



POLITICA PER LA QUALITÀ, L'AMBIENTE, LA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO, LA SICUREZZA ALIMENTARE E L'ETICA

La Direzione Generale della Integra S.r.l. dichiara i propri intendimenti ad operare secondo un sistema di gestione integrato qualità, ambiente, sicurezza nei luoghi di lavoro, sicurezza alimentare ed Etica, allo scopo di raggiungere gli obiettivi prefissati. I principi stabiliti nel Manuale integrato e le modalità applicative stabilite nelle Procedure ed Istruzioni di Lavoro debbono essere osservati da tutti i dipendenti della INTEGRA S.r.l. e dalle persone che operano sotto il suo controllo.

Nell'ottica di una evoluzione del proprio ruolo commerciale ed operativo, la INTEGRA S.r.l. intende caratterizzarsi come impresa di avanguardia per l'affidabilità dei propri servizi, accrescendo la propria competitività, rispettando i requisiti di legge, salvaguardando l'ambiente, tutelando la salute e la sicurezza sul lavoro, rispettando i requisiti relativi alla responsabilità sociale, gestendo gli ambienti di lavoro del cliente secondo gli standard di sicurezza alimentare definiti, migliorando la qualità del prodotto e la propria efficienza attraverso la riduzione dei reclami e delle rilavorazioni.

Consapevole dell'importanza del proprio ruolo nella salvaguardia delle risorse naturali, la Integra S.r.l. intende operare garantendo il minore impatto possibile sull'ambiente, in relazione alle conoscenze scientifiche ed agli strumenti tecnici e alle risorse ad oggi disponibili, nell'ottica del miglioramento continuo.

La Integra intende mantenere costantemente elevato il proprio impegno su aspetti quali la Salute e Sicurezza sul posto di lavoro, consolidando la propria competitività grazie ad un atteggiamento responsabile e corretto, attraverso una continua opera di miglioramento.

La Direzione Generale promuove riunioni di sensibilizzazione sulla qualità, sull'ambiente, sulla sicurezza nei luoghi di lavoro e sulla sicurezza alimentare dei propri servizi, corsi di formazione, informazione ed addestramento specifici allo scopo di migliorare la professionalità del personale ed il suo coinvolgimento al raggiungimento degli obiettivi aziendali.

Ad ogni funzione sono assegnate autorità e/o responsabilità ben definite e sono esercitati puntuali controlli per verificare l'efficace ed efficiente attuazione del sistema di gestione integrato, inclusa l'eventuale gestione delle anomalie e delle relative cause. Il vertice dell'Organizzazione assicura inoltre il mantenimento in perfetta efficienza del proprio Sistema di gestione per la Qualità Ambiente Sicurezza, Sicurezza Alimentare ed Etica attraverso una costante e periodica verifica della corretta applicazione di quanto previsto dalle Procedure Gestionali ed Operative, dalle Istruzioni di Lavoro, attraverso controlli sistematici, audit interni e riesami periodici.

La Direzione definisce specifici obiettivi misurabili di miglioramento stabilendo indicatori e responsabilità per i pertinenti livelli e funzioni dell'organizzazione.

La Direzione vigila sia sul raggiungimento di tali obiettivi che sulla messa in atto e sul rispetto di tutte le disposizioni riguardanti il miglioramento del servizio e la conseguente soddisfazione del cliente. A questo scopo si mantiene attivo un sistema di monitoraggio periodico e si effettua un riesame annuale.

Per sostenere quanto appena dichiarato, la **INTEGRA S.r.l.** si **impegna** a:

- rispettare in modo completo e verificabile la normativa cogente
- rispettare tutti i requisiti legali e le normative cogenti applicabili, nonché qualsiasi altro requisito sottoscritto e che andrà a sottoscrivere, in tema di Salute e Sicurezza dei lavoratori nonché di sicurezza alimentare legati agli ambienti di lavoro del cliente oltre alle convenzioni e le Raccomandazioni ILO, che riguardano il diritto del lavoro
- rispettare in modo sistematico e puntuale la normativa ambientale cogente
- non usufruire di (o favorire l'utilizzo di) lavoro infantile
- non usufruire o favorire l'uso di lavoro obbligato
- tenere attivo un sistema di gestione volto a prevenire gli incidenti, gli infortuni e le malattie lavorative
- tenere attivo un sistema di gestione volto a prevenire i pericoli per la sicurezza alimentare
- tutelare la Salute e la Sicurezza sul luogo di lavoro di tutti coloro che lavorano sotto il controllo della Integra
- ridurre i rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori e ove non possibile tenerli sotto controllo
- assicurare che tutto il personale, anche di nuova assunzione, riceva una formazione regolare e documentata al fine di: aumentare le competenze in materia di qualità dei servizi, aumentarne la consapevolezza per quel che riguarda l'ambiente, stimolare la partecipazione per quanto attiene la sicurezza, prevenire la possibilità di introdurre pericoli per la sicurezza alimentare nell'ambito dei servizi svolti
- ricercare le migliori tecnologie disponibili, al fine di: ottimizzare le prestazioni del servizio, assicurare impatti controllati sull'ambiente, garantire la sicurezza e la salute degli operatori, assicurare un livello di rischio per la sicurezza alimentare accettabile nell'ambito dei servizi svolti
- effettuare la sorveglianza sanitaria periodica dei lavoratori
- effettuare periodicamente le riunioni del Gruppo per la Sicurezza Alimentare

- salvaguardare l'integrità dell'ambiente durante le attività operative inerenti la realizzazione del servizio offerto per migliorare le proprie prestazioni ambientali per rendere le proprie attività sempre più compatibili con la Comunità esterna
- prevenire l'inquinamento, tenendo sotto controllo l'impatto finale sull'ambiente, garantendo il massimo recupero possibile di materia ed energia dai rifiuti
- mantenere canali di informazione attivi, interni ed esterni, riguardo a problemi ambientali ed alle attività ed azioni che la Società adotta per la tutela dell'ambiente puntando alla trasparenza nelle comunicazioni
- gestire la comunicazione delle informazioni sugli argomenti inerenti la sicurezza alimentare in riferimento a tutta la filiera pertinente: dalla direzione alla clientela, ai partner esterni all'organizzazione, ai responsabili e al personale interno, al fine di assicurare la disponibilità con prontezza ed efficacia
- rispettare il diritto dei lavoratori di aderire ad associazioni di propria scelta e il diritto alla contrattazione collettiva
- non attuare alcuna forma di discriminazioni in base a razza, ceto, origine nazionale, religione, invalidità sesso, orientamento sessuale, appartenenza sindacale o affiliazione politica, età
- non consentire comportamenti, inclusi gesti, linguaggio o contatto fisico, che siano sessualmente coercitivi, minacciosi, offensivi o volti allo sfruttamento
- adeguarsi all'orario lavorativo previsto dalle leggi in vigore e agli standard del settore
- garantire il rispetto dei minimi retributivi legali, in modo che il salario soddisfi comunque i bisogni essenziali e che una parte del reddito rimanga comunque a disposizione
- provvedere a riesaminare la politica, l'analisi ambientale e il DVR al verificarsi di modifiche legislative, strutturali o organizzative
- soddisfare i requisiti espliciti ed impliciti dei clienti
- collaborare con i propri fornitori, subfornitori e sub contraenti per implementare una politica della Responsabilità Sociale che, attraverso l'assistenza tecnica e una maggiore consapevolezza, porti ad un miglioramento delle condizioni di lavoro dei dipendenti

Gli obiettivi fondamentali che la INTEGRA S.r.l. persegue sono:

- ✓ erogazione di servizi conformi alle richieste ed ai requisiti del committente;
- ✓ miglioramento delle performances;
- ✓ miglioramento continuo del sistema gestione qualità ambiente sicurezza nei luoghi di lavoro, etica e sicurezza alimentare e delle sue prestazioni;
- ✓ formazione adeguata ed efficace del personale;
- ✓ riduzione degli infortuni e degli incidenti sul lavoro attraverso l'applicazione sia delle procedure relative al controllo operativo dei rischi sia delle Istruzioni di Lavoro;
- ✓ tenuta sotto controllo dei reclami ed appelli, delle indagini su infortuni, quasi incidenti, mancati infortuni e rischi potenziali, mirando alla risoluzione degli stessi nei tempi e modi stabiliti;
- ✓ valutazione continua dell'utilizzo di prodotti pericolosi e dello stoccaggio di prodotti infiammabili;
- ✓ valutazione continua dei consumi energetici attraverso un' oculata gestione e la preservazione ove possibile;
- ✓ controllare la produzione dei rifiuti privilegiandone il riciclo e/o il riutilizzo;
- ✓ valutazione dei pericoli per la sicurezza alimentare nei luoghi di lavoro del cliente;
- ✓ garantire il mantenimento della mancanza di impatti significativi delle proprie attività sull'ambiente circostante;
- ✓ incremento della soddisfazione dei lavoratori compatibilmente con gli obiettivi aziendali;
- ✓ aumento del fatturato e della redditività aziendale;
- ✓ massimizzazione della soddisfazione dei Clienti.

Altri obiettivi puntuali e misurabili sono definiti annualmente nel Piano di miglioramento e portati a conoscenza di tutti gli interessati.

Il Rappresentante della Direzione ha il compito e l'autorità di verificare la corretta attuazione del sistema di gestione qualità, ambiente sicurezza nei luoghi di lavoro, sicurezza alimentare ed etica.

Pescara, 01 ottobre 2013

La Direzione Generale