

La **Soc. Coop. Sociale LA PERLA** nasce nel 2001, costituendosi quale ambito di integrazione, promozione, interazione, garanzia della qualità del lavoro sociale, nonché di confronto culturale e valoriale e di piena espressione del valore sociale dell'azione cooperativa.

I servizi offerti ai clienti dalla Società comprendono: servizi di pulizia civile e industriale; facchinaggio; manutenzione verde e spazzamento manuale delle strade e delle aree verdi; servizi cimiteriali di sistemazione temporanea delle tombe a terra e dei loculi, inumazione e tumulazione, esumazione ed estumulazione; assistenza attività scuolabus; gestione e controllo aree di sosta automatizzate; servizi di disinfestazione e derattizzazione; preparazione, somministrazione e distribuzione pasti.

Nell'ottica della propria mission e con l'obiettivo prioritario del miglioramento continuo dei propri servizi ai clienti, la Società da anni ha ottenuto la Certificazione del proprio Sistema Gestionale secondo la norma UNI EN ISO 9001 e dal 2018 ha ottenuto anche la Certificazione del proprio Sistema di Gestione Integrato Qualità-Ambiente-Sicurezza e la Certificazione EMAS, arrivando a novembre 2020 ad ottenere anche la certificazione del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare secondo la norma UNI EN ISO 22000:2018 e ad agosto 2023 anche quella *per la Parità di Genere secondo lo standard UNI PdR 125:2022*.

Rende pertanto noto, sia all'interno che all'esterno, la **POLITICA DEL SISTEMA INTEGRATO**, attuata attraverso il consolidamento ed il mantenimento del sistema di gestione stesso, predisposto e descritto attraverso la documentazione di analisi del contesto e dei rischi-opportunità, il Manuali della Sicurezza Alimentare, *il Manuale PdR 125 con il suo Piano Strategico per la Parità di Genere*, il campo di applicazione ed i documenti descrittivi dei processi, della struttura organizzativa e delle procedure gestionali ed operative. Inoltre, rende noti, attraverso la DICHIARAZIONE AMBIENTALE, i suoi obiettivi ed i suoi impegni in tema di prestazioni ambientali, identificati ai fini della salvaguardia di tutti gli aspetti ambientali significativi su cui l'Organizzazione ha influenza sia diretta che indiretta.

Per tutto quanto premesso, si riportano di seguito gli obiettivi prioritari della Soc. Coop. Sociale LA PERLA nell'abito della gestione del Sistema Integrato:

- ❖ mantenimento della certificazione del Sistema Integrato Qualità-Ambiente-Sicurezza secondo le norme UNI EN ISO 9001:2015, 14001:2015 e UNI ISO 45001:2018, al fine di garantire il costante monitoraggio e miglioramento di tutte le attività che hanno influenza sulla qualità, sugli aspetti ambientali e della sicurezza, affinché siano svolte in conformità alle normative applicabili, sia esse cogenti che volontarie ed ai requisiti del cliente e delle altre parti interessate rilevanti;
- ❖ mantenimento del Certificato di Registrazione EMAS, secondo il Regolamento (CE) 1221/2009, modificato dai Regolamenti (UE) 2017/1505 e 2018/2026 della Commissione Europea, attraverso la condivisione con le parti interessate e il relativo ambiente e territorio, dei propri obiettivi ambientali e delle relative prestazioni;
- ❖ consolidamento del sistema ai requisiti della norma UNI EN ISO 22000:2018 nell'ambito della gestione dei servizi mensa, facendo della sicurezza alimentare l'elemento centrale e prioritario per il consumatore ed un prerequisito essenziale per la qualificazione del servizio e dei prodotti alimentari che ne derivano;
- ❖ *combattere ogni forma di discriminazione e tutelare e valorizzare tutte le dimensioni della diversità, creando una cultura organizzativa inclusiva, in conformità alla UNI PdR 125:2022, il cui modello gestionale si esprime attraverso le seguenti specifiche politiche:*
 - *Politica Recruiting*
 - *Politica Gestione della carriera*
 - *Politica Equità salaria*
 - *Politica Genitorialità e work-life balance*
 - *Politica Prevenzione abusi e molestie;*
- ❖ garantire il rispetto dei diritti, della salute e della Sicurezza dei lavoratori impiegati all'interno dell'Organizzazione, attraverso il costante aggiornamento dei Documenti di Valutazione dei Rischi ed il costante rispetto dei requisiti delle norme applicabili e delle linee guida in materia di sicurezza negli specifici settori;

- ❖ perseguire il miglioramento continuo attraverso la gestione del Sistema Integrato, dell'immagine della Cooperativa nei confronti di tutte le parti interessate coinvolte nel contesto di riferimento, ponendo particolare attenzione nella:
 - comunicazione al cliente/committente ed alle altre parti interessate in genere, dell'affidabilità dei servizi offerti e della corretta gestione degli aspetti ambientali e dei requisiti della sicurezza e dell'igiene alimentare *e di quelli per la parità di genere*,
 - promozione specifica nell'utilizzo di metodologie di lavoro e materiali ecocompatibili che consentano di ridurre al minimo possibile il consumo delle risorse naturali e le emissioni di sostanze dannose per l'ambiente,
 - promozione specifica nell'utilizzo di materie prime sicure e tecnologie e processi produttivi in grado di garantire la qualità delle prestazioni e quindi dei prodotti dal punto di vista della sicurezza alimentare;
 - garanzia della qualità stabilita al minimo costo e della puntualità nell'esecuzione dei servizi,
 - osservanza alle specifiche di capitolato, ai requisiti tecnici del settore ed alle normative cogenti applicabili in materia ambientale, della sicurezza sul lavoro, della sicurezza alimentare *e della lotta contro le discriminazioni di ogni genere*,
 - professionalità e preparazione tecnica del personale,
 - attenta valutazione e controllo dei fornitori e subappaltatori che hanno influenza sulla qualità dei servizi e sul rispetto degli aspetti ambientali, della sicurezza sul lavoro, della sicurezza alimentare *e della parità di genere*.

Restano comunque punti fermi nello spirito solidale che contraddistingue da sempre la Soc. Coop. Sociale LA PERLA, gli obiettivi di:

- ❖ perseguire costantemente le migliori condizioni di vita dei propri soci e dipendenti, mediante retribuzioni stabilite da C.C.N.L. e ambienti di lavoro salubri e sicuri;
- ❖ valorizzare la loro professionalità attraverso la continua formazione al fine di acquisire maggiori conoscenze necessarie alle corrette prestazioni;
- ❖ conseguire profitti da ristornare ai soci e da destinare alla creazione di nuove possibilità occupazionali a favore di donne, giovani ed immigrati;
- ❖ diffondere i valori della cooperazione quali la partecipazione, l'autogestione, la solidarietà, la mutualità sia interna che esterna;
- ❖ cercare continuamente di estendere la propria attività in aree geografiche tuttora non coperte ed in altri settori e territori interagendo con gli organismi del movimento cooperativo presenti;
- ❖ coinvolgere costantemente nelle strategie della Cooperativa la base sociale che dovrà essere sempre più ampia.

Al fine di permettere il raggiungimento degli obiettivi prefissati, la Cooperativa, attraverso il suo Presidente, si impegna a:

- ✓ verificare almeno annualmente l'analisi del contesto e delle aspettative delle parti interessate rilevanti, l'analisi dei rischi-opportunità *ed il Piano Strategico con gli indicatori di performance (KPI) per la Parità di Genere*, al fine di individuare eventuali carenze e/o opportunità che necessitino di azioni correttive o di miglioramento per abbassare il valore di criticità dei rischi e per accertare che non ce ne siano di nuovi;
- ✓ monitorare costantemente il sistema di rilevamento di indicatori che possano permettere di tenere sotto controllo alcuni dei parametri delle attività (produttività, efficienza economica, tempi di esecuzione, rispetto specifiche richieste dal cliente e dalle normative applicabili, prestazioni ambientali, del sistema della sicurezza, del sistema di autocontrollo alimentare, *della Parità di Genere* ecc.), ai fini del monitoraggio dei processi e del sistema sulla base delle risultanze dell'analisi dei rischi;
- ✓ garantire il monitoraggio continuo dei requisiti legali applicabili in materia di ambiente, sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare *e Parità di Genere*;

- ✓ fornire le risorse economiche e tecniche necessarie per garantire la conformità legislativa e l'efficace applicazione nell'ambito degli schemi di certificazione in materia di ambiente, sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare e *Parità di Genere*;
- ✓ verificare continuamente il coinvolgimento di tutto il personale ed il rispetto e l'efficacia dei ruoli e delle responsabilità all'interno dell'organizzazione, valutando anche la possibilità di variazioni ed approfondimenti di formazione, così da rendere efficace la gestione del sistema integrato e raggiungere gli obiettivi prefissati;
- ✓ mantenere attiva, nell'ambito dell'organizzazione, la cultura della qualità, dell'ambiente, della sicurezza sul lavoro, della sicurezza alimentare e della *Parità di Genere* come approccio alle esigenze del mercato e del contesto in genere, attraverso la comunicazione e l'esposizione sui luoghi di lavoro e sul sito web della Politica del Sistema Integrato;
- ✓ Coinvolgere le parti interessate rilevanti, sulle scelte aziendali, anche con riguardo ai requisiti ambientali, della sicurezza sul lavoro, della sicurezza alimentare e della *Parità di Genere*, garantendo a riguardo la consultazione e la partecipazione attiva dei lavoratori.

La Direzione ha individuato e nominato il Responsabile del Sistema Integrato (RSI), il Responsabile dell'Autocontrollo Alimentare ed il Comitato Guida per la *Parità di Genere*, con il preciso compito di garantire la corretta applicazione del sistema e di aiutare la crescita dell'impresa.

L'andamento degli obiettivi di cui sopra viene verificato annualmente al fine di individuare e attuare azioni tali da consentire il raggiungimento degli obiettivi stessi.

La verifica e la revisione del Sistema sono svolte nel corso dei Riesami Direzionali a cui partecipa tutto lo staff aziendale e dove vengono programmati nuovi obiettivi di miglioramento.

28 marzo 2024

Il Presidente

Mauro Gallinella

