



REV. 07 ED. 26.05.2023

POLITICA DEI SISTEMI DI GESTIONE INTEGRATI QUALITÀ - AMBIENTE - SICUREZZA ALIMENTARE

PREMESSA

Per Cooperativa sociale Santa Lucia la scelta di sviluppare i Sistemi di Gestione Integrati (SGI) per la Qualità, l'Ambiente e la Sicurezza Alimentare, certificati rispettivamente secondo le norme ISO 9001:2015, ISO 14001:2015 e ISO 22000:2018, è una decisione strategica. In modo analogo, abbiamo adottato il Modello Organizzativo di Gestione e Controllo ai sensi del d.lgs. 231/01 per prevenire il rischio che vengano commessi i c.d. "reati presupposto" elencati nel decreto.

Legalità, Qualità, Ambiente e Sicurezza Alimentare sono valori che il Consiglio di Amministrazione assume per guidare con successo la Cooperativa, in maniera organizzata e trasparente. Per definire gli obiettivi generali e specifici del piano strategico - operativo applichiamo il *risk based thinking (pensiero basato sul rischio)* e l'approccio per processi.

Il C.d.A. garantisce, a tutti i livelli organizzativi:

- che il personale abbia le conoscenze e le competenze per offrire i servizi certificati (inserimento lavorativo, pulizia e sanificazione e ristorazione collettiva) e per gestire i processi di supporto trasversali, nel rispetto delle procedure organizzative;
- che siano mantenute le relazioni con le parti interessate, per conoscere le loro esigenze e aspettative e generare valore;
- che siano sempre rispettati i principi di etica e sostenibilità, trasparenza e imparzialità e che venga respinta qualsiasi influenza o interferenza indebita.

Il C.d.A. ha nominato un/a referente interno/a dei SGI, che supporta la Direzione e i/le responsabili di processo nella configurazione, attuazione, verifica e miglioramento dei sistemi di gestione. Tutto il personale è responsabile del funzionamento dei sistemi e concorre, con le azioni quotidiane, al raggiungimento degli obiettivi e al miglioramento continuo.

Il C.d.A. si impegna a diffondere a tutti i livelli la presente Politica e verificarne periodicamente l'idoneità, la comprensione e l'attuazione.

In particolare, diffondiamo la Politica SGI a tutto il personale e alle altre parti interessate, fornendola direttamente o rimandando al nostro sito www.coopsantalucia.com

QUALITÀ (rif. 5.2 ISO 9001:2015)

Attraverso il sistema di gestione per la qualità Santa Lucia **assicura in modo efficiente il rispetto degli obblighi di legge, offre i servizi in una logica di miglioramento continuo** e si impegna per la **soddisfazione delle parti interessate** (soci/e, lavoratori/trici, persone in situazione di fragilità, collaboratori/trici, volontari/e, clienti pubblici e privati, fornitori, servizi territoriali, finanziatori, consorzi, cooperative sociali e altri enti del terzo settore, comunità di riferimento).

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

Come obiettivi principali, ci proponiamo di:

1. mantenere alta la soddisfazione del personale, dei clienti e dei partner;
2. raggiungere un maggior numero di clienti privati tramite i servizi offerti;
3. favorire la partecipazione e promuovere il lavoro di squadra;
4. intraprendere un percorso di digitalizzazione costruito sulle nostre esigenze;
5. tenere sotto controllo le nostre prestazioni, valutando anche gli aspetti qualitativi oltre a quelli quantitativi.

AMBIENTE (ISO 14001:2015)

Il C.d.A. si impegna a proteggere l'ambiente e a prevenire il potenziale inquinamento derivante dalle attività che Cooperativa sociale Santa Lucia svolge.

Santa Lucia si mantiene aggiornata sulle prescrizioni normative che la riguardano e ne garantisce il rispetto. Assicura la soddisfazione delle esigenze e delle aspettative delle parti interessate divenute obblighi di conformità e punta al miglioramento continuo delle prestazioni ambientali.

In particolare, ci impegniamo a:

1. preferire materie prime e prodotti a basso impatto ambientale, considerando la prospettiva del ciclo di vita;
2. ridurre e gestire correttamente i rifiuti, dedicando attenzione alla formazione del personale e alla sensibilizzazione dei/le destinatari/e dei servizi;
3. contenere i consumi di energia e di acqua, rendendo le persone più consapevoli e i processi più efficienti;
4. ridurre il consumo di carta attraverso la digitalizzazione;
5. ridurre l'inquinamento atmosferico generato dagli automezzi aziendali, sostituendoli ciclicamente con altri ad impatto ambientale inferiore.

SICUREZZA ALIMENTARE (ISO 22000:2018)

Cooperativa sociale Santa Lucia ha potenziato il preesistente sistema di autocontrollo basato sui principi HACCP integrandolo con la norma ISO 22000. Consideriamo tutti gli **aspetti che investono la salubrità, l'autenticità, la rintracciabilità e la sicurezza degli alimenti** e offriamo **servizi sicuri e conformi alla normativa (comunitaria, nazionale, regionale), ai requisiti concordati con i clienti e alle esigenze e aspettative dei/le destinatari/e.**

In particolare, ci impegniamo a:

1. identificare, valutare, gestire e tenere sotto controllo i rischi per la sicurezza alimentare;
2. impiegare fornitori qualificati, materie prime sicure e processi controllati;
3. definire e mantenere aggiornate: (i) le procedure per gestire i rischi legati alle attività, ai prodotti, ai processi e alle tecnologie e (ii) le responsabilità per gestire il sistema, anche attraverso la nomina del Gruppo per la Sicurezza Alimentare (GSA) e del/la Responsabile del GSA;
4. tenere in primaria considerazione la tracciabilità e la rintracciabilità degli alimenti e dei MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) e partecipare attivamente ai flussi comunicativi di filiera, coinvolgendo i fornitori, i clienti e le altre parti interessate;
5. applicare il sistema di gestione per la sicurezza alimentare in tutti i luoghi in cui realizziamo i nostri servizi di ristorazione;

6. potenziare ulteriormente il sistema, ampliando l'elenco delle unità operative certificate ISO 22000 e valutando di ottenere ulteriori certificazioni (valutazione costi/benefici).

POLITICA PER LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Cooperativa sociale Santa Lucia rispetta gli obblighi di legge e lavora per **ridurre al minimo possibile i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori e delle lavoratrici.**

In particolare, ci impegniamo a:

1. identificare i pericoli, valutare i rischi per la salute e la sicurezza e definire le misure per ridurli o, quando possibile, eliminarli;
2. tenere sotto controllo le attività che generano impatti e rischi per la salute e la sicurezza, verificando che la normativa e gli altri requisiti siano sempre rispettati;
3. collaborare con i clienti, le autorità preposte e gli altri soggetti del contesto di riferimento;
4. scegliere i fornitori e i partner anche in base alla loro capacità di soddisfare i requisiti obbligatori e volontari in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, promuovendo l'adozione di buone prassi condivise.

POLITICA PER LE PERSONE

La mission di Cooperativa sociale Santa Lucia è offrire un'occasione di riscatto a chi è a rischio di emarginazione sociale e lavorativa, realizzando l'incastro perfetto tra il lavoro da svolgere e le persone più adatte per farlo. Mettiamo le persone al centro e siamo consapevoli dell'importanza di promuovere un ambiente di lavoro positivo e di favorire la crescita personale, svelando la ricchezza che ognuno/a di noi porta in sé e rendendola tangibile a beneficio di tutti e dell'ambiente.

Ci impegniamo a:

1. incrementare il numero di persone con "svantaggio" (l. 381/91), in particolare nel settore della ristorazione e attraverso lo strumento della convenzione ex art. 14 del d.l. 276/2003;
2. definire in modo chiaro i ruoli, le responsabilità e le mansioni;
3. assicurare che tutto il personale riceva formazione e addestramento adeguati, con un'attenzione particolare alla fase di avvio al lavoro;
4. attuare un sistema di valutazione delle prestazioni finalizzato alla crescita professionale;
5. implementare un sistema di welfare per i/le soci/e e i/le dipendenti;
6. scegliere i fornitori e i partner anche in base alla loro capacità di soddisfare i requisiti obbligatori e volontari inerenti ai/le lavoratori/trici, promuovendo la condivisione di buone prassi.

Asola, 26/05/2023

**Per il Consiglio di Amministrazione,
La Presidente e legale rappresentante**

Arianna Spazzini