



UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015
UNI EN ISO 22000:2018
UNI EN ISO 45001:2018

Campo di applicazione
UNI EN ISO 9001:2015 e UNI EN ISO 14001:2015 *preparazione di pasti pronti al consumo e somministrazione in self-service distribuzione alla ristorazione collettiva (scuole, strutture sanitarie e socio-sanitarie, caserme e altre aziende pubbliche private) mediante confezionamento, mantenimento, trasporto ed eventuale somministrazione*
UNI EN ISO 22000:2018 *preparazione, confezionamento, distribuzione e somministrazione di pasti in legume caldo e freddo destinati alla ristorazione collettiva (scuole, strutture sanitarie e caserme)*
UNI EN ISO 45001:2018 *preparazione, consegna e somministrazione di pasti pronti al consumo*

QUALITÀ

La Cateringpiù srl considera la Qualità un principio cardine della strategia aziendale ed è per questo che, con l'obiettivo di aumentare la propria competitività sul mercato, l'Amministratore Unico Sig.ra Marinella Corgioli, in qualità di Alta Direzione della Società, ha deciso l'implementazione di un Sistema di Gestione per la Qualità, ispirato ai principi della Norma UNI EN ISO 9001

Tale Sistema di Gestione costituisce lo strumento per ottimizzare i processi produttivi ed organizzativi e per rendere possibile il miglioramento continuo delle prestazioni rese al Cliente. In particolare la Direzione ha i seguenti obiettivi:

- *provvedere al continuo rispetto delle Leggi, delle Norme, dei Regolamenti applicabili all'operato aziendale*
- *Accrescere l'affidabilità dei propri prodotti e servizi*
- *Aumentare la concorrenzialità anche attraverso l'analisi delle esigenze del mercato, l'anticipazione delle sue tendenze, l'ottimizzazione dei costi.*
- *Agevolare la crescita culturale di dipendenti, collaboratori e portatori di interesse in genere.*

Per il conseguimento degli obiettivi esposti l'azienda provvede a:

- *porre la massima attenzione all'individuazione e alla soddisfazione delle esigenze del cliente;*
- *sviluppare e gestire tutti i processi con un approccio risk-based thinking, raccogliendo ed analizzando con continuità tutte le informazioni ritenute utili a minimizzarne eventuali situazioni negative e a cogliere le possibili opportunità;*
- *garantire la disponibilità di professionalità sempre adeguate alle esigenze aziendali, incoraggiando la condivisione degli obiettivi aziendali e garantendo momenti di sensibilizzazione, formazione, aggiornamento e addestramento;*
- *garantire un costante ed adeguato investimento di risorse.*

SICUREZZA ALIMENTARE e RINTRACCIABILITÀ

Per poter fornire garanzie di Qualità e di Sicurezza Alimentare ai suoi clienti, la Direzione Aziendale ha riconosciuto l'opportunità di istituire, documentare e mantenere nel tempo un Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare e la Rintracciabilità che sia conforme alla legislazione vigente e agli standard UNI EN ISO 22000.

L'Azienda, che ha deciso di far certificare questi Sistemi da parte di un Ente terzo accreditato per poterli presentare al Pubblico in modo credibile e trasparente, si impegna a:

- *Garantire l'igiene e la salubrità dei prodotti al consumatore finale tramite sistemi di prevenzione e metodi di controllo delle fasi critiche.*
- *Garantire la certezza della identificazione e rintracciabilità delle materie prime, dei semilavorati e delle pietanze finite.*
- *Collaborare con i Fornitori/Produttori e i Clienti, al fine di contribuire alla qualità e salubrità della filiera alimentare*
- *Porre la massima attenzione, nella gestione dei processi aziendali e per questo sottoporli a controlli e sorveglianze per verificare il raggiungimento delle prestazioni stabilite.*

SALVAGUARDIA AMBIENTALE

L'Azienda considera la tutela e la salvaguardia dell'ambiente come un obiettivo imprescindibile da perseguire attraverso la prevenzione e/o la riduzione dell'inquinamento legato alle sue attività.

Per questo ha deciso di dotarsi di un Sistema di Gestione Ambientale, riferito ai requisiti della Norma UNI EN ISO 14001, per regolamentare la propria attività e Certificare l'impegno a rispettare i principi della sostenibilità ambientale.

I principi guida su cui Cateringpiù srl fonda l'operatività aziendale sono:

- *impegno alla protezione dell'ambiente (inclusa la prevenzione dell'inquinamento) partendo dal rispetto della normativa cogente e delle altre prescrizioni che l'organizzazione sottoscrive;*
- *impegno a valutare preventivamente le più probabili situazioni di emergenza che possono provocare impatti ambientali;*
- *valutare l'incidenza ambientale delle singole attività dei centri produttivi sotto il suo controllo mediante monitoraggio degli impatti sull'ambiente. In particolare effettuare l'analisi periodica delle prestazioni ambientali attraverso l'uso di opportuni indicatori capaci di permettere una valutazione oggettiva dei risultati;*
- *gestione degli impatti ambientali di prodotti/processi tenendo presente anche lo stato dell'arte per ciò che concerne tecniche di produzione, di imballaggio, di trasporto, di gestione dei rifiuti;*
- *impegno al miglioramento continuo delle prestazioni ambientali (riduzione di rifiuti e del consumo di risorse) attraverso l'ottimizzazione dei processi, e/o ove possibile, al recupero e al riciclo;*
- *revisione annuale di prodotti/processi/sistemi e, compatibilmente con i budget dedicabili e lo stato dell'arte, introduzione di nuove tecnologie/processi produttivi a minore impatto sull'ambiente;*
- *condivisione/comunicazione dei risultati in materia ambientale coinvolgendo tutte le parti interessate. In particolare cooperazione con le comunità locali e gli enti competenti, assicurando completa trasparenza nell'informazione;*
- *sensibilizzazione su aspetti ambientali e impatti ambientali significativi associati con le attività aziendali dei fornitori e compatibilmente con le esigenze aziendali, privilegiare quelli che dimostrano di condividere i traguardi di miglioramento ambientale della Cateringpiù srl;*

SICUREZZA E SALUTE SUL LAVORO

Cateringpiù srl si impegna a mantenere operativo un Sistema di Gestione per la Sicurezza e Salute sul Lavoro secondo il Modello di Organizzazione UNI EN ISO 45001. In particolare l'Azienda finalizza i suoi sforzi al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- *Valutare sempre in maniera preventiva le implicazioni in merito alla Sicurezza e Salute sul Lavoro di nuovi processi o nuovi impianti da installare.*
- *Integrare la problematica della Sicurezza e Salute sul Lavoro all'interno delle normali attività decisionali e gestionali.*
- *Prevenire gli infortuni e le malattie professionali sul luogo di lavoro, adottando tecnologie e processi che offrano le maggiori garanzie in materia di Sicurezza e Salute sul Lavoro e più in generale assecondando tutte quelle iniziative che promuovano il miglioramento continuo delle prestazioni.*
- *Coinvolgere tutto il personale, attraverso i propri rappresentanti, per renderlo responsabile della corretta gestione della Sicurezza in funzione delle rispettive competenze.*

DIRITTI DEL LAVORATORE

La Cateringpiù srl ritiene di grande importanza l'aspetto sociale dell'impresa e la responsabilità correlata. In particolare si impegna a:

- *considerare il proprio personale come una risorsa preziosa e strategica, garantendo la salvaguardia dei suoi diritti e promuovendone la crescita professionale*
- *Non utilizzare lavoro infantile o lavoro obbligato.*
- *Rispettare le vigenti norme nazionali, convenzioni e raccomandazioni internazionali*
- *Rispettare la libertà di associazione ed il diritto alla contrattazione collettiva.*
- *Contrastare ogni forma di discriminazione e di disparità di trattamento (in sede di assunzione, nelle retribuzioni, nell'accesso alla formazione, nelle promozioni di carriera) basate su questioni di razza, nazionalità, religione, handicap, sesso, preferenze sessuali, appartenenza a sindacati, affiliazione politica.*
- *Condannare tutte le condotte illegali suscettibili di entrare in contrasto con la dignità o l'integrità fisica e/o morale.*
- *Applicare in modo completo ed imparziale il contratto collettivo nazionale di lavoro a tutti i dipendenti, corrispondendo puntualmente la retribuzione stabilita e versando tutti i relativi contributi previdenziali, assistenziali ed assicurativi.*
- *Garantire la tutela della maternità e della paternità, nonché delle persone svantaggiate.*
- *Promuovere e migliorare le condizioni di sicurezza e di benessere fisico e psichico dei propri collaboratori con azioni sia preventive che correttive.*
- *accogliere e gestire i reclami e i suggerimenti provenienti dai singoli e da tutti i soggetti interessati, nell'ottica del miglioramento continuo.*
- *Coinvolgere tutti i fornitori di beni, attività e servizi ed il loro impegno nei confronti della responsabilità sociale conformandosi a tutti i requisiti della norma di riferimento.*
- *Garantire il costante monitoraggio del proprio Sistema di Gestione per la Responsabilità Sociale, definendo obiettivi di miglioramento e verificandone il raggiungimento.*

La Direzione si impegna a divulgare la presente Politica a tutti i portatori di interesse e a riesaminarla periodicamente per valutare che i principi e gli obiettivi esposti siano sempre adeguati all'attività aziendale.

L'A.U.
CATERING PIÙ SRL
Sede Op.: Strada 4/A - 09041 Dolianova (CA)
Sede Leg.: Vico P.le Italia 4/A - 09041 Dolianova (CA)
Tel. 070.2312106 - Fax 070.2312318
Part. IVA 02969800925

Marinella Corgioli