



# Presentación

Desde el año 1987 GRUPO GESLIM ha desarrollado su actividad en el campo de la limpieza industrial y servicios auxiliares.

La labor realizada durante estos años nos ha permitido pasar de un inicial entorno localista de actuación a abrir nuestras fronteras creciendo y expansionándonos de forma corporativa al resto del país a través de nuevas y modernas instalaciones.

A partir del año 2000 el Grupo se dividió en dos divisiones específicas independientes. La inicial LG (Limpieza General) y la de nueva creación LIA (Limpieza en Industria Agroalimentaria), evolucionando con un fuerte y mantenido crecimiento, desarrollando un nuevo sistema de trabajo y especialización para la limpieza y desinfección en la industria agroalimentaria.

En el año 2013 comenzamos la actividad y puesta en marcha de una nueva división dedicada al mantenimiento y rehabilitación (MyR) de superficies, pavimentos continuos y cerramientos completos para la industria alimentaria. Todos los procesos son realizados con materiales y productos específicos y certificados según normativa para la seguridad alimentaria.

Las características particulares y propias de cada Cliente ha provocado que el desarrollo de nuestras tareas de limpieza y desinfección se diseñen como "un traje a medida" para cada uno de nuestros Clientes, en función de su sector, actividad y necesidades operativas.

El objetivo principal de GRUPO GESLIM desde su fundación ha sido siempre la calidad en el servicio y el soporte técnico/humano a cada Cliente.

La política de crecimiento sostenido ha dotado a GRUPO GESLIM de una buena salud financiera que se ha convertido en pilar básico de nuestra estructura.

La integración de nuestro equipo productivo es el factor determinante para garantizar la calidad de nuestros trabajos. Todo nuestro catálogo de productos está diseñado para poder llevarlo a término con total garantía de éxito en cualquier punto de nuestro país.



## Limpieza General

División especializada en la limpieza industrial, tanto en el mantenimiento diario de las instalaciones, como en la limpieza final de obra o de choque.

Disponemos de los más modernos equipos técnicos y la tecnología para tratar y cuidar todo tipo de materiales y suelos, haciendo en cada caso un trabajo a la medida exacta de cada Cliente.

### Dedicación específica a:

- Centros de enseñanza
- Centros comerciales
- Naves industriales
- Oficinas y comercio en general

### Cuidado y tratamiento de suelos

- Decapados
- Encerados
- Acristalados
- Sellados
- Reparación y recuperación de suelos

### Tratamiento y lavado de textiles

- Lavado de moquetas
- Limpieza de tapicerías
- Limpieza de cortinas

### Servicios específicos para hostelería

- Camareras de habitaciones
- Tratamientos especiales para cocinas y cámaras
- Servicios generales para hotel

### Servicios auxiliares a medida de las necesidades de nuestros Clientes

- DDD
- Control de accesos (servicio 24 horas)
- Tratamiento y eliminación de graffitis
- Trabajos en altura (fachada, cubiertas)
- Desinfección por ozono



## Control de calidad

Para el correcto control de las tareas de limpieza diaria se elaboran una serie de mecanismos y controles.

A cada cliente se le adjudica un encargado externo que se ocupa de realizar visitas para comprobar que se realizan completa y correctamente todas las tareas. Cada mes elabora un informe de calidad especificando los días de control y calificación de todas las variables del proceso de trabajo.

El control de seguridad es elaborado mediante un control diario por zonas y trabajadores.

Estos procesos están avalados por la Certificación ISO 9001.

# Industria agroalimentaria

Las industrias agroalimentarias, dadas sus especiales características, exigen de nosotros que, como servicio de limpieza y desinfección, extrememos la calidad de nuestra labor, proporcionando una elevada formación a los operarios y mecanizándola con los más desarrollados equipos técnicos para garantizar una absoluta higienización, minimizando los riesgos microbiológicos.

Todos los trabajos de limpieza y desinfección deberán asegurar una limpieza perfecta no sólo en las zonas de alto riesgo, sino también en todo el resto de superficies y zonas de comunicación.

Es necesaria la definición y aplicación de limpieza que protejan la protección de maquinaria e instalaciones, con la máxima optimización de tiempos y de procedimientos de limpieza y desinfección.

“ **Nuestro objetivo es la máxima seguridad alimentaria** ”



## Objetivos

- Máximo control en la higienización industrial
- Tratamientos exhaustivos de protección y seguridad alimentaria
- Formación específica y cualificada de operarios y técnicos
- Procedimientos de limpieza y desinfección a medida según necesidades, sectores o actividad
- Garantía de desinfección en superficies para la obtención de alimentos inocuos
- Conservación y cuidado de los materiales y maquinaria de las instalaciones

## Consideraciones

- La no perturbación del funcionamiento del Centro
- Horarios de trabajo adaptados siempre a las necesidades de producción
- Cuadros de frecuencias y operativos flexibles a las necesidades de la actividad diaria

## Medios técnicos

- Utilización de los equipamientos técnicos necesarios: equipos de espuma fijos/portátiles, equipos de ozonización, tratamientos de desinfección ambiental, equipos industriales de fregado, barrido y aspiración.
- Utilización de útiles específicos para industria agroalimentaria
- Organización de utillaje según código de color
- Mantenimiento directo y reparaciones de maquinaria de limpieza
- Servicio de SAT (Servicio de Atención Técnica) y SELUR (Servicio de Limpieza Urgente) según necesidad
- EPIs específicos para industria agroalimentaria



## RRHH

Plan anual de formación en:

- Limpieza y desinfección para industria alimentaria (contenidos personalizados con evaluación y certificados de aptitud)
- Prevención de riesgos y seguridad personal
- Manipulación de alimentos
- Manipulación de biocidas (formación oficial)
- Utilización de protocolo químico específico

## Control de calidad y procesos

- Elaboración del PHI (Plan de Limpieza). Mantenimiento actualizado
- Adjudicación de un técnico cualificado con formación superior
- Adjudicación de un encargado/supervisor con la experiencia y formación necesaria
- Preparación a medida de CHECK LIST diarios y de frecuencias largas
- Supervisión visual diaria
- Control microbiológico de superficies
- Control de pH de superficies
- Utilización de ATPmetría como verificación de higienización
- Registro de incidencias/no conformidades y de las correspondientes acciones correctoras
- Elaboración de protocolos de actuación inmediata para el caso de aparición de cualquier contaminación
- Informe/auditoria mensual de buenas prácticas y limpieza y desinfección
- Protocolo de Food Defense

## Procedimientos

- GRUPO GESLIM realiza mediante un procedimiento de gestión la creación de un ambiente óptimo de trabajo en cuanto a:
- Motivación a nuestro personal atendiendo sus demandas en mejoras en seguridad y formación.
- Organización y reparto de tareas en colaboración con los responsables de los departamentos de Recursos Humanos y Producción.
- Mejora en la comunicación interna.
- Adaptación de horarios en función de las necesidades del personal y conciliación con la vida familiar.
- Mejora en los sistemas y métodos de trabajo, así como en la dotación de útiles y maquinaria más avanzados que permitan la optimización de las tareas de limpieza.



## Maquinaria



## Certificación

GRUPO GESLIM ha obtenido la máxima clasificación (nivel D) para licitar contratos con la Administración Pública.

También disponemos de las certificaciones:

**ISO 9001 – 2008**  
Sistemas de Gestión de la Calidad



**ISO 14001 – 2004**  
Sistemas de Gestión Ambiental



**ISO 22000-2005**  
Sistemas de Gestión en Seguridad Alimentaria





GRUPO GESLIM

**902 36 13 35**

**geslim@geslim.com**

**www.geslim.com**

