

POLITICA SISTEMI DI GESTIONE INTEGRATI QUALITÀ - AMBIENTE - SICUREZZA ALIMENTARE

PREMESSA

L'adozione di un Sistema di Gestione per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare è una decisione strategica d'impresa.

Nello svolgimento delle proprie attività S. Lucia presta una grande attenzione alla qualità del servizio, alla sostenibilità e alla sicurezza alimentare.

In particolare S. Lucia intende avvalersi di un Sistema di Gestione integrato Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare conforme agli standard internazionali di riferimento UNI EN ISO 9001:2015, UNI EN ISO 14001:2015, UNI EN ISO 22000:2018 e basato sugli elementi fondamentali elencati nei paragrafi successivi.

“Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare” sono quindi obiettivi che il C.d.A. assume al fine di guidare con successo la propria impresa in maniera sistematica e trasparente. È con particolare attenzione che il C.d.A. si impegna nella protezione dell'ambiente e nella prevenzione dell'inquinamento potenzialmente derivante dalle attività esercitate dalla Cooperativa, nel tutelare la salute e sicurezza dei propri lavoratori attraverso un ruolo attivo nella promozione di tutte le attività aventi influenza sulla Qualità, sull'Ambiente e sulla Sicurezza e Salute dei lavoratori.

Il C.d.A. si impegna quindi a diffondere a tutti i livelli le presente Politica, ad attuare verifiche periodiche circa il grado di idoneità, comprensione ed attuazione.

La Politica è documentata, mantenuta attiva e diffusa a tutto il personale all'interno dei luoghi di lavoro, e resa disponibile al pubblico mediante pubblicazione sul sito aziendale www.coopsantalucia.com o dove venga richiesto o sia ritenuto necessario e strategico, inviata direttamente alle parti interessate rilevanti. La Cooperativa S. Lucia si è dotata del Modello Organizzativo di Gestione e Controllo ai sensi del d.lgs. 231/01 a completamento di una visione strategico-sistemica della propria impresa al fine di prevenire potenziali rischi di commissione reati di cui al “catalogo reati presupposto” ad oggi contemplati dal decreto stesso.

La scelta volontaria di adottare il MOGC 231/01 risponde anche all'evoluzione normativa in materia di appalti pubblici e dalle novità previste dalla riforma del Terzo Settore.

QUALITÀ (rif. 5.2 ISO 9001 ED. 2015)

L'adozione di un Sistema di Gestione Qualità e l'approccio per processi divengono fondamento e metodo che concorrono a delineare le strategie della S. Lucia.

La “Politica per la Qualità di S Lucia” si traduce nell'impegno globale che la Cooperativa si assume nei confronti delle parti interessate, ovvero: Soci, Soci svantaggiati, Lavoratori, Collaboratori, Volontari, Clienti pubblici e privati, Fornitori, Servizi Pubblici, Territorio, Consorzi, Coop. sociali, Terzo settore, Finanziatori, Agenzie formative e università, e Clienti potenziali. Il principio fondamentale che regge la Politica di S. Lucia è la “capacità di accrescere la soddisfazione delle parti interessate, il rispetto delle prescrizioni cogenti, l'erogazione dei servizi in un'ottica di continuo miglioramento.

Gli obiettivi principali che la Cooperativa si pone sono:

- Mantenere elevato il livello di soddisfazione delle parti interessate, in particolare i propri Clienti e Partner;
- Agevolare il processo partecipativo e di condivisione tra le persone, in particolare dei soci e lavoratori;
- Effettuare ogni valutazione sulla base di evidenze oggettive nel rispetto delle norme e dei regolamenti in uso.

Il C.d.A. ha il compito di garantire:

- Un modello organizzativo aziendale in grado di assicurare sempre elevate e adeguate competenze da impiegare nei servizi di inserimento lavorativo, pulizie e ristorazione;
- Ogni interazione con il proprio sistema Cliente al fine di identificare esigenze presenti e future e creare valore aggiunto per la comunità;
- Precisione procedurale, competenza, conoscenza organizzativa ed integrità delle professionalità coinvolte rispetto ai principi di etica e sostenibilità;
- Totale neutralità, indipendenza ed imparzialità di giudizio, obiettività di valutazione, trasparenza e rigetto di qualsiasi influenza o interferenza indebita sulle attività aziendali.

Il sistema di gestione integrato di S. Lucia è improntato ad un approccio *risk-based thinking* che consente all'organizzazione di determinare fattori che potrebbero generare deviazioni dei processi e del sistema stesso dai risultati pianificati e di mettere in atto controlli preventivi per mitigare gli eventuali effetti negativi e cogliere al meglio le opportunità.

Il management di S. Lucia opera a tutti i livelli per il raggiungimento di obiettivi comuni impegnandosi affinché dipendenti e collaboratori siano messi nelle condizioni migliori per poter raggiungere gli obiettivi stessi e allineando strategie, processi e risorse.

I principi generali adottati da S. Lucia per la costruzione del proprio piano di impresa sono:

- attenzione massima alla soddisfazione delle esigenze di soci e lavoratori;
- adozione di un codice comportamentale aziendale improntato su trasparenza, etica e sostenibilità;
- continuo miglioramento della qualità della gestione aziendale e dei servizi offerti con conseguente generazione di risultati economici e reputazionali positivi;
- relazioni economico-finanziarie con stakeholder improntate su principi di finanza etica;
- massima attenzione ai principi di sostenibilità ambientale;
- garanzia di disponibilità di professionalità adeguate alle esigenze delle parti interessate e del mercato di riferimento
- migliorare continuamente l'immagine della Cooperativa di società responsabile ed efficiente;
- valorizzazione, motivazione e crescita professionale delle persone;
- rispetto dei requisiti di sistema gestione qualità, continua ed effettiva applicazione dello stesso.

AMBIENTE (ISO 14001 ED. 2015)

La Cooperativa S. Lucia si impegna a soddisfare le esigenze e aspettative delle parti interessate divenuti obblighi di conformità, e si impegna al miglioramento continuo del sistema di gestione per accrescere le proprie prestazioni ambientali.

Gli aspetti ambientali sui quali la Cooperativa S. Lucia intende orientare il proprio impegno sono:

- adottare politiche di approvvigionamento di materie prime caratterizzati da basso impatto ambientale, considerando sia la produzione del bene che il suo smaltimento finale;
- la riduzione della produzione dei rifiuti indifferenziati, ponendo particolare attenzione all'attività formativa/informativa di dipendenti e utenti dei servizi;
- l'ottimizzazione della gestione e dello stoccaggio dei prodotti chimici atti ad evitare interferenze con l'ambiente;
- la riduzione degli imballi in plastica delle sostanze chimiche in uso impiegando contenitori pluriuso ed eco-caps;
- l'ottimizzazione e corretta gestione dei reflui e degli scarichi idrici derivanti dall'attività di pulizia e di ristorazione;
- l'incremento nella scelta e nell'impiego di prodotti chimici e materie prime ecocompatibili;

S. Lucia società cooperativa sociale di solidarietà

Via Località Sorbara n.105/A-105/B - Asola (MN) | P. IVA e C. F.: 01520030204
tel. 0376.1518400 | fax. 0376.1518410 | www.coopsantalucia.com | info@coopsantalucia.com

- la riduzione dei consumi energetici presso la sede della Cooperativa attraverso una costante campagna di sensibilizzazione di dipendenti e utenti;
- la corretta gestione dei mezzi e delle attrezzature aziendali in uso presso i cantieri grazie all'incremento delle relative manutenzioni;
- l'incremento dei controlli sulle corrette modalità di gestione degli aspetti ambientali da parte dei fornitori incaricati;
- la riduzione dei consumi di carburante e la riduzione dell'inquinamento atmosferico, prediligendo il ricambio dei mezzi con nuovi veicoli a basso impatto ambientale;
- l'incremento della formazione e dell'addestramento del proprio personale rivolto all'aumento della sensibilità in ambito ambientale, nonché delle corrette procedure operative, sia presso la sede che presso i clienti.

Per la gestione operativa del Sistema Integrato Qualità-Ambiente, il C.d.A. ha nominato il Referente del Sistema Qualità e Ambiente attribuendogli la necessaria autorità affinché supporti gli Area manager, i responsabili di funzione/processo alla messa in atto, applicazione, verifica e miglioramento costante del Sistema Integrato in tutte le attività.

SICUREZZA ALIMENTARE (ISO 22000 ED. 2018)

L'impegno di S. Lucia per la sicurezza alimentare significa fornire un servizio di ristorazione sicuro e conforme alle normative vigenti in materia di igiene alimentare e alle normative specifiche del settore in cui opera, allo scopo di soddisfare i propri clienti con un prodotto sicuro, di qualità, conforme ai requisiti legali e rispondenti alle specifiche attese. Per favorire il conseguimento di questo obiettivo, la Direzione ha deciso di adottare un sistema di gestione volontario conforme alla norma UNI EN ISO 22000:2018 tenendo in considerazione tutti gli aspetti che investono la salubrità, legalità/autenticità, rintracciabilità e sicurezza dei prodotti, oltre che un Sistema di autocontrollo basato sui principi del metodo HACCP.

La Direzione ha effettuato un'analisi del contesto, individuando le parti interessate e le loro aspettative, con l'obiettivo di ridurre i rischi associati e cogliere le opportunità che tale contesto offre. Il Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare di S. Lucia è anch'esso improntato su un approccio di risk-based thinking, che consente di valutare e trattare i fattori che potrebbero generare deviazioni dei processi e di sfruttare e rafforzare le opportunità.

Il successo del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare richiede il coinvolgimento e l'impegno di tutto il personale. Per questo motivo ci proponiamo di coinvolgere e responsabilizzare il personale nella tutela della sicurezza igienica del prodotto, costituendo quindi un utilissimo strumento formativo e motivazionale.

La Direzione si impegna pertanto a:

- rispettare le disposizioni legislative previste dalla normativa nazionale, comunitaria e regionale, ai requisiti sottoscritti ed applicabili e ai requisiti contrattuali oggetto del servizio svolto;
- produrre e distribuire prodotti che rispondano a criteri di massima sicurezza alimentare e qualità attraverso l'identificazione, la valutazione, la gestione e il controllo dei rischi utilizzando fornitori qualificati, materie prime sicure e un processo produttivo efficiente e controllato;
- impostare un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare impegnando risorse adeguate agli obiettivi stabiliti affinché tutte le attività siano condotte in modo conforme ai requisiti;
- definire responsabilità e procedure per assicurare la adeguata gestione del Sistema di Gestione nonché rivedere le procedure adottate per gestire efficacemente i rischi correlati alle attività, ai prodotti, ai processi e alle tecnologie;
- farsi parte attiva nella garanzia delle informazioni e della comunicazione all'interno della complessa filiera in cui opera, coinvolgendo i fornitori, i clienti e le altre parti interessate relativamente agli obiettivi di qualità e di sicurezza alimentare;

- gestire gli approvvigionamenti di materie prime tenendo in primaria considerazione la qualità la sicurezza alimentare e la rintracciabilità delle preparazioni;
- assicurare professionalità e competenza del personale a tutti i livelli;
- monitorare gli aggiornamenti sulla legislazione alimentare, essere informata sui nuovi rischi che potrebbero compromettere la sicurezza dei prodotti e sugli sviluppi scientifici e tecnologici;
- individuare, mediante l'analisi di rischi e opportunità, tenendo conto sia del contesto che delle esigenze delle parti interessate, appropriati obiettivi di miglioramento;
- stabilire obiettivi misurabili per garantire il miglioramento continuo e la conformità alle norme;
- rendere noti gli impegni assunti tramite l'emissione annuale del Bilancio Sociale.

POLITICA PER LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

La Direzione di S. Lucia ha definito la Politica per la Salute e Sicurezza sul lavoro, anche se non ha adottato un sistema certificato, che deve essere:

- appropriata agli scopi dell'organizzazione;
- un impegno per il miglioramento continuo per la prevenzione e la salute sui luoghi di lavoro;
- un impegno a essere conforme alla relativa legislazione e regolamentazione della sicurezza applicabile e agli altri requisiti che S. Lucia ha sottoscritto;
- comunicata e condivisa all'interno dell'organizzazione;
- attuata e mantenuta a tutti i livelli dell'organizzazione;
- riesaminata per accertarne la continua idoneità.

S. Lucia è consapevole delle proprie responsabilità in materia di rispetto, difesa e salvaguardia della salute e sicurezza dei lavoratori.

È determinata a perseguire strategie aziendali che comportino per ogni attività intrapresa la riduzione al minimo possibile dei rischi di salute e sicurezza dei lavoratori ad essa connessi compatibilmente con i vincoli tecnico-economici e nel rispetto della legislazione di salute e sicurezza vigente.

S. Lucia, nell'ambito delle proprie attività si impegna a:

- identificare i pericoli e valutare i rischi associati alle attività svolte, definire le misure di riduzione degli stessi e, laddove possibile, l'eliminazione al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza dei propri lavoratori e delle parti interessate nell'ottica del miglioramento continuo.
- stabilire e mantenere attivo un sistema di controllo operativo delle attività, processi e prodotti aventi impatti significativi e rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori e che permetta di mantenere il rispetto della legislazione di salute e sicurezza e di qualsiasi altro requisito sottoscritto.
- realizzare una valutazione dei rischi e di salute e sicurezza in caso di sviluppo di nuovi processi e servizi o di importanti modifiche e ad applicare le migliori tecniche disponibili.
- operare in stretta collaborazione con le autorità e con la comunità locale per il perseguimento della salute e della sicurezza dei lavoratori laddove applicabile.
- sensibilizzare i fornitori in merito ai propri obiettivi di sicurezza affinché adottino comportamenti, prassi e procedure ad essi coerenti.

POLITICA PER LE PERSONE

La Direzione di S. Lucia ribadisce l'importanza di sviluppare un ambiente di lavoro socialmente responsabile e di favorire una crescita professionale di tutti i dipendenti, nel rispetto delle leggi locali e sovra-nazionali e dei diritti umani.

È volontà dell'intera organizzazione che i principi di responsabilità sociale siano seguiti da tutti i fornitori coinvolti nella catena di fornitura del prodotto/servizio oggetto della sua attività, conformemente ai requisiti indicati dalle normative vigenti in materia di lavoro, dal CCNL, da regolamenti interni adottati dalla cooperativa e portati a conoscenza dei fornitori e partner e di quanto prescritto dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro (ILO).

In particolare la cooperativa si impegna a:

- definire in modo chiaro e documentato i ruoli, le responsabilità e le autorità del proprio personale;
- assicurare che tutto il personale riceva adeguata formazione e sia definito un sistema di monitoraggio dell'efficacia;
- selezionare e valutare i fornitori sulla base delle loro capacità a soddisfare i requisiti cogenti e volontari rispetto ai propri lavoratori;
- Pianificare e applicare azioni correttive adeguate a seguito dell'individuazione di non conformità.

Dagli obiettivi di carattere generale riportati nel presente documento, il Consiglio di Amministrazione definisce - con il concorso delle Funzioni Aziendali - obiettivi annuali specifici e misurabili attraverso opportuni indicatori, che permettono di acquisire i dati necessari a definire le azioni di miglioramento (KPI). Tutto il personale è responsabile della corretta gestione e attuazione del Sistema di Gestione Integrato Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare; la Direzione si impegna a fornire le risorse umane e strumentali necessarie affinché la Politica sia comunicata, compresa, attuata e mantenuta a tutti i livelli dell'organizzazione.

La Direzione supporta attivamente il Sistema di Gestione allo scopo di garantirne la continua adeguatezza, efficacia ed idoneità rispetto agli scopi dell'organizzazione e al contesto dove essa opera, garantendo la partecipazione e l'impegno di tutte le funzioni all'attuazione del Sistema e al raggiungimento degli obiettivi definiti.

Quanto definito in questo documento deve essere considerato come prescrittivo per tutti coloro che operano e/o collaborano con S. Lucia Società Cooperativa Sociale di Solidarietà; pertanto la Direzione auspica e sostiene la massima partecipazione e coinvolgimento al fine di garantire l'efficacia e il miglioramento continuo del Sistema di Gestione Integrato Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare.

Asola, 15/09/2020

***La Presidente del Consiglio di Amministrazione
Giovanna Rubessi***