PROGETTO RIPARTENZA SICURA





IQS è una sezione di Academy Class ente formativo accreditato dalla regione Lombardia

IQS grazie al suo know-how maturato nell'utilizzo delle più innovative tecniche di **Auditoring – controllo Qualità e Sicurezza,** ha come obiettivo principale quello di garantire la MASSIMA IGIENE sulla base delle normative vigenti, tutelando la SICUREZZA per la SALUTE UMANA.

IQS e l'ente **certificatore Bureau Bea Certification** creeranno e garantiranno la validazione dei processi .

IQS vanta l'esperienza nella **gestione delle procedure** di grandi appalti, nello specifico le procedure di sicurezza- sanificazione –e di safe & sound e gestione procedure Covid-

alcuni appalti Italiani

MANDARIN ORIENTAL MILAN

PARK HYATT™

PREZZEMOLO & VITALE

GUNA terapie d'avanguardia

ARMANI Hotel Milano

Bioesseri

BOTTEGA SICULA FUD CATANIA



Bureau Bea Certification è un ente ceritificatore appartenente al colosso **LL-C certificazioni** www.ll-c.it

Ecco una Selezione di alcuni nostri clienti globali certificati. Questo elenco è limitato a poche grandi multinazionali o aziende che superano diverse migliaia di dipendenti.



Obbiettivo

Dare al consumatore la garanzia di un **ambiente sicuro e certificato** e all'impresa **la certezza di essere a norma di legge**

Rilascio dell'attestato di adozione del processo **certificato** da **IQS** e da **Bureau Bea Certification**

Rilascio di una **targa adesiva** da apporre sugli ingressi o totem menu e comunicazioni ai clienti





Le fasi

FASI PER IL RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE

1-MAPPATURA

2-ANALISI

3-FORMAZIONE

4-SUPPORTO

5-CONTROLLO



Fase 1
Mappatura

Identificazione degli ambienti

1. area cucina o ambienti destinati alla produzione food
2. area ristorante
3. area destinata alla vendita
4. area ricevimento merci o fornitori



Fase 2
Analisi

Analisi e verifica della documentazione

- Attestato **Haccp**
- Manuale **Haccp**
- **81/08** base e specifico
- **Antincendio**
- **Primo soccorso**
- **Dvr**
- **Visite mediche**
- **Preposto**
- **RLS**
- **RSPP**
- **Pets control** roditori striscianti e insetti
- **Log** di controllo HACCP + 81-08 libro attività)

- Percorso dei fornitori
- Dispositivi di protezione
- DVR biologico COVID 19
- Protocolli di sicurezza
- Misurazioni Temperature . D M
- Log di controllo COVID 19
- DPI COVID 19
- Esito dei tamponi
- Disinfettazione

Protocollati in base alle regolamentazioni regionali di appartenenza

le attività non evidenziate sono dovute post COVID



Fase 3
Formazione

Formazione in web a tutto il personale
- Su nuove procedure COVID 19

Formazione E-learinig ai sensi dei decreti regionali.
- 81-08 con test intermedio e finale e con rilascio attestato di formazione
- 81-08 specifico con test intermedio e finale con rilascio attestato di formazione.
- HACCP con test intermedio e finale con rilascio di attestato di formazione

formazioni E-learning in base alle disposizioni regionali

- Creazione e trasferimento al personale interno e agli organi di vigilanza delle **SOP** (standard operating procedure)

- Creazione **LOG** (libro attività) necessari per il monitoraggio delle attività, come richiesta da organi di vigilanza



Piattaforma dedicata IQS

- *La piattaforma IQS permette l'accesso attraverso user name e password per ogni attore del progetto per le seguenti azioni*:

Accesso alle documentazioni di legge e di controllo (assicurazioni – haccp-log controllo- ispezioni ente certificatore – etc)

Accesso alla recovery delle documentazioni di ogni dipendente (carta identita- permesso di soggiorno- visite mediche- etc etc)

Accesso da parte di ogni dipendente per consultazioni documenti (buste paghe – etc)

Accesso da parte dei consulenti per caricamento documenti e controllo documenti



Fase 5
Controllo

- Verifica della documentazione **81-08** caricata sulla piattaforma **web**
- Verifica della documentazione **HACCP** caricata sulla piattaforma
- Verifica della documentazione **pest control** caricata sulla piattaforma
- Verifica della documentazione **LOG** corretta e caricata sulla piattaforma
- Visita semestrale dell'**auditor** per verifica delle procedure di **certificazione**



Offerta Commerciale
fasi 1-2-3-4-5



Fino a 5 dipendenti:
CANONE MENSILE 70 € + 12 € a dipendente

Da 6 a 10 dipendenti:
CANONE MENSILE 70 € + 10 € a dipendente

Da 11 a 20 dipendenti:
CANONE MENSILE 70 € + 9 € a dipendente

Oltre 21 dipendenti:
CANONE MENSILE 70 € + 7 € a dipendente

omaggio ASSOCIATO

- **Visualizzazione e archiviazione** nella piattaforma on line dei documenti di ogni dipendente sulla piattaforma
- **Ticket** online per **dipendenti** e **fornitori**
- **Recovery** e **download** delle buste paghe per i dipendenti.

omaggio ASSOCIATO

Numero dedicato all'associato per chiarimenti e attivazioni Procedure - attività anti Covid 19 - Disposizioni ministeriali

Promozione



Per tutte le adesioni entro il 31 luglio 2020

Sconto del 20%
sulle attività di disinfezione riconosciute e certificate dal ministero della salute



INSPECTION
QUALITY SAFETY

Contatti borriello@academyclass.it www.academyclass.it