

**POLITICA AZIENDALE INTEGRATA**

La SEA 2.0 srl è un'azienda di Pest Management che insiste in un territorio particolarmente vocato alla produzione e lavorazione di prodotti alimentari, in questa ottica l'obiettivo fondamentale della SEA 2.0 srl è assicurare che il processo di **Progettazione ed Erogazione dei servizi di Pest Management** avvenga secondo i requisiti di Qualità (UNI EN ISO 9001), di ambiente (D. Lgs. 152/2006 e UNI EN ISO 14001), di Salute e Sicurezza del Lavoro (D. Lgs. 81/2008 e UNI ISO 45001) e igiene e di sicurezza alimentare dei clienti delle industrie alimentari e rispondere quindi agli importanti criteri fissati dalle normative vigenti in materia (Reg. CE 852/2004, Reg. UE 2021/382 e Reg. CE 178/2002), di norme volontarie (UNI EN ISO 22000:2018) e di standard alimentari più complessi (BRC / IFS / FSSC 22000) al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari preparati dalle aziende alimentari, essere pronti a gestire eventuali ingressi sicuri del proprio personale presso aziende alimentari, essere in grado di minimizzare il problema delle frodi alimentari e creare un supporto unico nel settore dei servizi che sia in grado di gestire problematiche a carattere alimentare, visto anche l'impegno della direzione di aver inserito nell'organico aziendale un Tecnologo Alimentare ed un Agronomo con un Dottorato di Ricerca in Entomologia, quindi in grado di gestire situazioni complesse di gestione delle problematiche a carattere alimentare, la salute del Cliente, l'erogazione di sistemi di gestione degli infestanti secondo lo standard europeo UNI EN 16636:2015 e lo standard italiano UNI 11381:2010 per il monitoraggio degli infestanti.

A tale scopo la Direzione de SEA 2.0 srl è quotidianamente impegnata a mantenere e migliorare il sistema di controllo dei punti critici durante il flusso produttivo. Per garantire il controllo dei rischi di contaminazione la SEA 2.0 srl si avvale di un Sistema di Gestione Integrato secondo le norme volontarie:

- **UNI EN ISO 9001:2015 (Sistema di Gestione per la Qualità) \***
- **UNI EN ISO 14001:2015 (Sistema di Gestione Ambientale) \***
- **UNI ISO 45001:2018 (Sistema di Gestione per la Salute e Sicurezza del Lavoratore) \***
- **UNI EN ISO 22000:2018 (Sistema di Gestione per Sicurezza Alimentare) \***
- **UNI EN 16636:2015 (Sistema di Gestione Pest Management)**
- **UNI 11381:2010 (Monitoraggio Infestanti nelle Industrie Alimentari)**

**\*norme che sono state aggiornate dall' Emendamento AMD 1:2024 del 22/02/2024**

**POLITICA PER LA QUALITA'**

La Politica di Qualità di SEA 2.0 S.r.l. è orientata al raggiungimento dei seguenti obiettivi fondamentali:

- Garantire uno Standard dei servizi offerti e della competenza del proprio operato grazie all'adozione di un Sistema di Gestione Qualità conforme alla UNI EN ISO 9001:2015 e riconoscibile.
- Erogare un servizio riproducibile e di comprovata ed indiscussa qualità e affidabilità nel settore della Formazione in tematiche di Pest Management.
- Controllare, monitorare e migliorare la continua formazione specifica del proprio personale
- Controllare la struttura ed i mezzi ad essa annessi; mediante un'opportuna valutazione dei rischi, la valutazione degli impatti delle opportunità e l'analisi del contesto utili a delineare la strategia aziendale.
- Migliorare la comunicazione all'esterno degli impegni profusi anche con la pubblicizzazione degli obiettivi raggiunti con la certificazione di Qualità (UNI EN ISO 9001) sia per le attività di Pest Management che di Sanificazione e Disinfezione e di Formazione Professionale.
- Miglioramento della gestione attuale e l'acquisizione di nuovi e qualificati clienti come Industrie Alimentari, Aziende di distribuzione e vendita alimenti, Società, Enti, Comunità, aziende appartenenti al settore HO.RE.CA. rappresentando così per queste strutture un valido strumento sia per la gestione delle strutture che per la lotta alle problematiche di origine microbica che per la lotta ai parassiti.
- Miglioramento del sito web aziendale in modo da rendere consapevole l'utilizzatore che il Sistema di Gestione è tenuto sotto controllo mediante un unico ente di certificazione terzo, ed indipendente, connubio questo di autorevolezza e serietà delle attività svolte.
- Per un efficiente Sistema di Gestione Qualità, e per volgere positivamente ad un miglioramento continuo, il Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ/RT) si impegna a formare continuamente tutti i responsabili dei reparti aziendali ed a conferire loro una limitata ma propria autonomia decisionale, in linea con i seguenti concetti fondamentali:
  - SEA 2.0 srl deve tendere a migliorare i propri processi e le sue interfacce con i Clienti e con i propri fornitori, allo scopo di migliorare le prestazioni globali dell'azienda.
  - La formazione del personale SEA 2.0 si basa sul concetto di Qualità e di una formazione continua.
  - SEA 2.0 srl deve dare assoluta priorità alle esigenze dei propri Clienti.
- Il Responsabile Qualità assicura che tali responsabilità siano rese note all'interno dell'organizzazione mediante distribuzione di un organigramma aziendale e di un impegno della LEADERSHIP mediante una lettera della qualità e del servizio consegnato a tutto il personale della SEA 2.0 srl.
- SEA 2.0 srl si impegna dal canto suo a:
  - \* Erogare processi di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione e utilizzare prodotti specifici e registrati presso il Ministero della Salute (P.M.C. – DPR 392/1998; BIOCIDI – Reg. CE 528/2012; D.M. – Dir. 93/42/CEE, Reg. UE 2017/745 e 746) e di Detergenti conformi al Reg. CE 648/2008.
  - \* Operare nel rispetto della normativa delle aziende di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione e sanificazione: Legge 82/1994 e D.M. 274/1997 e delle aziende autorizzate al trasporto rifiuti ai sensi del D. Lgs. 152/2006 e dei S.O.A. Cat.1 secondo il Reg. CE 1069/2009.
  - \* Utilizzare i prodotti biocidi secondo le indicazioni riportate in etichetta al fine di evitare sanzioni previste dal D.Lgs. 179/2021

**CERTIFICATO N° IQ-1121-06 accreditato ACCREDIA emesso da DASA-RÄGISTER SPA**

**SCOPO CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015: PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE DI SERVIZI DI PEST MANAGEMENT (DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE E MONITORAGGIO INSETTI) E CLEANING (PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE).**

**EROGAZIONE DI CORSI PROFESSIONALI IN TEMA DI PEST MANAGEMENT E SICUREZZA ALIMENTARE.**

## **POLITICA AMBIENTALE**

I recenti preoccupanti allarmi dei maggiori climatologici ed energetici mondiali hanno riportato l'attenzione sugli effetti disastrosi che ha il sistema produttivo mondiale sul clima del nostro pianeta e più in generale sull'ambiente. È stato evidenziato (nuovamente) come sia necessario una maggiore responsabilizzazione a tutti i livelli, che induca a tener conto delle conseguenze sull'ambiente di qualsiasi scelta produttiva effettuata. La nostra attività non rientra tra quelle che hanno impatti particolarmente rilevanti sulle matrici ambientali ma abbiamo deciso di sposare questa filosofia e, a garanzia del nostro impegno, di impostare un sistema di gestione ambientale secondo i requisiti della norma **UNI EN ISO 14001:2015**.

Il nostro impegno è particolarmente orientato verso:

### **1. Impegno alla protezione dell'ambiente**

La nostra azienda si impegna ad una attenta e costante protezione dell'ambiente. Visto lo sfruttamento sempre più massiccio delle risorse del pianeta la visione della nostra azienda è volta alla gestione attenta e monitorata di acqua e a porre l'attenzione all'impatto ambientale che hanno i propri prodotti. Applicare una corretta identificazione delle categorie di prodotti mediante l'identificazione degli impatti Eco tossicologici ed ambientali degli insetticidi utilizzati, preferendo sempre ove possibili insetticidi a ridotto impatto sull'ecosistema.

### **2. Risparmio delle risorse energetiche e riduzione delle emissioni in atmosfera**

La nostra azienda si impegna ad una attenta e costante monitoraggio delle risorse energetiche utilizzate per l'erogazione dei propri servizi. Queste sono rappresentate principalmente dal carburante necessario per il funzionamento degli automezzi e delle attrezzature. Il controllo dei consumi, una razionale organizzazione degli interventi e degli spostamenti e l'utilizzo di un parco automezzi/attrezzature con un'età media inferiore a 4 anni e ben mantenuto consentono all'azienda di risparmiare risorse energetiche e le emissioni in atmosfera correlate.

### **3. Uso razionale delle risorse naturali e materiali e salvaguardia della biodiversità**

Ci impegniamo a tenere sempre sotto controllo i nostri consumi sia in termini di risorse naturali (acqua, ecc.) sia in termini di materiali necessari per l'esecuzione della nostra attività al fine di ottimizzarne l'utilizzo e quindi evitare gli sprechi, consapevoli che da questo impegno possa derivare un beneficio per l'ambiente ma anche per l'efficienza della produzione aziendale. In particolare, ci impegniamo a monitorare con continuità i prodotti chimici, necessari per l'erogazione dei nostri servizi, presenti sul mercato, nella costante ricerca di quelli che presentino minori caratteristiche di pericolosità per l'ambiente e per l'uomo. In questo ci avvaliamo della collaborazione dei nostri fornitori e delle associazioni di categoria e ci impegniamo costantemente a preservare la biodiversità entomologica coscienti del fatto che una salvaguardia degli insetti ci permetterà una vita più dignitosa garantendoci anche una variabilità tra flora e fauna.

### **4. Coinvolgimento di fornitori e subappaltatori nel nostro impegno nei confronti dell'ambiente**

Scegliamo, laddove possibile, fornitori che dimostrino la nostra stessa sensibilità verso l'ambiente e richiediamo ai subappaltatori il rispetto dei principi ispiratori della nostra politica e le nostre disposizioni procedurali

### **5. Rispetto costante di tutte le prescrizioni normative vigenti**

La SEA 2.0 Srl si impegna a mantenersi sempre aggiornata sulle leggi e norme emesse in materia ambientale ed a rispettarle

### **6. Impegno al miglioramento continuo ed alla prevenzione dell'inquinamento**

La nostra azienda ha iniziato un percorso per il quale si impegna a migliorare con continuità le sue prestazioni ambientali

### **7. Rapporto trasparente con le autorità e la comunità**

Ci impegniamo a mantenere un rapporto trasparente con le autorità di controllo ed aperto verso le esigenze della comunità nella quale operiamo.

### **8. Rispetto della conformità legislativa**

Ci impegniamo a rispettare la conformità legislativa per tutte le attività riportate nello scopo certificativo e di effettuare controllo "ad hoc" per la gestione di conformità dell'intero sistema e degli aspetti legali inerenti alla normativa applicabile. In riferimento a modifica degli articoli 9 e 41 della Costituzione Italiana approvati il giorno 10/02/2022 la nostra politica e il nostro impegno al rispetto della sostenibilità e del rispetto dell'ambiente si fanno più stringenti e mirati.

### **9. Impatto del Cambiamento Climatico (AMD 1:2024)**

Ci impegniamo a valutare l'impatto del cambiamento climatico sulla entomofauna utile e non utile avendo accortezza di utilizzare prodotti insetticidi che abbiano profili eco-tossicologici ridotti e con una scelta di campo innovativo con l'introduzione di norme volontarie anche nel campo del Pest Management Sostenibile.

**CERTIFICATO N° IE-1221-01 accreditato ACCREDIA emesso da DASA-RÄGISTER SPA**

**SCOPO CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 14001:2015: PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE DI SERVIZI DI PEST MANAGEMENT (DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE E MONITORAGGIO INSETTI) E CLEANING (PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE).**

**EROGAZIONE DI CORSI PROFESSIONALI SUL PEST MANAGEMENT**

**POLITICA SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI**

La nostra azienda è profondamente convinta che un ruolo importantissimo nel crescente successo riscontrato in questi anni sia stato svolto dalle capacità e dalle qualità professionali dei propri dipendenti anche nel rispondere a normative di carattere cogente e volontario. La Direzione aziendale di SEA 2.0 srl è consapevole dell'importanza di lavorare in condizioni in cui siano garantite salute e sicurezza dei propri lavoratori per migliorare tale scopo ha integrato al sistema di gestione preesistente anche un opportuno sistema di gestione della salute e sicurezza dei lavoratori conforme ai requisiti della norma **UNI ISO 45001:2018**.

Per la realizzazione di questo progetto di integrazione, la Direzione aziendale di SEA 2.0 srl assume i seguenti obiettivi

1. Intende creare una cultura della sicurezza infondendola in tutto il personale, sia amministrativo che operativo, in modo che, dal datore di lavoro all'operatore più giovane, siano tutti in parti eguali coinvolti nel perseguimento dei comuni obiettivi di riduzione del rischio. Per questo motivo vengono predisposti specifici momenti di aggiornamento formativo e di addestramento del personale, con particolare attenzione ai rischi specifici ai quali ciascun addetto è esposto (rischio chimico, rischio da movimentazione manuale dei carichi, rumore, vibrazioni, rischi meccanici, posturali, da utilizzo di videotermini, da rischio biologico es.: COVID-19).
2. Si impegna a rispettare la conformità legislative per tutte le attività riportate nello scopo certificativo e di effettuare controllo "ad hoc" per la gestione di conformità dell'interno sistema e degli aspetti legali inerenti alla normativa applicabile. Siamo impegnati anche a gestire il Rischio Biologico (Titolo X del D.Lgs. 81/2008) legato al problema COVID-19 sia nella gestione interna per la Salute e Sicurezza dei nostri lavoratori che nell'erogazione di servizi rispondenti alle norme legate alla disinfezioni/sanificazioni dei locali.
3. Si impegna ad individuare e affrontare le tematiche riguardanti la salute e sicurezza dei lavoratori in un'ottica di prevenzione, individuando le attività che possano generare situazioni di rischio e pianificando opportune misure volte a ridurre il rischio dell'insorgenza di eventuali infortuni, incidenti o malattie che possano svilupparsi nell'ambito aziendale.
4. Si impegna a sostituire, per quanto riguarda prodotti, macchinari o attrezzature utilizzate, ciò che è pericoloso con ciò che non lo è o lo è meno, se compatibili con i vincoli di economicità dell'azienda.
5. Si impegna a garantire la conformità legale dell'azienda nel tempo, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge e normative vigenti che nel tempo si modifichino o si redigano.
6. Intende considerare "salute e sicurezza dei lavoratori" ed i relativi risultati come uno dei parametri con cui monitorare e misurare la performance del sistema di gestione aziendale; poiché la capacità di gestire il lavoro in condizioni di sicurezza rappresenta da sempre uno di quei capitali intangibili che si intende valorizzare e perseguire nel tempo.
7. Ci impegniamo a gestire con una valutazione del rischio dedicata, gli impatti di vettori biologici e meccanici il cui comportamento è alterato dal Cambiamento Climatico (AMD 1:2024) sulla sicurezza e l'operatività dei nostri dipendenti ed operatori.

La presente politica è comunicata a tutte le persone che lavorano per noi o per nostro conto. Ci impegniamo a rivederla almeno una volta l'anno, in occasione del riesame da parte della direzione, per confermarne la validità o modificarla. Essa è disponibile al pubblico e a chiunque ne faccia richiesta.

**CERTIFICATO N° IS-1121-03 accreditato ACCREDIA emesso da DASA-RÄGISTER SPA**

**SCOPO CERTIFICAZIONE UNI ISO 45001:2018: PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE DI SERVIZI DI PEST MANAGEMENT (DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE E MONITORAGGIO INSETTI) E CLEANING (PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE).  
EROGAZIONE DI CORSI PROFESSIONALI SUL PEST MANAGEMENT**

**POLITICA SICUREZZA ALIMENTARE (UNI EN ISO 22000:2018)**

In particolare, SEA 2.0 srl è impegnata nel:

- Definire una struttura organizzativa per garantire l'applicazione del Sistema di Gestione Integrato.
- Assegnare responsabilità ben chiare per la gestione nella metodologia H.A.C.C.P.
  - Applicare e revisionare una opportuna valutazione dei **rischi aziendali** e di processo che tenga conto della natura dei prodotti alimentari, della realtà dei servizi erogati, del tipo di trasporto nonché della normativa vigente definendo adeguate misure di controllo (programmi di prerequisito) idonee a prevenire i **pericoli: Chimici, Biologici, Fisici delle industrie alimentari Clienti**.
  - Formare il personale su criteri di sicurezza alimentare riguardanti il Reg. CE 852/2004 e Reg. 178/2002 e Reg. UE 2021/382 e con una formazione che si avvicina quanto più possibile alla formazione attualmente relativa al personale alimentarista delle aziende alimentari al fine di "parlare lo stesso linguaggio e comprendere le problematiche comuni"

Gli obiettivi che SEA 2.0 srl tramite il sistema UNI EN ISO 22000:2018 intende raggiungere sono:

- Garantire in ogni momento la sicurezza alimentare per i propri clienti
- Coadiuvare l'individuazione di Pericoli e conseguenti Rischi negli insetti delle industrie alimentari
- Essere in grado di minimizzare i pericoli di Frodi Alimentari per l'introduzione di sostanze biocide e di supporti che potrebbero creare un pericolo per le produzioni alimentari
- **Garantire una migliore tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti biocidi utilizzati, e le loro caratteristiche di compatibilità con il sito in cui siano stati utilizzati.**
- Controllare e monitorare la continua formazione specifica del proprio personale.
- Analizzare la soddisfazione della Clientela con semplici questionari On-Line
- Rispettare la conformità legislativa per tutte le attività riportate nello scopo di certificato UNI EN ISO 22000:2018 e di effettuare controlli "ad hoc" per la gestione della conformità dell'intero sistema degli aspetti legali inerenti la normativa applicabile.
- Applicare e gestire anche una Procedura dedicata alla FOOD DEFENSE per evitare ingresso nelle zone ritenute sensibili (magazzino ed ufficio).

**CERTIFICATO N° IFS-1120-02 accreditato ACCREDIA emesso da DASA-RÄGISTER SPA**

**SCOPO CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 22000:2018: PROGETTAZIONE ED EROGAZIONE DI SERVIZI DI PEST MANAGEMENT (DISINFESTAZIONE, DERATTIZZAZIONE E MONITORAGGIO INSETTI) E CLEANING (PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE)**

**POLITICA PEST MANAGEMENT (UNI EN 16636 :2015 + UNI 11381 :2010)**

SEA 2.0 srl è impegnata a

- Erogare un servizio riproducibile e di comprovata ed indiscussa qualità e affidabilità nel settore del Pest Management (conforme alla UNI EN 16636:2015 e alla UNI 11381:2010).
- Controllare la struttura ed i mezzi ad essa annessi; mediante un'opportuna valutazione dei rischi sia aziendali che del cliente e del sito, la valutazione degli impatti delle opportunità e l'analisi del contesto utili a delineare la strategia aziendale.
- Migliorare la comunicazione all'esterno degli impegni profusi anche con la pubblicizzazione degli obiettivi raggiunti con le certificazioni Pest Management (UNI EN 16636 e UNI 11381).
- Migliorare la gestione attuale e l'acquisizione di nuovi e qualificati clienti come Industrie Alimentari, Società, Enti Comunità ed Hotel che si contraddistinguono nel campo sia agroalimentare che turistico – ricettivo rappresentando così per queste strutture un valido strumento per la lotta ai parassiti.
- Migliorare il sito web aziendale in modo da rendere consapevole l'utilizzatore che il Sistema di Gestione Integrato di gestione delle infestazioni sono sotto tenute controllo mediante un ente di certificazione terzo, ed indipendente, connubio questo di autorevolezza e serietà delle attività svolte.
- Rispettare la conformità legislativa per tutte le attività riportate nello scopo dei certificati UNI EN 16636:2015 e UNI 11381:2010 e di effettuare controlli "ad hoc" per la gestione della conformità dell'intero sistema degli aspetti legali inerenti alla normativa applicabile.

**SCOPO CERTIFICAZIONE UNI EN 16636:2015: SISTEMA DI GESTIONE DEL PEST MANAGEMENT****CERTIFICATO N° IPM-1120-01 – CEPA CERTIFIED (aut. n° 052)****SCOPO CERTIFICAZIONE UNI 11381:2010: EROGAZIONE DI SERVIZI DI MONITORAGGIO DEGLI INSETTI INFESTANTI NELLE INDUSTRIE ALIMENTARI****CERTIFICATO N° IMI-1120-01**

## **MIGLIORAMENTO DI ASPETTI DI SOSTENIBILITA' AMBIENTALE (ENVIRONMENTAL)**

La nostra politica aziendale si basa sull'impegno per la protezione dell'ambiente attraverso attenta vigilanza e rispetto della conformità legislativa per tutte le nostre attività certificate. Effettuiamo controlli specifici per garantire la gestione conforme dell'intero sistema e degli aspetti legali relativi alla normativa vigente. Con le modifiche degli articoli 9 e 41 della Costituzione Italiana approvate il 10/02/2022, intensifichiamo il nostro impegno per la sostenibilità e il rispetto dell'ambiente. Abbiamo sviluppato anche un Rating di Sostenibilità dell'Azienda secondo la UNI/PdR 134:2022 ottenendo un valore totale pari al 83% con giudizio OTTIMO.

## **APPLICARE AZIONI MIRATE A PROTEZIONE DEL CORE BUSINESS AZIENDALE (SOCIAL)**

- Erogare processi di pulizia, disinfezione, disinfestazione, derattizzazione e sanificazione impegnandosi ad utilizzare prodotti specifici e registrati presso il Ministero della Salute (P.M.C. – DPR 392/1998; BIOCIDI – Reg. CE 528/2012; D.M. – Dir. 93/42/CEE, Reg. UE 2017/745 e 746) e di Detergenti conformi al Reg. CE 648/2008.
- Operare nel rispetto della normativa delle aziende di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione e sanificazione: Legge 82/1994 e D.M. 274/1997 e delle aziende autorizzate al trasporto Rifiuti Speciali CER ai sensi del D. Lgs. 152/2006 e dei S.O.A. Cat.1 secondo il Reg. CE 1069/2009.
- Utilizzare i prodotti biocidi secondo le indicazioni riportate in etichetta al fine di evitare sanzioni previste dal D.Lgs. 179/2021

## **GARANTIRE L'APPLICAZIONE DI UN EFFICACE SISTEMA DI GESTIONE (GOVERNANCE)**

- Garantire un elevato standard di servizi e competenza professionale.
- Offrire servizi di pest management riproducibili e con qualità e affidabilità comprovate.
- Effettuare controlli regolari sulla struttura e sui mezzi, valutando i rischi e le opportunità per delineare la strategia aziendale.
- Migliorare la comunicazione esterna, pubblicizzando gli obiettivi raggiunti e da raggiungere.
- Monitorare e migliorare costantemente la formazione del personale.
- Acquisire e gestire clienti qualificati, come industrie alimentari, società, enti, alberghi, RSA, clienti privati e enti con extraterritorialità.
- Garantire un alto livello di formazione continua per il personale.
- Porsi come valido strumento per la lotta ai parassiti per le strutture clienti.
- Mettere le esigenze dei clienti al primo posto.

**ELEMENTI DI PARITA' DI GENERE**

La nostra politica aziendale si basa anche su elementi di Parità di Genere includendo elementi i

- IMPARZIALITÀ E INCLUSIVITÀ
- CORRETTEZZA E TRASPARENZA
- VALORIZZAZIONE DEL PERSONALE
- TUTELA DELLA PERSONA
- CONTRASTO AD OGNI FORMA DI VIOLENZA E DISCRIMINAZIONE

Siamo impegnati costantemente a:

- adottare strumenti per prevenire ogni forma di discriminazione di genere e per contrastare qualsiasi atto lesivo della dignità del personale, indipendentemente dal ruolo ricoperto e dal livello di responsabilità;
- valorizzare le diversità in ogni processo aziendale: dalla ricerca e selezione delle risorse umane all'accesso alla formazione, dalla valutazione delle performance e all'attribuzione dei sistemi premianti, dalla selezione dei fornitori all'erogazione dei servizi/ fornitura dei prodotti;
- favorire azioni di informazione, sensibilizzazione, engagement del personale sui temi delle pari opportunità e dell'empowerment femminile, evitando stereotipi e promuovendo la visibilità del contributo femminile;
- promuovere una comunicazione, anche attraverso attività di marketing e pubblicità, che dichiari in modo trasparente la volontà di conseguire la parità di genere e valorizzare la diversità e supportare l'empowerment femminile.

**COMUNICAZIONE E DIFFUSIONE DELLA POLITICA**

La Politica Aziendale Integrata è comunicata a tutti i livelli dell'organizzazione mediante attività di formazione / informazione e distribuzione in forma controllata o per affissione in bacheca di comunicazioni interne, ed esterne volte alla informazione di tutta la filiera interessata dalle proprie attività di produzione e commercializzazione volte alla comprensione e condivisione degli obiettivi in essa contenuti.

Data 11/10/2024

Firma RAQ / RT *Dr.ssa Valentina Rossi*