



PREVENZIONE DA INFEZIONI BATTERICHE E VIRALI

Metodologia anti COVID-19



SISTEMI CERTIFICATI

- » SA 8000:2014
Sistema di Responsabilità Sociale.
- » UNI EN ISO 22000:2005
Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare.
- » UNI EN ISO 14001:2015
Sistema di Gestione Ambientale.
- » UNI EN ISO 9001:2015
Sistema di Gestione per la Qualità.
- » UNI EN ISO 22005:2007
Sistema di Tracciabilità nelle Filiere Agroalimentari.
- » BS OHSAS 18001:2007
Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza sul Lavoro.
- » Attestato di idoneità aziendale
REG. CE 834/2007 Sistema Gestione Biologico.
- » UNI CEI EN ISO 50001:2011
Sistema di Gestione dell'Energia.
- » UNI 11584:2015
Progettazione di menù per la ristorazione collettiva.
- » ISO 14067:2018 Carbon Foot Print.
- » SOA cat. OG1 - III e cat. OG11 - I
Qualificazione all'esecuzione di Lavori Pubblici.



PRESENTIAMOCI

Un gruppo imprenditoriale al vostro servizio

Il nostro gruppo, La Cascina Cooperativa, nasce a Roma oltre quarant'anni fa, nel 1978 ed è oggi una holding di primaria importanza operante, attraverso le sue controllate nel settore del cleaning, della ristorazione collettiva, del banqueting, del facility management e delle costruzioni. La continua attenzione alle esigenze dei clienti, costantemente volte a cogliere le novità e le evoluzioni del settore, ci ha consentito di posizionarci come interlocutori privilegiati di numerose strutture, sia pubbliche che private. Negli ultimi anni abbiamo consolidato la nostra posizione nel mercato dei servizi alla collettività grazie alla costante e minuziosa attenzione alle mutevoli esigenze degli utenti. Le accresciute dimensioni e la vocazione nazionale non hanno però mutato nel tempo la nostra attenzione ai diversi territori in cui operiamo.



LA CASCINA GLOBAL SERVICE

Servizi di qualità al servizio di chi lavora

Il *facility management* è la gestione integrata di quei servizi che, fuori dal core business di un'azienda, ne supportano l'attività primaria; quei servizi che società, enti e istituzioni esternalizzano per raggiungere livelli di resa professionale ed economie fino a qualche anno fa inimmaginabili. Ciò è possibile non solo grazie all'adozione delle tecnologie più evolute, ma anche grazie ai processi di formazione continua che interessano tutto il nostro personale. I servizi che prestiamo sono operati in conformità a quanto concordato con il cliente e fissato nei cosiddetti SLA, **service level agreement**. In tal modo, attraverso un modello di **key performance indicator** (KPI), ci impegnamo a garantire al cliente il raggiungimento degli obiettivi e ad assicurarne il controllo monitorando le attività attraverso *moderni software di gestione*, sia mediante ispezioni a campione sugli interventi eseguiti. Quando un ente si rivolge a un partner per la gestione integrata di vari servizi ottiene innumerevoli vantaggi

come quello di trasferirgli le responsabilità delle attività in *outsourcing* pur mantenendo il controllo delle stesse ottenendo servizi altamente professionali costantemente in linea con le proprie necessità e con le normative vigenti. Tutto questo viene fatto ottimizzando i costi: il cliente può concentrare le proprie risorse sul core business ottimizzando e razionalizzando la gestione delle attività non core.



PULIZIA E DISINFEZIONE PER ARGINARE IL DIFFONDERSI DEL COVID-19



La diffusione del nuovo Coronavirus SARS-CoV-2 ha posto l'attenzione su due aspetti fondamentali per prevenire e arginare il diffondersi del Covid-19: la pulizia e la disinfezione di ambienti e superfici.

Studi scientifici hanno dimostrato che il nuovo Coronavirus, in ottimali condizioni di temperatura e umidità, può resistere sulle superfici fino a 9 giorni come evidenziato nella circolare del Ministero della Salute n. 5443, inoltre resiste più a lungo se presente su substrati organici come la saliva. **Risulta pertanto fondamentale eliminare il substrato organico, il biofilm che protegge il virus dagli eventi esterni.**

In Cascina Global Service siamo leader nel cleaning in Italia dal 2005 e mettiamo a disposizione dei nostri clienti il knowhow sviluppato nella pulizia e nella sanificazione con specifiche professionalità nelle procedure anti Covid-19.

IN TANTI CI HANNO GIÀ SCELTO

Alcune delle strutture ospedaliere con Reparti COVID-19 dove abbiamo sviluppato le tecniche e le procedure per la disinfezione e dove attualmente applichiamo la nostra metodologia:

A.O. "San Camillo Forlanini" | Roma
P.O. "Santo Spirito in Sassia" | Roma
P.O. "Nuovo Regina Margherita" | Roma
ASL Roma 2 | Roma
P.O. "F. Spaziani" | Frosinone
P.O. di Sora
P.O. di Cassino
P.O. "Giuseppe Mazzini" | Teramo
P.O. "M. SS dello Splendore" | Giulianova (TE)
P.O. "SS Annunziata" | Sulmona
P.O. "SS Filippo e Nicola" | Avezzano
P.O. "San Camillo" | Atessa (CH)
P.O. "Renzetti" | Lanciano



I PUNTI DI FORZA DELLA NOSTRA METODOLOGIA

La nostra procedura è rigorosa, studiata e controllata in ogni sua fase; niente è lasciato al caso e si basa su quattro pilastri fondamentali:



La squadra specializzata

Il nostro team è composto da personale formato con particolare specializzazione per la disinfezione di ambienti contaminati dal virus SARS-CoV-2.

I dispositivi di protezione individuale

In ottemperanza a quanto stabilito dal Ministero della Salute la nostra squadra è dotata di tutti i DPI necessari: doppi guanti monouso; tute idrorepellenti; mascherine FFP2/FFP3; occhiali di protezione; copriscarpe.



I prodotti disinfettanti e sanificanti

Per la sicurezza dei nostri clienti e dei loro utenti applichiamo solo procedure di sanificazione e disinfezione che prevedono l'impiego di disinfettanti a base di ipoclorito di sodio PMC registrati presso il Ministero della Salute, come i disinfettanti delle linee di Angelini SpA, Kemika SpA e ICF Srl usati in associazione con un innovativo prodotto, la Maxidina, che disgregando il biofilm racchiude in un unico prodotto caratteristiche elimina odori, sgrassanti e sanificanti.

I macchinari e le attrezzature

Sanificatore per superfici orizzontali e verticali MMg Sanitizer di Fimap SpA; una macchina rivoluzionaria che rappresenta la soluzione professionale per sanificare gli ambienti in modo veloce ed efficace; disinfettando in modo uniforme pavimenti, muri, finestre e arredi.

Atomizzatore Air Fog di Faip Srl per l'applicazione di disinfettanti e sanificanti in tutti gli ambienti.

Panni monouso in microfibra Micron Solo di Vileda Professional progettati con materiali che assicurano risultati igienici ineguagliabili rimuovendo il 99,9% dei batteri dalle superfici.



QUALI SONO I VANTAGGI DEL NOSTRO SISTEMA?

Un sistema certificato con benefici da comunicare a tutti per ripartire insieme

Al termine delle operazioni ti rilasceremo un attestato di esecuzione delle operazioni e che certifica il nostro intervento. Fai sapere a tutti che la tua è un'azienda virtuosa e attenta alla salute dei propri dipendenti e degli utenti, proponiti ai tuoi clienti come un'azienda rigorosa e all'avanguardia. Comunica a tutti che i tuoi locali, i tuoi uffici e i tuoi spazi di lavoro sono costantemente sanificati e sicuri affiggendo il nostro certificato!



Credito d'imposta pari al 50% delle spese sostenute

Il nuovo Decreto "Cura Italia" incentiva la sanificazione degli ambienti di lavoro riconoscendo a chi fruisce del servizio un credito d'imposta pari al 50% delle spese di sanificazione di ambienti e strumenti di lavoro, fino ad un massimo di €20.000.



LA GESTIONE DELLA FASE 2



Con l'avvio della fase 2 dell'emergenza Covid 19 e, quindi, con la ripartenza di tutte le attività, le aziende si stanno attrezzando con una serie di strumenti e applicazioni per contingentare gli ingressi e garantirne la sicurezza.

Il primo presidio per garantire la sicurezza di lavoratori e utenti è certamente, come abbiamo avuto modo di precisare, l'adozione di procedure specializzate per la sanificazione e disinfezione degli ambienti.

Dopo le operazioni di sanificazione e disinfezione sarà necessario individuare modalità di controllo degli accessi per garantire lo svolgimento delle attività lavorative e di fruizione dei servizi in totale sicurezza.

Fra le tecnologie di maggior impiego e all'avanguardia per il monitoraggio degli accessi vi sono:

- » Sistemi di rilevazione della temperatura corporea attraverso telecamere e tornelli.
- » Sistemi di monitoraggio della numerosità e della distanza di sicurezza.

TELECAMERE TERMOGRAFICHE RADIOMETRICHE

Tecnologia Bi-Spectrum per il controllo della temperatura

Le telecamere termografiche radiometriche per applicazioni Body Temperature

rappresentano il supporto ideale per rilevare soggetti con potenziale stato febbrile. Funzionano con un elevato livello di accuratezza, grazie alla tecnologia Bi-Spectrum sono in grado di rilevare alla perfezione la temperatura corporea anche degli individui in movimento.

Per l'applicazione di questa tecnologia proponiamo:

- » la fornitura e l'installazione di telecamere termografiche radiometriche;
- » il servizio di rilevazione da parte di un nostro operatore specializzato mediante l'uso di dispositivi termici portatili.

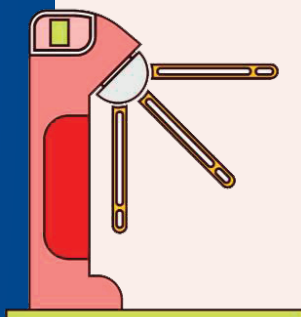


TORNELLI TERMO ACCESS

Il sistema per regolare i flussi di accesso

Questa soluzione integra la tecnologia delle telecamere termografiche radiometriche per applicazioni Body Temperature ai tornelli posti all'ingresso delle aree da controllare. In questa maniera i flussi di accesso vengono regolamentati in maniera completamente automatizzata. Per l'applicazione di questa tecnologia proponiamo:

- » la fornitura e l'installazione di tornelli dotati di telecamera termografica radiometrica per assicurare che gli accessi presso le vostre strutture avvengano nel pieno rispetto della normativa;
- » la fornitura e l'installazione di tornelli che, oltre a essere dotati di tecnologia termografica radiometrica, integrano un sistema di regolazione del flusso in entrata e in uscita consentendo, pertanto, che all'interno delle vostre aree venga rispettato il prescritto distanziamento sociale.



CONTA ACCESSI

Il sistema per monitorare gli accessi

Questo sistema rileva il flusso di utenti in tempo reale conteggiandone la presenza oltre a poter registrare il tempo medio di permanenza degli utenti nelle aree interessate.

I nostri tecnici specializzati installeranno il sistema che integra una micro videocamera con tecnologia avanzata e precisione registrabile fino al 98%.

36,6°C



I NOSTRI FORNITORI



QUOTAZIONE ECONOMICA

RISERVATA AI SOCI FITEL

DIMENSIONE LOCALI	PREZZO
FASCIA 1 FINO A 200 M ²	€ 125,00
FASCIA 2 DA 201 M ² A 400 M ²	A PARTIRE DA € 0,60/m ²
FASCIA 3 OLTRE 400 M ²	A PARTIRE DA € 0,50/m ²

Dispositivi di protezione individuale

- » GUANTI IN LATTICE
- » GUANTI IN GOMMA
(DA INDOSSARE SOPRA QUELLI IN LATTICE)
- » TUTA CON CAPPUCCIO A MANICHE LUNGHE IDROREPELENTE
- » COPRISCARPE USA E GETTA
- » OCCHIALI PARASCHIZZI



Prodotti sanificanti



- » MAXIDINA
- » BIOSPOT
- » DETACLOR
- » ANTISAPRIL
- » OXIDAL

Macchinari e attrezzature

- » ATOMIZZATORE A SPALLA A MOTORE
- » ATOMIZZATORE A SPALLA MANUALE
- » NUBULIZZATORE ELETTRICO
- » PANNI MONOUSO IN TNT
- » ATOMIZZATORE ELETTRICO A PISTOLA
- » NEBULIZZATORE ELETTRICO A FREDDO ROTANTE
- » ELETTROPOMPA IRRORATRICE A SPALLA A BATTERIE
- » SPAZZATRICE SANIFICATRICE



La nostra squadra specializzata effettuerà presso la struttura 3 interventi calendarizzati con cadenza quindicinale. In questo modo si otterrà uno sconto del 15% rispetto alle tariffe delle singole fasce descritte nella tabella dell'Intervento One Shot Protection.



QUALI SONO I VANTAGGI DEL NOSTRO SISTEMA?

Un sistema certificato con benefici da comunicare a tutti per ripartire insieme

Al termine delle operazioni ti rilasceremo un attestato di esecuzione delle operazioni e che certifica il nostro intervento. Fai sapere a tutti che la tua è un'azienda virtuosa e attenta alla salute dei propri dipendenti e degli utenti, proponiti ai tuoi clienti come un'azienda rigorosa e all'avanguardia. Comunica a tutti che i tuoi locali, i tuoi uffici e i tuoi spazi di lavoro sono costantemente sanificati e sicuri affiggendo il nostro certificato!



Credito d'imposta pari al 50% delle spese sostenute

Il nuovo Decreto "Cura Italia" incentiva la sanificazione degli ambienti di lavoro riconoscendo a chi fruisce del servizio un credito d'imposta pari al 50% delle spese di sanificazione di ambienti e strumenti di lavoro, fino ad un massimo di €20.000.



Tutti i prezzi riportati, da intendersi oltre IVA di legge, fanno riferimento a una quotazione standard.

**PER RICHIEDERE INFORMAZIONI
E PER AVERE UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
NON ESITARE A CONTATTARCI!**



Vittoria Fresi | 348 18.10.353

vittoria.fresi@lacascina.it

#insiemececelafacciamo

