

A hand is shown holding a globe. Overlaid on the globe is a large green recycling symbol (three arrows forming a triangle) and the word **DOLISYSTEM** in bold green capital letters.

DOLISYSTEM

Sistemas de Higiene-Limpeza e Descartáveis
Cleaning & Hygiene Systems

NATURAL
100%

Quem somos

Com mais de 40 anos de experiência no mercado, oferecemos soluções profissionais de higiene que proporcionam resultados efetivos, incluindo supervisão, manutenção e treinamento profissional para equipes de limpeza.

Oferecemos equipamentos profissionais, incluindo dispensers, geradores de espuma e diluidores, por meio de um sistema de comodato.

Nosso sistema de trabalho visa otimizar custos, gerando economia e eficiência a longo prazo.



Missão e Valores

A **DoliSystem** destaca-se no mercado por sua dedicação em fornecer produtos e sistemas de higiene, limpeza e descartáveis de alta qualidade.

Com um portfólio variado, a empresa atende às necessidades específicas de cada cliente, garantindo não apenas a limpeza, mas também o bem-estar e a segurança.

Através de uma abordagem focada na saúde e na satisfação do cliente, a **DoliSystem** se compromete com a excelência e a inovação contínua, visando sempre superar as expectativas e contribuir para um ambiente mais saudável, higienizado e seguro.

O que temos a fornecer

Padronização e acompanhamento técnico das seguintes áreas da sua instituição:

- ✓ **Higiene Pessoal e Utilidades:** Garantimos a padronização e o acompanhamento técnico em itens como papel toalha, sabonetes, papel higiênico, entre outros.
- ✓ **Higienização de Ambientes Comuns e Controle de Microrganismos em:** escritórios, banheiros, cozinhas, galerias, entre outros.
- ✓ **Equipamentos Profissionais de Limpeza:** Fornecemos equipamentos de limpeza de alta qualidade para venda ou em regime de comodato.

Segmentos de Atuação

Principais serviços:

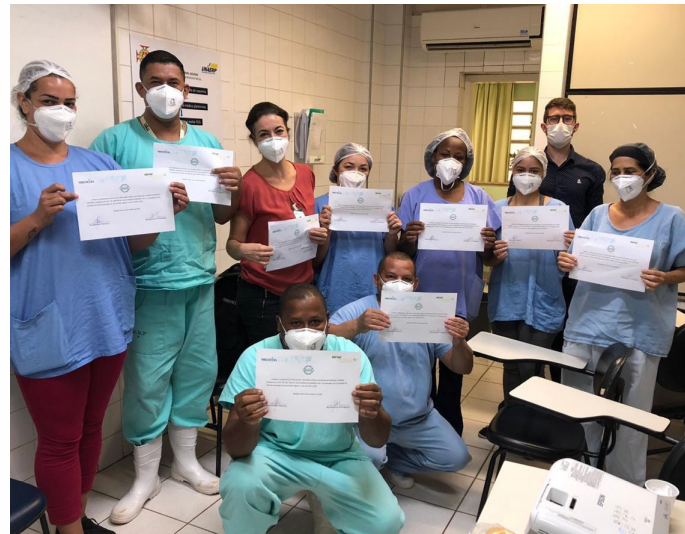
- Logística eficiente e precisa;
- Plano de redução de custos gerais;
- Conscientização ambiental através de sistemas exclusivos e informativos;
- Visitas frequentes de consultores;
- Controle e acompanhamento efetivo de estoque;
- Técnicos e manutenção de equipamentos;
- Treinamento pessoal para utilização adequada dos produtos.



Áreas de Atuação

- Universidades e Escolas;
- Indústrias;
- Hospitais e Clínicas;
- Hotéis e Motéis;
- Restaurantes e Bares;
- Escritórios Comerciais e Condomínios;
- Empresas de Asseio e Conservação;
- Shopping Centers;
- Redes de Supermercados;
- Redes de Academias;
- Lavanderias;
- Varejo em geral

O que temos a fornecer



O que temos a oferecer

- ✓ Treinamento de limpeza e controle de infecção da sua equipe de limpeza
- ✓ Material de apoio, orientação e procedimentos de limpeza



Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) Lanchonete	
Produtos Utilizados: Seven Clearon (Detergente Clorado). SS Grease. Seven Grill. Seven Desinfetante Superconcentrado ALM. Seven Detergente p/ Máquina de Lavar Louças. Seven Secante.	Equipamentos Necessários: Fibraço. Balde Suporte articulado LT. Fibra Verde (Geral) e Fibra Branca. Foamer (gerador de espuma) Pulverizador. Pano microfibra.
Observação: Utilizar EPIS conforme regulamentação e orientação da Fispq de cada produto.	
Área (Cozinha) Pisos, Paredes, Bancadas e Ralos.	Procedimento: 1. Remova os resíduos sólidos e sujidades soltas. 2. Com auxílio do Foamer, aplique o Clearon CL. 3. Aguarde agir por 10 minutos, realize esfregação com fibra verde (suporte articulado) e enxágue em seguida. 4. Ao final do processo de limpeza, com auxílio do foamer spray aplicar nas paredes e pisos a solução de Seven desinfetante superconcentrado.
Chapas.	1. Realize uma raspagem com auxílio de uma espátula. 2. Prepare a solução do Seven Grill em um recipiente plástico na diluição de até 1:4 (200ml produto para 1 litro de água). 3. Aplique a solução sobre toda a chapa em uma temperatura de no máximo 50 graus e deixe agir por 5 minutos. 4. Realize esfregação com fibraço e uma nova raspagem caso necessário. 5. Enxague em abundância.
Coifas	1. Retirar as panelas e alimentos abaixo da coifa. 2. Aplicar Seven Grill com o uso de Foamer. 3. Deixe agir de 5 a 10 minutos. 4. Esfregar com fibra verde geral na parte externa e fibraço na parte interna. 5. Enxague em abundância. 6. De preferência seque com pano limpo.
Talheres, Louças e copos (máquina automática).	1. Realize Pré lavagem. 2. Organize-os nas gavetas e inicie o processo de lavagem com o uso de Seven Detergente p/ Máquina de Lavar Louças e Seven Secante.
Área externa Mesas e superfícies fixas em geral.	1. Borrifar Desinfetante Superconcentrado ALM a concentração de 1% utilizando as marcas do borrifador de aplicação.



O que temos a oferecer

- ✓ Planos de Higienização exclusivos:



Sobre custos



Parceiros



Contato



Sistemas de Higiene-Limpeza e Descartáveis
Cleaning & Hygiene Systems

Telefone: (11) 2323-3450

Email: contato@dolisystem.com.br

Site: dolisystem.com.br

Instagram: [@dolisystem](https://www.instagram.com/dolisystem)

Linkedin: [linkedin.com/company/dolisystem](https://www.linkedin.com/company/dolisystem)

