

KURSANA	MANUALE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO	COD.: MSGI – CAP. 1	
		REV: 1	DATA: 01.07.2024
POLITICA SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO – CONSORZIO KURSANA E COOP. CONSORZiate		ALL.: 09	
		PAGINA 1 DI 4	

La progettazione e l'erogazione dei servizi socioassistenziali da parte del Consorzio Kursana e delle sue consorziate si basa sul *Care-keeping*, piuttosto che sul *Care-giving*, che prevede la gestione del benessere degli ospiti e non solo della loro cura.

Ciò avviene mediante percorsi individuali di cura per ogni ospite, in funzione della valutazione multidimensionale della persona, attraverso la collaborazione tra tutte le figure professionali caratterizzate da spiccata professionalità e mediante risorse a elevata tecnicità (prodotti di alta qualità, macchinari eccellenti e strumenti e metodologie innovativi di lavoro).

Il Consorzio Kursana e le sue consorziate sono costantemente impegnate nello studio, nella ricerca e nella sperimentazione di approcci innovativi in funzione delle diverse richieste e necessità dei Clienti (Committenti e utenti dei servizi), nell'aggiornamento continuo rispetto alle richieste/offerte del mercato, nell'implementazione di strumenti moderni e nell'adozione di procedure sempre aggiornate.

A tale scopo le diverse Funzioni Aziendali, a vari livelli, risultano costantemente impegnate nella rilevazione della soddisfazione dei Clienti (Committenti e utenti dei servizi) attraverso varie attività, quali in particolare la somministrazione di questionari e incontri periodici con le parti interessate.

Tutto ciò è realizzato nel rispetto della vigente legislazione e delle norme volontarie in materia di qualità, ambiente, sicurezza sui luoghi di lavoro e responsabilità sociale, dei Regolamenti Regionali e/o Comunali, dei contratti e dei capitolati d'appalto.

L'Azienda identifica le attività di informazione, formazione, addestramento e motivazione di tutti i Collaboratori quale fattore strategico per perseguire il miglioramento continuo delle prestazioni, migliorare il patrimonio di conoscenze personali e soddisfare le aspettative dei Clienti e i bisogni degli utenti. Tali principi volti al miglioramento continuo vengono considerati anche nei processi di selezione e accreditamento dei fornitori, finalizzati a verificarne l'affidabilità e la garanzia.

Con l'adozione di un Sistema di Gestione Integrato, che attraverso l'attuazione di azioni preventive, piuttosto che correttive, consente il miglioramento continuo delle prestazioni aziendali, l'Azienda si pone i seguenti **obiettivi generali**, i quali sono definiti tenendo conto del contesto, degli indirizzi strategici dell'Azienda e attraverso il coinvolgimento di tutte le funzioni interessate, sia di staff che operative, durante tutte le fasi del servizio, dalla progettazione, alla realizzazione, fino al riesame:

- Operare nel pieno rispetto dei requisiti legali e di altri requisiti in materia di qualità, ambiente, sicurezza alimentare e rintracciabilità, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e sociale;
- Avvalersi di fornitori di prodotti, attrezzature e fornitori di servizi/lavori (appaltatori/subappaltatori) preventivamente sottoposti a processi di selezione e accreditamento, inclusi gli audit di seconda parte, finalizzati a verificarne l'affidabilità e la garanzia con l'obiettivo che forniscano, a loro volta, prodotti e servizi di qualità;
- Progettare i servizi di ristorazione adottando sistemi di produzione finalizzati a garantire la sicurezza alimentare e la tutela degli utenti, ma anche a preservare il patrimonio nutrizionale degli alimenti sino alla somministrazione;
- Progettare tutti i servizi scegliendo materie prime, prodotti, attrezzature e tecniche che riducano al minimo l'impatto sull'ambiente e al contempo tutelino la salute e sicurezza dei lavoratori soci e di eventuali lavoratori assunti con contratti atipici e temporanei e/o comunque utilizzati tramite distacco o operanti in appalto o sub-appalto;
- Definire e attuare un sistema di controllo e monitoraggio continuo di tutti i processi aziendali, grazie anche a specifici applicativi, al fine di verificare la corretta applicazione e l'efficacia delle procedure previste dal sistema di gestione integrato, mediante attività svolte a diversi livelli da figure qualificate, sia interne che esterne (DGQAS, consulenti, laboratori, ecc.), in particolare attraverso la definizione di un piano di audit interni programmati e l'identificazione di specifici indicatori di prestazione (KPI);
- Promuovere appropriati programmi di formazione ed addestramento per tutti i lavoratori direttamente (a mezzo contratto tipico o atipico) o indirettamente (a mezzo contratto commerciale di appalto o sub-

ELABORATO	CONTROLLATO	APPROVATO
CONS. DELEGATO CONSORZIO KURSANA	DGQAS- SERVIZIO LEGALE	CDA CONSORZIO E CONSORZiate

KURSANA	MANUALE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO	Cod.: MSGI – CAP. 1	
		REV: 1	DATA: 01.07.2024
POLITICA SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO – CONSORZIO KURSANA E COOP. CONSORZiate		ALL.: 09	
		PAGINA 2 DI 4	

appalto) impiegati dall'impresa, in modo che incrementino in modo continuo la propria professionalità e consolidi la consapevolezza del proprio ruolo all'interno dell'organizzazione;

- Comunicare e diffondere le informazioni riguardo al sistema di gestione integrato, ed in particolare agli aspetti di salute e sicurezza sul lavoro, agli stakeholder interni ed esterni;
- Coinvolgere tutti i livelli dell'organizzazione e tutti i lavoratori, assicurando che responsabilità e procedure operative siano definite con precisione, efficacemente comunicate e chiaramente comprese;
- Individuare le situazioni di emergenza ragionevolmente prevedibili e definire i criteri da adottare, anche attraverso la cooperazione con i committenti e le autorità pubbliche, per prevenire tali situazioni o ridurne al minimo le conseguenze, garantendo anche la continuità del servizio (in linea con quanto previsto dal business continuity management).

L'Organizzazione si è dotata di un "Modello di Organizzazione e Gestione" (MOG) ai sensi del D. Lgs. 231/2001 implementato al fine di ridurre il rischio di responsabilità amministrativa da parte dell'Azienda nel caso di eventuali reati, previsti da tale norma, commessi da coloro che intrattengono rapporti di lavoro, collaborazione, consulenza o fornitura. In particolare, soci, lavoratori (con contratto tipico o atipico e/o comunque utilizzati tramite distacco o operanti a favore dell'impresa in appalto o sub-appalto), consulenti e professionisti legati alla Società, fornitori di beni e servizi, clienti pubblici e privati, chiunque operi nell'interesse, in nome e per conto della Società.

Relativamente al sistema di **sicurezza alimentare e rintracciabilità**, l'Azienda si pone i seguenti obiettivi specifici:

- Istituire e mantenere un'adeguata cultura della sicurezza alimentare, garantendo adeguate risorse per svolgere attività di formazione continua e controlli a tutti i livelli;
- Selezionare accuratamente i fornitori, anche mediante audit e monitorarli costantemente, in particolare quelli che forniscono alimenti, attraverso controlli puntuali al ricevimento e nelle successive fasi, analizzando ogni segnalazione di non conformità mediante uno specifico applicativo informatico;
- Approvvigionarsi di prodotti (alimentari, non alimentari, inclusi i moca - materiali e oggetti a contatto con alimenti), attrezzature e servizi conformi alle normative vigenti, ai capitolati di appalto/offerte tecniche di gara ed alle attese degli utenti, grazie a procedure che, avvalendosi anche di sistemi informativi, ne consentono l'acquisto controllato;
- Definire e attuare un piano di monitoraggio analitico dei fornitori e piani di analisi specifici, per ogni contratto, finalizzati alla verifica del sistema di autocontrollo;
- Definire, attuare e verificare sistemi finalizzati alla tracciabilità e alla rintracciabilità dei prodotti alimentari e moca, basati sul rispetto delle procedure aziendali di approvvigionamento, elaborazione menù e ricettari, grazie all'ausilio di specifici applicativi informatici;
- Validare mediante test e prove analitiche svolte con i laboratori esterni le fasi dei processi di erogazione dei servizi;
- Mantenere costantemente aggiornato il sistema di autocontrollo e rintracciabilità, attraverso il riesame periodico effettuato dal gruppo per la sicurezza alimentare composto sia da membri interni all'organizzazione, che da consulenti esterni qualificati.

Relativamente al sistema **salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**, l'Azienda si pone i seguenti obiettivi specifici:

- Governare le proprie attività adottando il sistema di gestione relativo alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, in conformità con lo standard internazionale UNI ISO 45001:2018;
- Fornire condizioni di lavoro sicure e salubri per la prevenzione delle lesioni, infortuni e malattie professionali;
- Identificare i pericoli, valutare i rischi e le opportunità per la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, da affrontare perché il sistema di gestione consegua i risultati attesi;
- Eliminare i pericoli, ove possibile e praticabile, e minimizzare i rischi per la salute e sicurezza sul lavoro;
- Promuovere e garantire la consultazione e la partecipazione dei lavoratori comunque impiegati dall'impresa;
- Porre particolare attenzione nella scelta di attrezzature, dispositivi di protezione individuale, prodotti chimici al fine di eliminare o ridurre i rischi identificati per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro;
- Approvvigionarsi da fornitori selezionati di prodotti, attrezzature e dispositivi di protezione conformi alle normative vigenti, ai capitolati di appalto/offerte tecniche di gara e alle attese degli utenti, perseguendo

KURSANA	MANUALE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO	Cod.: MSGI – CAP. 1	
		REV: 1	DATA: 01.07.2024
POLITICA SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO – CONSORZIO KURSANA E COOP. CONSORZiate		ALL.: 09	
		PAGINA 3 DI 4	

l'obiettivo di utilizzo delle tecnologie più avanzate, ove economicamente sostenibile, al fine di garantire la migliore tutela della salute e sicurezza dei lavoratori. In particolare, per i fornitori di beni/servizi (appaltatori/subappaltatori) effettuare le necessarie attività per verificare il possesso dei requisiti tecnico-professionali previsti dall'art. 26 D. Lgs. 81/08;

- Garantire nel tempo l'efficacia e la sicurezza di prodotti, attrezzature e dispositivi di protezione attraverso piani di manutenzione programmata e straordinaria svolti da tecnici di ditte esterne qualificate e mediante controlli interni;
- Condurre la valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro, per i diversi settori aziendali d'attività, considerando le specificità legate ai luoghi in cui tali attività si svolgono;
- Mantenere costantemente aggiornata la valutazione dei rischi, attraverso il riesame periodico effettuato dal comitato interno per la sicurezza lavoro e la definizione di programmi di miglioramento;
- Definire procedure di gestione delle emergenze, provvedendo alla designazione e formazione delle squadre e verificandone l'efficacia mediante prove pratiche, anche attraverso la cooperazione con i committenti;
- Analizzare tutti gli eventi infortunistici e i near miss, al fine di identificarne la causa radice e attuare azioni correttive e preventive, sia specifiche in relazione all'evento, che di sistema, avvalendosi di uno specifico applicativo informatico;
- Monitorare gli specifici indicatori relativi alla salute e alla sicurezza, ai fini del controllo e del miglioramento del sistema di gestione.

Relativamente al sistema di gestione **ambientale**, l'Azienda si pone i seguenti obiettivi specifici:

- Determinare gli aspetti e gli impatti ambientali correlati alle sue attività, insieme con i relativi rischi e opportunità;
- Individuare e mantenere procedure aziendali che consentano di ridurre gli impatti ambientali derivanti dalle proprie attività, con particolare riferimento agli aspetti ambientali significativi;
- Approvvigionarsi, da fornitori selezionati, di prodotti e attrezzature conformi alle normative vigenti e ai capitolati di appalto/offerte tecniche di gara (CAM – Criteri Ambientali Minimi, ove previsto) e alle attese degli utenti, perseguendo l'obiettivo di utilizzo delle tecnologie più avanzate, ove economicamente sostenibile, al fine di garantire la migliore tutela ambientale;
- Definire e attuare, in particolare, procedure per la gestione dei rifiuti speciali in funzione delle responsabilità previste contrattualmente, garantendo il rispetto della normativa in tutte le fasi, incluso il trasporto, lo smaltimento e la loro tracciabilità;
- Definire procedure di gestione delle emergenze, provvedendo alla formazione degli operatori e verificandone l'efficacia mediante prove pratiche.

Relativamente al sistema di gestione per la **Responsabilità Sociale (SA8000)**, l'Azienda si pone i seguenti obiettivi specifici:

- Ad integrazione dei restanti obiettivi aziendali, definire e attuare a tutti i livelli e in tutti i processi dell'azienda le regole necessarie al mantenimento di un atteggiamento responsabile verso la società nella conduzione del Business (Corporate Social Responsibility), nei confronti di tutte le parti in causa:
 - Lavoratori subordinati;
 - Lavoratori atipici;
 - Lavoratori dipendenti di terzi coinvolti nei processi/cantieri per contratto commerciale;
 - Consulenti e professionisti legati alla Società;
 - Fornitori di beni e servizi;
 - Clienti pubblici e privati;
 - Chiunque operi nell'interesse, in nome e per conto della Società.

L'impegno dell'Organizzazione nel promuovere internamente ed esternamente i principi di Responsabilità Sociale è basato sui principi dello standard di riferimento, che in maniera sintetica prevede:

- Lavoro infantile: l'Organizzazione non ammette l'utilizzo di lavoro infantile e giovanile;
- Lavoro obbligato: tutte le persone che l'Organizzazione impiega prestano il loro lavoro volontariamente;

KURSANA	MANUALE DEL SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO	Cod.: MSGI – CAP. 1	
		REV: 1	DATA: 01.07.2024
POLITICA SISTEMA DI GESTIONE INTEGRATO – CONSORZIO KURSANA E COOP. CONSORZiate		ALL.: 09	
		PAGINA 4 DI 4	

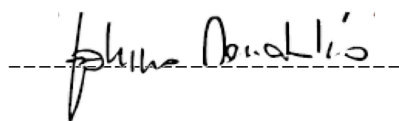
- Salute & Sicurezza: esiste una struttura aziendale dedicata alla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, che opera su tutto il territorio nazionale, al fine di ridurre il rischio dei lavoratori e per la prevenzione degli infortuni;
- Libertà di Associazione e diritto alla contrattazione collettiva: è rispettata la libertà di Associazione di ciascun lavoratore di formare o aderire a sindacati di sua scelta e la contrattazione collettiva, integrato questo aspetto dai nuovi requisiti previsti dalla norma di riferimento;
- Discriminazione: sono garantite pari opportunità alle persone che lavorano nell'Organizzazione e non è ammessa alcuna forma di discriminazione, comprese quelle relative alla nascita, stato civile, gravidanza o verginità ricomprese nello standard di riferimento;
- Procedure disciplinari: sono applicate le sanzioni disciplinari previste dal contratto nazionale dei settori aziendali;
- Orario di lavoro: considerato il settore di attività dell'Organizzazione oltre il 70 % dei dipendenti svolge un lavoro con contratto part-time, le ore straordinarie sono effettuate e richieste solo in caso di esigenze particolari;
- Retribuzione: ciascun lavoratore riceve una retribuzione secondo quanto previsto dai contratti nazionali in vigore e sono garantiti eventuali riconoscimenti a livello provinciale su accordi effettuati dalle Associazioni di categoria. L'Organizzazione applica una propria politica di incentivazione delle prestazioni.
- Sistema di gestione: è stato predisposto ed è in continua fase di implementazione un sistema per la valutazione dei rischi e relative attività di controllo dei fornitori/subfornitori, al fine di selezionare i fornitori sulla base della loro capacità di soddisfare i requisiti dello standard di riferimento e di sostenibilità, con particolare riferimento all'attuazione di condizioni di lavoro sicure, trattamento dei propri dipendenti con rispetto e dignità e pratiche commerciali etiche. Ciò è anche possibile attraverso l'istituzione del Gruppo per la Responsabilità Sociale (SPT – Social Performance Team) composto da funzioni interne all'organizzazione (Responsabili della Direzione Risorse Umane, Servizio Prevenzione e Protezione, Direzione Acquisti, Servizio Relazioni Industriali, Servizio Amministrazione del Personale) e dai Rappresentanti dei Lavoratori per la SA8000, che si riunisce periodicamente per riesaminare i risultati delle attività (audit, reclami, monitoraggio indicatori del rispetto dei requisiti).

La Direzione Aziendale, i rappresentanti del CdA, la funzione di Staff, insieme ai Responsabili operativi, a ogni livello, garantiscono il proprio impegno, affinché le procedure e gli obiettivi del Sistema di Gestione Integrato siano mantenuti e implementati all'interno e all'esterno del Consorzio e delle sue consorziate, con l'impegno del miglioramento continuo delle prestazioni, dell'efficienza ed efficacia del Sistema.

La Direzione Aziendale, attraverso le varie Funzioni Aziendali, ha la responsabilità e l'autorità di divulgare il presente documento di politica, di promuovere l'implementazione e i processi di miglioramento del Sistema di Gestione Integrato.

Capriate S. Gervasio (BG), 01 luglio 2024

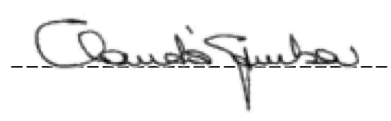
Presidente Consorzio Kursana
Fabrizio Mendolia



Presidente Kursana San Marco
Jessica Michelin



Presidente Kursana Piemonte
Claudia Gamba



Presidente Kursana Lungavita
Andrea Belforti

