

MONEY TRANSFER & CURRENCY EX



Covisur

SERVICIO DE DESINFECCIÓN



SERVICIO DE DESINFECCIÓN



El **GRUPO AMISUR** junto a **COVISUR** cuenta con una división de limpieza desde su constitución en 2009 en la cual estamos reforzando el **ÁREA DE DESINFECCIÓN**, EL **ÁREA DE FORMACIÓN** Y EL **ÁREA DE SUMINISTRO DE PRODUCTOS DESINFECTANTES**.

Área de desinfección.....	3
Área de formación.....	4
Área de suministro.....	6

El **GRUPO AMISUR** ha desarrollado un plan de limpieza y desinfección específico para cada tipo de actividad que debe ser seguido eficazmente para cumplir con esta responsabilidad.

ÁREA DE DESINFECCIÓN



GENERADOR DE OZONO COVISUR

Fabricación de los Generadores: EVOZON3-SYSTEM

Contando con Conformidad Europea (CE).

Cumpliendo con:

RoHS 200/95/CE, 2014/35/UE, 2014/30/UE.

UNE 400-201:1994

Sistema de producción de ozono:

Mediante descarga de corona.

Potencia:

EVOZON PORTÁTIL 3 (95 W)

Medidas: 30 x 25 x 14 cm.

Difusión de aire:

Compresor incorporado.

Cuadro eléctrico:

Control asimétrico, protección diferencial y térmico.

Caudal: 8 l/min.



Para las desinfecciones contamos con máquinas de ozono y productos homologados por el Ministerio de Sanidad, productos que están siendo utilizados por la UME y organismos públicos para la desinfección en zonas públicas y medios de transporte.

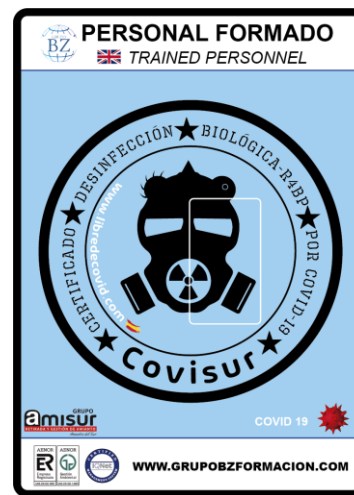
Estas desinfecciones tienen la certificación mediante nuestro sello mostrado en el establecimiento.

ÁREA DE FORMACIÓN



Nuestro departamento técnico ha desarrollado un **curso específico** para la formación del personal de cualquier establecimiento que tenga trato con el público, de esta forma queda cubierta su necesidad de mantenimiento y podrán mostrar un sello que certifica que el personal está formado en desinfección.

Esta formación es **bonificable** y **gratuita** para el sector de hostelería y restauración.



**NO LO OLVIDES,
CUIDAMOS TU SALUD
Y LA DEL MEDIO
AMBIENTE.**



QUEREMOS RECORDAR A NUESTROS CLIENTES QUE ESTOS SERVICIOS DE DESINFECCIÓN FORMAN PARTE DE LA **PREVENCIÓN** Y **TRANQUILIDAD** PARA LOS USUARIOS DE VUESTROS ESTABLECIMIENTOS.

OBJETIVOS DE FORMACIÓN



Desde Grupo BZ Formación y COVISUR empresa de desinfección y limpieza se ha creado la presente acción formativa que organiza en 5 módulos todo lo que necesitará para gestionar su negocio de una forma óptima y segura ante la nueva realidad del entorno.

<u>Módulo 1</u>	Conocerá qué es el coronavirus y cómo afecta al sector de restauración y hostelería.
<u>Módulo 2</u>	Enseñaremos qué materiales de protección individual y colectiva debe disponer, cómo usarlos y retirarlos, cómo debe organizar y gestionar las funciones de los empleados así como las medidas y procedimientos a llevar a cabo para el mantenimiento de la desinfección y limpieza. Además, desarrollaremos nuevos procedimientos en la atención al cliente y proveedores.
<u>Módulo 3</u>	Presentaremos cómo extremar los controles y las medidas de higiene y seguridad alimentaria ante el COVID
<u>Módulo 4</u>	Sección práctica de cómo distribuir el espacio y adaptar las instalaciones de su establecimiento y conjuntamente presentaremos servicios alternativos que podrá complementar a su oferta de servicios.
<u>Módulo 5</u>	Expondremos cómo realizar acciones de marketing y comunicación que generen visibilidad y transmita seguridad a sus clientes.



Este curso de 20h se imparte en modalidad de e-learning, a través de una plataforma virtual que tendrá una duración de 2 semanas.

¿Qué incluye la formación?

Acceso las 24h a la plataforma e-learning y contenidos del curso. Un tutor experto en la materia que orientará y guiará al alumno durante todo el proceso de enseñanza aprendizaje. Además, servicio de **atención telefónica y vía Whatsapp** de 09:00 a 14:00h y de 16:00h a 18:00 de lunes a viernes.

El alumno obtendrá **diploma acreditativo** de la formación realizada y el **sello** del Grupo BZ Formación y COVISUR empresa en Desinfección y Limpieza cumpliendo con los procedimientos del Ministerio de Sanidad que **acreditará que su establecimiento y empleados están adaptados y formados contra el COVID-19.**

Dirigidos a **responsables y empleados** de establecimientos de **servicios de comidas y bebidas** (restaurantes, bares, cafeterías, hoteles, servicios de comidas a domicilio); y a **consultores y auditores de seguridad alimentaria.**

GESTIÓN DE LA CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE



Toda la actividad de nuestra organización se encuentra certificada por un sistema de **gestión de calidad** según la norma ISO 9001:2015.

Otro de nuestros pilares esta basado en la **protección del medio ambiente**. Somos conscientes de la importancia del uso adecuado de los materiales y productos que utilizamos para prevenir la contaminación medioambiental. Para ello, se le da una gran importancia a la formación del personal en cuanto a la concienciación y ejecución de buenas prácticas durante el trabajo, para conseguir así la mejora continua del sistema de **gestión ambiental** según la norma ISO 14001:2015.



Para el mantenimiento de la desinfección en los establecimientos ponemos a disposición de nuestros clientes **productos homologados** por el Ministerio de Sanidad. De esta forma, el certificado de “Establecimiento desinfectado” se prolonga por un periodo de tiempo ilimitado.



Nuestros productos provienen directamente del fabricante, un laboratorio español dedicado íntegramente a la fabricación de productos químicos y biotecnológicos con técnicos formados y amplia experiencia. Estos productos están homologados para la desinfección del coronavirus (COVID-19) por el Ministerio de Sanidad e inscritos en el registro para uso alimentario. Además, suministramos máquinas y sistemas de ozono fabricados en España y aprobados por la Unión Europea.

El **Grupo AMISUR** apuesta por desinfectantes de alto nivel, productos químicos de limpieza profesional y desinfección con agentes Bactericidas y Antivirales **que reducen** más intensamente la contaminación microbiana y destruyen agentes patógenos tanto en ambientes como en superficies y objetos.



Covisur

DESINFECCIÓN FRENTE AL COVID-19

CONTACTO

951 706 567 | 951 219 742

www.libredecovid.com

info@libredecovid.com



GRUPO
amisur
RETIRADA Y GESTIÓN DE AMIANTO
Amiantos del Sur

