



Proposta de Serviços XXI

REDE MAQUIJIG
Business Solutions

Refª 2097/2014

13-05-2014



a Sua empresa
de Serviços



Empresa Autorizada
DGS
Direção-Geral da Saúde



Índice

| | |
|----------------------------------|----|
| 1. Introdução | 3 |
| 2. Medicina do trabalho | 4 |
| 3. Segurança no Trabalho | 6 |
| 4. Higiene e Segurança Alimentar | 7 |
| 5. Formação | 10 |
| 6. Controlo de Pragas | 11 |
| 7. Encargos | 12 |
| 8. Gestor de Cliente | 13 |
| 9. Contactos | 14 |
| 10. Clientes de Referência | 15 |



1. Introdução

A K-med XXI foi criada com intuito de apoiar as Empresas Portuguesas através da prestação de serviços de Saúde Ocupacional.

O nosso profissionalismo rege-se pela ambição de contribuir para o crescimento saudável, produtivo e sustentável das Empresas nossas Clientes acreditando que mantendo a Excelência como linha condutora poderemos ser mais que um parceiro evolutivo.

Temos vindo a ampliar as nossas valências para ir ao encontro das necessidades de cada Cliente e dedicamo-nos inteiramente a cada caso como Especial & Único.

Para lhe transmitir a Confiança, Qualidade e Segurança dos nossos Serviços, somos uma Empresa Acreditada como entidade formadora pela DGERT (Direcção Geral do Emprego e das Relações do Trabalho); certificada pela E.I.C. (Empresa Internacional de Certificação), no Sistema de Gestão Integrado de Qualidade, Ambiente e Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho pelas normas NP EN ISO 9001:2008; NP EN ISO 14001:2012; OHSAS 18001:2007/NP 4397:2008, respectivamente e autorizada pela Direcção Geral de Saúde (DGS) e A.C.T. (Autoridade para as Condições do Trabalho) para a prestação dos Serviços Externos de Segurança e Saúde no Trabalho.

(Pode consultar a Documentação no nosso site)

Disponibilizamo-nos para qualquer esclarecimento, através da nossa

Linha de Apoio 707 21 00 21

www.kmedxxi.pt



2. Medicina do Trabalho

A Medicina do Trabalho é uma especialidade médica que tem como objectivo avaliar e acompanhar clinicamente a aptidão de um trabalhador para exercer uma determinada função, tendo em conta os seus antecedentes clínicos.

De acordo com a legislação em vigor, a Medicina no Trabalhador deve ser praticada apenas por médicos qualificados ou autorizados para esta especialidade. A K-med XXI dispõe de Especialistas em Medicina do Trabalho e está devidamente capacitada para a prestação destes cuidados de saúde.

Serviços a prestar na *REDE MAQUIJIG*:

Exames de Admissão antes do início da prestação do trabalhador ou nos 15 dias seguintes à sua admissão:

- Consulta Médica;
- Rastreio de Diabetes - Glicemia;
- Rastreio de Dislipidemias - Colesterol;
- Rastreio de Urina Tipo II;
- Electrocardiograma;

- Preenchimento e envio de Ficha de Aptidão.



Exames Periódicos de 2 em 2 anos a todos os trabalhadores (excepto aos trabalhadores com mais de 50 anos e menos de 18 anos aos quais se realizarão exames anuais), em clínicas médicas, nas instalações da **REDE MAQUIJIG** ou em Unidades Móveis de Saúde, consoante a Vossa necessidade.

- Consulta Médica;
- Rastreio de Diabetes - Glicemia;
- Rastreio de Dislipidemias - Colesterol;
- Rastreio de Urina Tipo II;
- Electrocardiograma;

- Preenchimento e envio de Ficha de Aptidão.

Exames Ocasionais nos seguintes casos:

- Sempre que se verifiquem alterações às condições de trabalho iniciais ou por requisito dos Médicos da K-med XXI;
- Após ausência do trabalho por mais de 30 (trinta) dias por motivo de doença ou acidente;
- Em casos de doença ou acidentes de serviço;
- Assiduidade irregular atribuível a factores de saúde;

Nota: Poderão ser requisitados exames complementares adicionais.



3. Segurança no Trabalho

A Segurança no Trabalho é um serviço que contribui para a prevenção de riscos profissionais, acidentes de trabalho e doenças profissionais, com vista à protecção do trabalhador no seu local de trabalho. Os quadros técnicos da K-med XXI comprometem-se a desenvolver um conjunto de acções e soluções com vista a proporcionar as mais seguras condições de trabalho.

Para auxiliar a REDE MAQUIJIG a cumprir a legislação em vigor, a K-med XXI apresenta-lhe um conjunto de soluções:

- Relatório de Avaliação de Riscos Profissionais;
- Avaliação de Ruído Ocupacional;
- Avaliação de Iluminância;
- Avaliação da Qualidade do Ar;
- Sinalização de Segurança;
- Licenciamento Industrial;
- Processo de Marcação CE de Máquinas ou Equipamentos Técnicos.

Serviços a prestar nas instalações na REDE MAQUIJIG:

- Identificação de perigos e avaliação de riscos profissionais;
- Proposta e registo de medidas preventivas para reduzir ou eliminar os riscos identificados;
- Avaliação do Plano de Emergência, dos Meios de Combate a Incêndios e da Sinalização de Segurança;
- Informação aos trabalhadores dos riscos a que estão expostos;
- Recomendação de medidas correctivas e preventivas para as situações avaliadas;
- Propor a realização de exames específicos ou serviços complementares resultantes das avaliações de riscos de exposição.



4. Higiene e Segurança Alimentar

Implementação do Sistema de Segurança Alimentar Baseado nos Princípios do HACCP
(Hazard Analysis and Critical Control Points - Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

Amplitude e Objectivos

A implementação do Sistema de Segurança Alimentar Baseado nos Princípios do HACCP é obrigatória por lei, para todas as empresas do ramo alimentar.

Adaptamos os nossos serviços às necessidades de cada cliente, pelo que apresentamos o plano de trabalho mais eficiente para a **REDE MAQUIJIG** com o objectivo de reforçar a protecção dos consumidores dos Vossos produtos, aumentando o seu grau de confiança, para além de dar cumprimento às exigências legais nacionais e comunitárias vigentes.

1º Ano

1. Política de Segurança Alimentar

Definição da Política de Segurança Alimentar, com a criação de Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar.

2. Auditorias Higio-Sanitárias

Realização de inspecções periódicas, como forma de averiguar as condições higio-sanitárias das instalações, equipamentos e pessoal. Verificações efectuadas por técnicos especializados, de formação superior. Será necessário sensibilizar e informar todo os manipuladores de alimentos, no sentido de os responsabilizar e prevenir a ocorrência de toxinfecções alimentares.

3. Sistema de Segurança Alimentar Baseado nos Princípios do HACCP

Elaboração de um sistema de segurança da qualidade alimentar adaptado às exigências da Vossa estrutura empresarial, onde se inclui:

- Estabelecimento de Procedimentos e Instruções de Trabalho;
- Criação de Fichas de Controlo;
- Elaboração de Planos de Higienização (sempre que solicitado).



4. Realização de testes microbiológicos rápidos

Serão realizados testes rápidos por o técnico responsável pelo estabelecimento, estes servem para monitorizar a higienização de manipuladores e superfícies de contacto.

5. Auditorias Higio-Sanitárias

Realização de inspecções periódicas, como forma de averiguar as condições higio-sanitárias das instalações, equipamentos e pessoal. Verificações efectuadas por técnicos especializados, de formação superior. Criação de registos históricos com base nos relatórios destas auditorias.

2º Ano

1. Auditorias ao Sistema de Segurança

Realização de auditorias periódicas, como forma de averiguar as condições de funcionamento do sistema registo de desvios e consequentes adaptações.

2. Política de Segurança Alimentar

Acompanhamento da Política de Segurança Alimentar, revisão do Código de Boas Práticas de Higiene Alimentar.

3. Auditorias Higio-Sanitárias

Realização de auditorias periódicas, como forma de averiguar as condições higio-sanitárias das instalações, equipamentos e pessoal. Criação de registos históricos com base nos relatórios destas auditorias.

4. Realização de testes microbiológicos rápidos

Serão realizados testes rápidos por o técnico responsável pelo estabelecimento, estes servem para monitorizar a higienização de manipuladores e superfícies de contacto.

A equipa de HACCP compromete-se a:

- Prestar assistência sempre que solicitado;
- Guardar sigilo, referente às actividades e instalações do cliente;
- Ajustar os serviços às necessidades específicas de cada cliente;
- Adequar os serviços em função das alterações recorrentes a nível normativo e legislativo.



Serviços a Prestar nas Instalações da *REDE MAQUIJIG*:

| | | | |
|-----|--|--|--|
| ECO | 1º ano | | |
| | Levantamento pelo Gestor de Cliente | Entrega de Manual, Documentos e Adequação do Serviço | Vistoria, Revisão e acompanhamento técnico |
| | 2º ano | | |
| | Vistoria, realização de Testes Microbiológicos | Vistoria, revisão e acompanhamento técnico | |

| | | | | |
|------|--|--|--|--|
| BASE | 1º ano | | | |
| | Levantamento pelo Gestor de Cliente | Entrega de Manual, Documentos e Adequação do Serviço | Vistoria, realização de Testes Microbiológicos | Vistoria, Revisão e acompanhamento técnico |
| | 2º ano | | | |
| | Vistoria, realização de Testes Microbiológicos | Vistoria, revisão e acompanhamento técnico | Vistoria, Revisão e acompanhamento técnico | |

| | | | | |
|------|--|---|---|--|
| PLUS | 1º ano | | | |
| | 1ª auditoria e entrega de documentos, pelo técnico | Entrega de Manual, documentos, e Adequação do Serviço | Vistoria, Revisão e acompanhamento técnico | |
| | Vistoria, realização de Testes Microbiológicos | Vistoria, Revisão e acompanhamento técnico | Vistoria, Revisão e acompanhamento técnico | |
| | 2º ano | | | |
| | Vistoria, realização de Testes Microbiológicos | Vistoria, Revisão e acompanhamento técnico | Vistoria, Revisão e acompanhamento técnico, adequação do Manual | |
| | Vistoria, Revisão e acompanhamento técnico | Vistoria, Revisão e acompanhamento técnico | Vistoria, Revisão e acompanhamento técnico | |



5. Formação

Temos ao dispor da **REDE MAQUIJIG** diversos Módulos de Formação flexíveis e personalizados nas diversas áreas:

- Segurança no Trabalho;
- Higiene e Segurança Alimentar;
- Comportamental;
- Gestão Ambiental;
- Gerontologia;
- Gestão Comercial e Vendas;
- Informática;
- Ciências Empresariais;
- Ciências Educacionais;
- Enquadramento na Organização/Empresa

e-learning

Após a conclusão da Acção de Formação é entregue ao Cliente o Certificado de Frequência de Formação Profissional respectivo a cada formando.



6. Controlo de Pragas

- Metodologias de Tratamento

Todos os tratamentos serão alvo de uma inspecção pormenorizada de todos os locais a tratar. Esta inspecção tem como objectivo identificar as pragas predominantes e todos os possíveis meios que favoreçam a infestação. Deste modo, poderemos escolher o método e o produto mais adequados a cada situação, tendo sempre como princípio a protecção de pessoas, bens e animais.

- Processo Químico

Aplicado ao Controlo de Pragas de Roedores, consiste na colocação de estações de isco, devidamente seladas e identificadas, sendo o isco um rodenticida Anticoagulante. Este processo é também o mais indicado para controlo de grandes pragas e insectos através da aplicação de Gel e Pulverização de insecticida da área a controlar.

- Processo Biológico

É geralmente utilizado em áreas de manipulação de alimentos ou outras áreas onde a aplicação do processo químico é proibida. As estações de isco utilizadas neste processo consistem em pequenas placas, impregnadas de cola com feromonas sexuais ou de cariz alimentar.

Os serviços serão previamente agendados mediante a disponibilidade de ambas as partes, garantindo uma melhor cobertura em termos temporais, de forma a salvaguardar os Vossos interesses e a prestação de um serviço de qualidade.

Documentação Fornecida ao abrigo das Normas HACCP

- Fichas Técnicas dos Produtos Utilizados;
- Fichas de Segurança dos Produtos Utilizados;
- Autorização de Venda dos Produtos;
- Certificado de Serviço;
- Relatório de Serviço;
- Planta de localização dos Iscos.



7. Encargos

| Serviços XXI | Condições Especiais | Observações |
|---------------------------------------|---|-----------------------|
| Medicina do Trabalho | 20% de Desconto sobre Tabela de Preços XXI em Vigor | Isto I.V.A |
| Segurança no Trabalho | | I.V.A à Taxa em Vigor |
| Higiene e Segurança Alimentar - HACCP | | I.V.A à Taxa em Vigor |
| Formação | | Isto I.V.A |
| Controlo de Pragas | | I.V.A à Taxa em Vigor |

Pressupostos

- Contratos com vigência de 2 anos.

Notas

- Todos os encargos com os Serviços de Segurança e Saúde no Trabalho são dedutíveis por inteiro no I.R.C. ou I.R.S.
- Estes valores, se aprovados, têm validade de 90 dias.

Formas de Pagamento

- Transferência Bancária
- Cheque
- Numerário



8. Gestor de Cliente

A K-med XXI destacará um Gestor de Cliente para resolução imediata de todas as situações que possam ocorrer. Acreditamos deste modo prestar um serviço mais personalizado e eficaz.

Gestor de Cliente: Hélder Damião

Telefone: 96 153 29 25

E-mail: helderdamiao@kmedxxi.pt

A K-med XXI agradece a Vossa consulta, colocando-se à disposição para esclarecer quaisquer dúvidas relativamente aos Serviços apresentados.



9. Contactos



Grande Lisboa

Rua Galileu Saúde Correia, nº 11B
2800-691 Almada
Tel. 707 210 021
Fax. 212 748 446
Email: geral@kmedxxi.pt



Caldas da Rainha

Rua José Pinto Miranda, nº4 R/C A
2500-279 Caldas da Rainha
Tel./Fax. 262 098 572
Email: raciocinioclaro@kmedxxi.pt



Setúbal

Av. Bento Gonçalves Shopping Aranguês,
Lojas W/X/Z
2910-433 Setúbal
Tel. 265 541 260
Fax. 265 541 269
Email: sbernardo@kmedxxi.pt





a Sua empresa de Serviços

10. Clientes de Referência

