

DICHIARAZIONE DELLA POLITICA PER LA QUALITÀ E PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

La Direzione di DUE TIGLI S.P.A. ha implementato un Sistema di Assicurazione Qualità conforme alla norma UNI EN ISO 9001:2015, mantiene operativo un piano H.A.C.C.P. al fine di poter concretizzare i seguenti obiettivi:

- assicurare ai propri clienti la massima soddisfazione attraverso protocolli di lavoro e di gestione del prodotto e dei servizi erogati che, nel rispetto delle norme di legge vigenti ivi comprese quelle inerenti gli aspetti etici e di tutela del lavoro, garantiscano la realizzazione un prodotto di qualità costante e conforme ai requisiti stabiliti dall'azienda e/o concordati con i clienti. Al fine di poter meglio perseguire questo obiettivo, viene condotta l'analisi della soddisfazione del cliente allo scopo di attuare un continuo miglioramento dell'offerta aziendale;
- mantenere una elevata immagine dell'azienda nei confronti dei clienti e dei consumatori;
- diffondere la consapevolezza che ogni fase di ciascun processo è un fattore determinante per la qualità dei prodotti realizzati e dei servizi forniti ai clienti;
- implementare e mantenere nel tempo un piano per la cultura della qualità e della sicurezza alimentare;
- stabilire un clima di collaborazione interna, allo scopo di mantenere un ambiente di lavoro che, nel rispetto di un comportamento etico e socialmente responsabile, coinvolga il personale in merito ai temi sopra descritti; a tale fine viene effettuata la diffusione a tutte le parti interessate della "Politica per la Qualità";
- gestire i propri dipendenti e collaboratori, aventi qualsiasi forma contrattuale, in accordo alla legislazione del lavoro vigente in materia di contrattazione collettiva, orario di lavoro, retribuzione, sistemi premianti, fruizione delle ferie, gestione degli straordinari, libertà di associazione, assenza di discriminazione, gestione delle sanzioni disciplinari, protezione dei lavoratori e tutela dei diritti individuali e collettivi medesimi;
- cercare di diminuire gli impatti ambientali derivanti dalla propria attività, in particolare per i consumi di acqua, energia elettrica, carburanti, materiali di consumo, utilizzando inoltre comportamenti virtuosi per la gestione dei rifiuti;
- provvedere a mantenere adeguati i mezzi, gli strumenti e le competenze individuali alle esigenze del SGQ e del piano H.A.C.C.P., curando la formazione e l'aggiornamento professionale continuo, nonché valorizzando il rispetto delle tematiche inerenti la tutela del lavoro;
- di assumersi la responsabilità dell'efficacia del proprio SGQ, rendendo disponibili tutte le risorse necessarie e assicurandosi che gli obiettivi pianificati siano chiari, compatibili con il contesto e gli indirizzi strategici, al fine di mantenere e migliorare la sicurezza, l'autenticità, la conformità ai requisiti di legge e la qualità dei prodotti realizzati, comunicando l'importanza dei medesimi e coinvolgendo attivamente tutte le parti interessate, coordinandole e sostenendole;
- pianificare i propri processi con un approccio risk-based thinking (RBT), al fine di attuare le azioni più idonee per valutare, trattare i rischi associati ai processi, sfruttare e rinforzare le opportunità identificate, promuovendo a tutti i livelli un adeguato senso di proattività e collaborazione nella gestione delle eventuali criticità;
- coinvolgere il personale e tutti gli stakeholder che, uniti all'attiva partecipazione di tutti i lavoratori, sono un elemento strategico primario. Questo al fine di promuovere lo sviluppo delle professionalità interne e l'attenta selezione delle collaborazioni esterne, al fine di dotarsi di risorse umane competenti e motivate, preservando e accrescendo il capitale umano che rientra nel perimetro di tutte le attività aziendali;
- migliorare le prestazioni del proprio SGQ. La preliminare valutazione dei rischi correlati ai processi aziendali, le attività di verifica, interna ed esterna, e il riesame della Direzione sono gli strumenti da utilizzare per sviluppare una effettiva politica di miglioramento continuo.

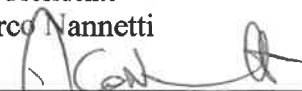
La Direzione, per mezzo di un riesame periodico, verifica il raggiungimento degli obiettivi stabiliti per la qualità, l'igiene e la sicurezza alimentare e gli aspetti etici, fissati in precedenza e definisce i nuovi obiettivi di miglioramento. Essa inoltre si impegna ad assicurare la disponibilità delle risorse necessarie per implementare, mantenere e migliorare tutti i processi riguardanti il SGQ, nonché tutti quelli relativi alla formazione, alla gestione di prodotti e servizi e all'igiene e sicurezza alimentare ed a qualsiasi altro ambito ritenuto significativo per l'azienda, e del quale si fornirà dettaglio nel riesame della Direzione.

Forlì, 01 marzo 2023

DUE TIGLI S.p.A.

Il Presidente

Marco Nannetti



Rev. 07 (Ed. 3) del 01.03.2023