações de combate às diversas formas de violência que podem acontecer no ambiente de trabalho, sendo uma delas a criação de um canal de denúncias. O anonimato dos denunciadores é total e quem for vítima e utilizar o canal criado pelo Grupo Paineiras terá sua identidade totalmente preservada. Para fazer uma denúncia é fácil: basta acessar o link abaixo e clicar no botão “criar relato”. Em seguida é preciso indicar sua relação com a empresa (colaborador, cliente, fornecedor, consumidor, candidato, freelance ou prestador de serviços) e classificar seu relato. Depois é necessário clicar no botão “próximo”, que abrirá uma nova página onde será possível descrever o tipo de denúncia e se a situação ocorreu com alguém. Atenção: antes de finalizar a ocorrência, o denunciante deve ler e aceitar os termos de privacidade da página. O denunciante receberá no final do registro um código de protocolo, que permitirá acompanhar o andamento do caso. Para isso ele deve, na página inicial, digitar esse código e clicar no botão “acompanhar relato”.

Não se cale frente à violência. Acesse o canal de denúncias do Grupo Paineiras:
<https://web.intuix.com.br/report-channel?customerId=0df37e17-fb0d-4ed6-a127-8a4fbb8f7a99>



NOSSOS PARCEIROS

Centro Esportivo Vila Manchester dispõe dos serviços do Grupo Paineiras



O local, que também é chamado de “Centro Esportivo Vicente Ítalo Feola”, é o escolhido por inúmeras pessoas que são adeptas à prática de esportes e exercícios físicos. Localizado na Praça Haroldo Daltro, Vila Nova Manchester, Zona Leste de São Paulo, o posto conta com os serviços de limpeza e higienização oferecidos por uma equipe empenhada e unida, que recebe o atendimento da supervisora Denize e da encarregada Francisca. No lugar, as profissionais do Grupo Paineiras buscam manter impecáveis as instalações administrativas, além da limpeza dos banheiros, vestiários, áreas externas e quadras, entre outras dependências. O cuidado com cada atividade executada e a atenção permanente à limpeza tornam o centro esportivo ainda mais agradável a seus frequentadores.



O que diz nossa cliente

“ Para mim e pela minha experiência aqui no Centro Esportivo Vila Manchester avalio a equipe Paineiras como a melhor que tivemos nesses últimos quatro anos. A prestação de serviços de limpeza e conservação é aprovada com excelência por mim e pelos usuários e frequentadores do nosso espaço. Todos os profissionais do grupo, incluindo a supervisora e a encarregada são pontuais, engajados, prestativos, respeitosos, proativos e sempre nos atendem com prontidão. O contrato é seguido à risca e todos os materiais utilizados são de boa qualidade, atendendo às necessidades do Centro Esportivo. Recebemos muitos elogios dos frequentadores pela

organização e limpeza das dependências, as quais são limpas e higienizadas diariamente pela equipe Paineiras. Costumo dizer que formamos uma segunda família, em que o respeito, o profissionalismo, o empenho e a dedicação de todos se somam e o resultado não poderia ser diferente: sempre muito positivo, com expectativas atingidas. Meu sentimento é de gratidão por essa equipe incrível e maravilhosa. Tenho satisfação imensa de tê-los conosco aqui no CE Vila Manchester!” ” Elaine Correa - Gestora do Centro Esportivo Vila Manchester

Acesse: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/esportes/centros_esportivos/?p=309767 e confira as atividades oferecidas pelo Centro Esportivo Vila Manchester.



Orgulho de ser Paineiras!



“Trabalho na Paineiras há 16 anos. Comecei como auxiliar e após 3 anos subi para o cargo de liderança. Sempre fui reconhecida pelos meus esforços e a empresa me deu oportunidade de mostrar meu melhor. Sou encarregada e tenho total amparo da minha supervisora, sendo que a líder assume juntamente comigo o posto de trabalho. Nossa cliente dá todo suporte, é compreensiva e exigente; uma ótima gestora profissional. A empresa dá o maior amparo e age com humanidade. Quando precisei, no falecimento de minha mãe, eles me deram todo suporte. No meu posto temos desafios diários, mas faço o que gosto. O fato de lidar com pessoas pode não ser fácil, mas é muito gratificante.

Eu me alimento e descanso para cumprir a rotina de trabalho e me preocupo com minha segurança e da minha equipe, exigindo o uso dos EPIs – Equipamentos de Proteção Individual. Somos unidos; tenho minha segunda família lá.” **Francisca Santos da Costa**

“Já faz, graças a Deus, três anos que trabalho na Paineiras. Antes fui motorista, vendedor, manobrista e porteiro. Um dia eu estava fazendo caminhada no Parque Ceret quando duas moças me chamaram e me perguntaram se eu era pastor. Falei que não, mas disse que sou cristão. Ali fizemos uma oração e, após uns dias, começamos a fazer cultos na hora do almoço às segundas, quartas e sextas. Aí apareceu uma vaga na área da limpeza e, graças a Deus, estou até hoje na empresa. Somos uma família e, com a liderança da Francisca, vamos caminhando a cada dia. Com o cliente, somos bem comunicativos. Cada um de nós tem suas obrigações e seguimos um roteiro, que só muda se tiver algo diferente, como um evento. Sabemos que temos que usar os EPIs da forma correta, pois tudo vai ser melhor para nossa segurança e saúde. Sou muito grato por tudo que tenho aprendido na Paineiras.” **Eduardo Ávila**



“Estou na empresa há quatro anos e, antes de ser contratada, trabalhava no Cemitério da Saudade, em São Miguel. Sou muito grata pela oportunidade de trabalho e de crescimento na educação continuada. Aqui no posto vejo respeito, união, força de vontade e de aprendizagem e pessoas boas de coração. Sou nova no posto, mas não tenho palavras para descrever a cliente, que é prestativa, comunicativa e super educada. Ganhei até um abraço dela! Executo minhas tarefas da melhor forma possível e, com outra colega, cuidamos da parte administrativa do ambiente. Sempre que necessário, minha encarregada nos ajuda nas dificuldades ou tira qualquer tipo de dúvida. Cheguei receosa por ter vindo de um outro lugar, mas fui recebida de braços abertos, com carinho e dedicação. Agradeço a encarregada Francisca por ter dado a oportunidade de me conhecer como pessoa e de conhecer meu trabalho profissional.” **Fernanda Fernandes Miktics**

“Trabalho faz pouco mais de 1 mês na Paineiras e, antes, eu trabalhava na limpeza de um restaurante. Nunca tinha trabalhado com limpeza profissional. Consegui minha vaga por uma indicação e tem sido ótima a experiência; estou amando trabalhar aqui. Só tenho a agradecer a Deus por ter aberto essa porta para mim. Estou procurando crescer mais e mais. As pessoas daqui são maravilhosas e tudo que eu preciso elas me ajudam. Eu dou o meu melhor no que faço e meus amigos de trabalho sempre estão me ajudando quando preciso. Estou me sentindo muito bem aqui e me dou bem com todos. Agradeço muito a minha encarregada Francisca, que me ajuda muito.” **Ingrid Alves da Silva**



Quer fazer parte de um time vencedor? Acesse: <https://paineiras.com.br/novo/trabalhe-na-paineiras.php>



Equipes marcam presença com distinção em evento nacional

O Grupo Paineiras marcou forte presença na 10ª Expo Infra FM 2023, um dos mais importantes eventos do mercado brasileiro de gerenciamento de instalações, o “Facility Management”. A exposição ocorreu entre os dias 4 e 5 de maio, no Pavilhão Azul da Expo Center Norte, em São Paulo, reunindo grandes profissionais e empresas do setor que expuseram seus produtos e serviços, trocaram experiências e conheceram soluções, inovações e tecnologias de ponta do segmento. O Grupo Paineiras contou com um estande temático para recepcionar os visitantes, que conheceram a gama de serviços, tecnologia e qualidade dos produtos e equipamentos usados por nossos profissionais. Lideranças e representantes do Grupo Paineiras presentes nos dois dias do evento ainda divulgaram as ações de destaque de nossa empresa, como os programas de capacitação das equipes e a obtenção das certificações que atestam nosso compromisso com a qualidade. Fernanda Guimarães, Gerente Comercial do Grupo Paineiras, fala sobre a participação na 10ª Expo Infra FM 2023. “Demonstrar a força de nossa empresa numa feira voltada justamente para o setor que contrata os nossos serviços é uma responsabilidade imensa. Porém, conseguimos cumprir e até superar o desafio com maestria. Receber elogios de pessoas que lá estavam pela qualidade operacional, treinamento, utilização dos equipamentos e pela alegria ao trabalhar faz com que a gente saiba que o caminho está certo”, disse Fernanda, que ainda ressaltou a integração de esforços entre todos que fazem parte do cotidiano do Grupo Paineiras. “Nada disso teria acontecido sem as conexões que temos com nossos fornecedores, com nossas equipes de marketing, operacional e comercial, além da equipe Infra que nos apoiou em todos os momentos. Nossa gratidão a todos que estiveram por lá e que viram e sentiram a qualidade do Grupo Paineiras em ação.”

Para falar com um consultor e saber mais sobre nossos serviços acesse: <https://www.paineiras.com.br>



Profissionais garantem limpeza e higienização do pavilhão do evento

A participação do Grupo Paineiras na 10ª Expo Infra FM 2023 foi muito além da instalação de um estande temático que chamou a atenção dos visitantes. Quem passou pelo Pavilhão Azul durante os dois dias do evento no Expo Center Norte pode conferir, na prática, a eficiência e a qualidade dos serviços de higienização e limpeza que foram realizados, naquele ambiente, por uma equipe de profissionais especialmente selecionada pelo setor de Recursos Humanos de nossa empresa. Cada atividade foi cumprida com pleno êxito, seguindo à risca nosso padrão de excelência. O resultado do trabalho ainda foi muito elogiado, como explicou a encarregada Alexsandra Aparecida de Oliveira Corrêa, que liderou a equipe de limpeza coordenada pelo supervisor Rodrigo, com o apoio das supervisoras Tayana, Kelyane, Denize e o supervisor Roberto. Sandra, como é mais conhecida, falou sobre como foram cumpridas todas as tarefas assumidas pelo Grupo Paineiras na 10ª Expo Infra FM 2023. “Cuidamos, antes e após o evento, da limpeza de alguns estandes, da área VIP, dos banheiros e das ruas por onde passaram os visitantes. Tivemos duas equipes, sendo uma de dia e outra à noite”, explicou a encarregada, que revelou ainda o sentimento por realizar o trabalho. “Graças a Deus deu tudo certo. É o segundo ano que nós participamos desse tipo de evento. É um serviço bem diferente do que a gente está acostumado no dia a dia, mas muito prazeroso. Saímos de lá com a sensação de dever cumprido”, finalizou Sandra.



Vacinação: proteção certa contra a gripe!

O dia 21 de junho marca a chegada do inverno no Brasil. Além de ter dias mais curtos e noites mais longas, frias e secas, essa estação é conhecida pela baixa umidade do ar, escassez de chuvas e ventos fortes, ou seja, condições propícias para o desenvolvimento de uma série de doenças respiratórias. Entre elas destaca-se a gripe causada pelo vírus Influenza que, todos os anos, passa por mutações que causam o reaparecimento da doença. Em muitos casos, a gripe pode voltar mais forte e resistente, causando uma série de problemas à saúde. A doença é transmitida pelo contato com secreções, espirros e tosse de alguém que está infectado. Por isso é recomendável que as pessoas com esses sintomas usem máscara de proteção, além de manterem outros cuidados, como deixar os ambientes sempre limpos e arejados, com muita ventilação. Isso é válido para locais com grande circulação de pessoas, como o transporte público, por exemplo, e deve ser feito porque o vírus da gripe sobrevive suspenso no ar. Outra forma de se prevenir é tomar a vacina oferecida gratuitamente pela rede pública de saúde, que protege as pessoas contra três tipos de vírus da gripe. Devido a baixa procura por pessoas que fazem parte dos grupos prioritários da vacinação, muitas prefeituras, como a de São Paulo, liberaram a vacina para toda a população acima dos seis meses de idade. Uma outra dica importante é aproveitar a visita aos postos de vacinação e levar a carteirinha de vacina, para atualizar a aplicação de doses contra outras doenças, como a Covid-19. Não custa lembrar que é dever de todos cuidar da saúde e as vacinas são armas essenciais na batalha da prevenção. Faça sua parte e vacine-se, não esquecendo de levar sua família!

Localize, na grande São Paulo, os endereços dos postos de vacinação, acessando: <http://buscasaude.prefeitura.sp.gov.br>



Os perigos à saúde por trás das carnes processadas

Já parou para pensar em quantos casos de câncer intestinal/colorretal surgiram nos últimos anos? Certamente você conhece alguma pessoa famosa, do trabalho ou do seu âmbito familiar que foi acometido pela doença. O que muitas pessoas ainda não sabem é da forte relação da má alimentação e, em especial, das carnes processadas com este tipo de câncer. Dentre essas carnes podemos destacar as mais consumidas: linguiça, salsicha, bacon, presunto, salame, peito de peru, mortadela, tender, nuggets e inúmeras outras que muitas pessoas nem sabem que são carnes processadas. Outros tipos de câncer também podem ter relação com este tipo de alimento. O preparo dessas carnes na indústria consiste na cura, salga e/ou defumação, quando são adicionados o nitrito e/ou nitrato de sódio/potássio utilizados para prolongar o prazo de validade, agregar mais sabor e proporcionar características visuais atrativas ao alimento. Dos nitratos e nitritos em associação com compostos da proteína da carne podem se formar as nitrosaminas, associadas a danos celulares que aumentam as chances de câncer de estômago e colorretal – o segundo tipo de câncer mais comum entre homens e mulheres. Além disso, as carnes processadas foram adicionadas pela Organização Mundial da Saúde (OMS) ao mesmo grupo do cigarro, no que diz respeito à potencialidade de provocar câncer. Apenas 50g por dia (uma salsicha ou três fatias de presunto) aumentam em 18% o risco de câncer colorretal.



Evite alimentos processados: SUA VIDA AGRADECE!

Como todos os alimentos processados, há nessas carnes um alto teor de gordura saturada, cujo consumo frequente pode elevar o colesterol LDL, ameaçando a saúde cardiovascular devido ao entupimento das artérias e causando inflamações correlacionadas à diabetes tipo II. Esses produtos contêm também níveis altíssimos de sódio, que é ligado a hipertensão. Quanto maior o consumo, maiores serão as chances do desenvolvimento de doenças graves. As carnes processadas, bem como qualquer produto industrializado, devem ter o consumo reduzido ou até mesmo evitado. Uma alimentação equilibrada, com maior consumo de frutas, verduras, legumes, sementes e oleaginosas, associadas sempre com a realização de atividades físicas frequentes, aumentam consideravelmente a resposta do corpo contra qualquer doença, em especial aquelas adquiridas por maus hábitos, como o consumo de alimentos industrializados. Confira na tabela abaixo alguns alimentos ricos em antioxidantes, compostos primordiais na prevenção do câncer e de inúmeras outras doenças. Consuma-os íntegros ou em preparações. Sua saúde e sua vida vão agradecer hoje e também no futuro:

Lucélia Rocha Carvalho
Nutricionista CRN 45.185

Antioxidantes	Alimentos
Vitamina C	Limão, Laranja, Acerola e Goiaba
Vitamina E	Abacate e Azeite de Oliva
Antocianina	Açaí, Repolho roxo, Ameixa e Berinjela
Resveratrol	Uva, Cacau e Amendoim
Licopeno	Tomate e Melancia



Panqueca de espinafre com queijo

O espinafre é um vegetal verde-escuro muito comum nessa época, rico em vitaminas A, C e E, além de vários compostos com propriedades antioxidantes e anti-inflamatórias que evitam o desenvolvimento de doenças cardiovasculares e combatem o envelhecimento precoce da pele. Confira, a seguir, uma receita fácil do programa Mesa Brasil do Sesc, que usa esse vegetal:

Ingredientes

PARA A MASSA

- 1 xícara (chá) de talos e folhas de espinafre, cenoura e beterraba, cortados e cozidos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ½ colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de manteiga

PARA O RECHEIO

- 200 g de espinafre
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 4 fatias de muçarela
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo

Para a massa: bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma mistura homogênea. Coloque, numa frigideira, um fio curto de óleo e espalhe com ajuda de um papel-toalha. Coloque uma concha da massa, virando-a na frigideira cuidadosamente e espalhando a massa por igual no fundo. Deixe dourar dos dois lados.

Para o recheio: doure o alho picado no azeite e, em seguida, adicione o espinafre, temperando com sal e pimenta-do-reino. Adicione o queijo e misture até que ele derreta completamente. Coloque um pouco do recheio no centro da massa de cada panqueca e as enrole com cuidado. Depois é só servir! Bom apetite!

Para mais dicas de receitas do Programa Mesa Brasil acesse:
<https://www.sesc-rs.com.br/wp-content/uploads/2017/10/Livro-de-Receitas-Mesa-Brasil-Sesc-2017.pdf>

ATENÇÃO**SALÁRIO FAMÍLIA 2023!**

Quem recebe até R\$1.754,18 tem direito a R\$59,82. Os documentos necessários ao recebimento são: Certidão de Nascimento, CPF, Carteirinha de Vacina (Crianças de 0 a 6 anos) e Comprovante Escolar (Crianças de 7 a 14 anos) atualizados todo mês de Novembro ou quando necessário. Quem ganha acima deste valor não tem direito ao Salário Família.

Informação sobre acidentes de trabalho Em caso de acidente ou mal-estar avise seu Supervisor ou ligue para 0800 722 3288

CONVÊNIOS PAINEIRAS

Todos estes convênios abaixo, mantidos com a Paineiras, estão à sua disposição. Usufrua destes benefícios para uma melhor qualidade de vida.

Academias Total Pass

Conheça o novo plano. Para aderir faça seu cadastro acessando <https://app.totalpass.com.br/#/register/paineiras>

Porto Seguro Odontológico

Entre em contato com seu supervisor para saber mais sobre o convênio.

Parque Aquático Magic City

Informações: (11) 4746 5800 ou no site www.magiccity.com.br

SESC

Mais informações no site <https://www.sescsp.org.br>

Farmácias Drogasil e Droga Raia

Baixe o App Univers PBM e aproveite descontos a partir de 15% em diversos medicamentos. Para mais detalhes fale com seu supervisor ou encarregado.

**Parque Aquático
Thermas dos Laranjais**

Mais informações ligue no telefone (17) 3281 8015 (horário comercial) ou acesse <https://www.termas.com.br>

Faculdades UMC e Braz Cubas

Mogi das Cruzes, SP
Para mais informações sobre descontos nas mensalidades dos cursos superiores entre em contato com o RH da Paineiras



AGORA VOCÊ
PODE IMPRIMIR
O HOLERITE

Você já instalou o aplicativo Portal Paineiras App em seu celular?



Com ele você verifica se suas informações cadastrais estão atualizadas, como endereço, telefone, exames periódicos, entre outros, evitando assim problemas futuros com FGTS e aposentadoria. O app ainda dá acesso ao seu holerite e muito mais. Para ter o aplicativo é muito fácil: acesse o PlayStore (Android) em seu celular, busque por **Portal Paineiras App**, baixe e instale. Para usuários IOS (iPhone) acesse o site: portal.paineiras.com.br

O aplicativo funciona também de qualquer computador ou celular, pelo endereço portal.paineiras.com.br

Mudança de local para retirada do Bilhete Único

O colaborador deve retirar o cartão "Bilhete Único" diretamente em um posto habilitado pela SPTrans. Se você perdeu o cartão entre em contato com a Paineiras para pegar o número deste bilhete e ligue para 156, na SPTrans, ou então vá até uma loja credenciada para cancelar o Bilhete Único. Depois do cancelamento, assim que retirar o novo cartão, informe a Paineiras o novo número dele para pagamento da próxima recarga do Vale Transporte.

Perda dos Vales Alimentação, Refeição ou Senha

Em qualquer uma dessas situações é preciso que o colaborador entre em contato com a Sodexo para fazer uma nova solicitação.

Telefones Úteis

SPTrans – 156

Cartão BOM – 0800 771 1800

Sodexo – 3003-5083 (Capital e Região)
0800 728 5083 (Outras Cidades)

Benefício Social Familiar
0800 773 3738

Datas dos Benefícios

Pagamento de Salário – 05/07

Pagamento de VR – 05/07

Pagamento de VT – 20/07

Pagamento de VA – 20/07

Julho
2023

O informativo Paineiras pode ficar ainda mais com a sua cara.

O que você acha do nosso jornal? Quais assuntos você gostaria de ler nele? O que podemos fazer para melhorar o conteúdo? Precisamos muito de sua opinião, sugestões e críticas. Envie uma mensagem para galvaodr@uol.com.br ou informativo@paineiras.com.br e, se desejar, mande contribuições por intermédio de seu supervisor. O informativo Paineiras não é só feito para você, mas também por você!