

LOGO	ALLEGATI MANUALE SGI – Mod 02.01	REV : 02 Pag 1 di 4 Data : 27/02/2025
------	---------------------------------------------	------------------------------------------------------

SERVITO SRL

La **SERVITO SRL** si occupa di :

CAMPO DI APPLICAZIONE.

ISO 9001:2015 - ATTIVITA' DI RISTORAZIONE E MENSE COLLETTIVE CON ANNESSI SERVIZI DI TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI.

ISO 22000:2018 - GESTIONE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA IN LINEA FRESCO/CALDO E/O REFRIGERATA CON PRODUZIONE, TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI IN AMBITO SCOLASTICO.

ISO 22005:2007 – RINTRACCIABILITA' AZIENDALE PER LE FASI DI ACQUISTO, RICEVIMENTO, STOCCAGGIO, PREPARAZIONE, VEICOLAZIONE, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI. OBIETTIVI: FACILITARE LE ATTIVITA' INERENTI LA RINTRACCIABILITA' DELLE INFORMAZIONI UTILI PER EVENTUALI RITIRI E/O RICHIAMI. ESTENSIONE: MATERIE PRIME, SEMILAVORATI, MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI. UMR: PRODUZIONE GIORNALIERA PASTI.

ISO 14001:2015 – ATTIVITA' DI RISTORAZIONE E MENSE COLLETTIVE CON ANNESSI SERVIZI DI TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI.

LOGO	ALLEGATI MANUALE SGI – Mod 02.01	REV : 02 Pag 2 di 4 Data : 27/02/2025
------	---------------------------------------------	------------------------------------------------------

POLITICA INTEGRATA – ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, 22005

Servito SRL. ha implementato un Sistema di Gestione Integrato (SGI) comprende le attività in materia di Qualità (ISO 9001:2015), Ambiente (ISO 14001:2015), [Sicurezza Alimentare \(ISO 22000:2018\)](#), [Rintracciabilità alimentare \(ISO 22005:2007\)](#)

Questo ha comportato un impegno ed un coinvolgimento sempre maggiore da parte della Direzione Generale. L'impegno si concretizza nella messa a disposizione di risorse umane, strumentali ed economiche sufficienti a consentire l'adozione ed il mantenimento dei principi guida del SGI. Tali principi, per ciascun ambito di applicazione del SGI, sono quelli di seguito riportati:

- Impegno al Miglioramento continuo, di processi/servizi/prestazioni;
- Impegno al rispetto di tutte le norme e leggi applicabili: Regionali, Nazionali e Comunitarie;
- monitoraggio e valutazione costante dei rischi e delle opportunità legati alle attività aziendali, con conseguente implementazione delle eventuali azioni necessarie;
- formazione e coinvolgimento delle risorse aziendali in relazione ai compiti e responsabilità specifiche.

In riferimento alle specifiche norme applicabili, La SERVITO SRL si impegna:

QUALITA' – ISO 9001:

- attenzione alle esigenze del Cliente e alle sue aspettative future al fine di ottenerne la fidelizzazione e incrementare il portafoglio clienti;
- monitoraggio dei processi aziendali finalizzato alla valutazione delle prestazioni e all'individuazione delle possibili azioni di miglioramento;
- formazione e coinvolgimento delle risorse aziendali in relazione all'implementazione di nuove attività, processi o altre iniziative;
- coinvolgimento delle parti interessate (Clienti, Fornitori, Dipendenti, Collaboratori, Istituzioni pubbliche, Associazioni), relativamente alle attività poste in essere con lo scopo di salvaguardare la qualità dei servizi offerti;

AMBIENTE – ISO 14001:

- impegno tutela dell'ambiente, minimizzando l'impatto ambientale dovuto allo svolgimento delle proprie attività e prevenendo qualsiasi forma d'inquinamento;
- riduzione dello spreco di risorse e minimizzazione dei rifiuti avviati a smaltimento;

LOGO	ALLEGATI MANUALE SGI – Mod 02.01	REV : 02 Pag 3 di 4 Data : 27/02/2025
------	---------------------------------------------	------------------------------------------------------

- coinvolgimento delle parti interessate (Clienti, Fornitori, Dipendenti, Collaboratori, Istituzioni pubbliche, Associazioni), relativamente alle attività poste in essere con lo scopo di salvaguardare l'ambiente;

SICUREZZA ALIMENTARE – ISO 22000:2018:

- Garantire un livello di sicurezza e igiene adeguato all'uso e alle aspettative dei propri clienti, di adeguare il proprio impegno nell'organizzazione interna delle attività aziendali per rispondere in modo efficiente ed efficace ai bisogni valutati come importanti per i propri clienti e di valutare attraverso un monitoraggio permanente il livello di soddisfazione rispetto all'esecuzione del proprio impegno contrattuale (Orientamento al Cliente).
- Cercare e qualificare i fornitori di prodotti e/o servizi ritenuti critici per la sicurezza alimentare, impostando con tali fornitori un rapporto di reciproca fiducia e collaborazione.
- Mantenere un processo di miglioramento continuo dell'efficacia del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare.
- Migliorare il controllo dei processi di erogazione del servizio e di conseguenza la qualità del prodotto e del servizio offerti.
- Migliorare l'immagine dell'organizzazione.
- Promuovere attività di formazione e addestramento riguardante i requisiti applicabili della norma UNI EN ISO 22000 : 2018 ed assicurare la piena attuazione di quanto descritto nella documentazione del sistema di gestione integrato in materia di Sicurezza e Igiene.
- Coinvolgere il personale dell'organizzazione a tutti i livelli per la discussione, le proposte e le verifiche di miglioramento della Sicurezza Alimentare e della legalità dei prodotti offerta dall'Organizzazione.
- Impegnare tutto il personale a mantenere condizioni igieniche tali da non esporre i prodotti ad alcun rischio di contaminazione.
- Migliorare la trasmissione di comunicazioni e informazioni sugli argomenti riguardanti la Sicurezza Alimentare lungo tutta la filiera.

ISO 22005:2007:

- Monitorare e soddisfare le esigenze dei Clienti, creando e mantenendo con loro un rapporto di comunicazione costante e collaborazione reciproca basato sulla professionalità, correttezza e trasparenza nel rispetto dei requisiti contrattuali;
- Monitorare costantemente tutte quelle attività aventi influenza sulla sicurezza e rintracciabilità del prodotto al fine dell'immissione sul mercato di prodotti sicuri per il consumatore finale;
- Migliorare la sicurezza del prodotto anche attraverso la razionalizzazione dei processi organizzativi, la reingegnerizzazione dei processi produttivi, l'innovazione tecnologica e la riduzione dei costi aziendali;
- Rispettare le prescrizioni cogenti applicabili e quelle volontarie in materia di Sicurezza Alimentare e Rintracciabilità

LOGO	ALLEGATI MANUALE SGI – Mod 02.01	REV : 02 Pag 4 di 4 Data : 27/02/2025
------	---------------------------------------------------	---------------------------------------------

- Coinvolgere il personale aziendale a tutti i livelli nella identificazione degli obiettivi aziendali, nel loro monitoraggio continuo, nella gestione di procedure di sicurezza alimentare, evidenziando le capacità di ognuno e promuovendo lo sviluppo della propria professionalità e competenza;
- Mantenere dei rapporti di proficua collaborazione con tutti i fornitori storici e ricercare nuove cooperazioni;
- Puntare sempre più a filiere certificate in termini di provenienza nonché di produzioni sostenibili e a “zero residui”;
- Avere una attenzione alla sicurezza alimentare mantenendo il sistema di gestione alimentare conforme allo standard FSSC 22000, alla Norma UNI EN ISO 22005 e alle norme e regolamenti nazionali e internazionali e ai requisiti di sicurezza alimentare dettati dai clienti e puntando ad un miglioramento progressivo;
- Adottare un approccio di prevenzione delle non conformità e di monitoraggio attento dei processi implementati per garantire la sicurezza alimentare;

LA DIREZIONE GENERALE SI IMPEGNA AFFINCHÉ LA PRESENTE POLITICA DEL SGI SIA:

- Documentata e aggiornata ogni qualvolta si rendesse necessario;
- Comunicata a tutto il personale, tramite la sua pubblicazione nell'intranet aziendale;
- Accessibile al personale esterno tramite la sua pubblicazione sul sito web aziendale;
- Sottoposta a riesami periodici che ne garantiscano la costante adeguatezza e validità.
- Ridurre i rischi per la sicurezza alimentare;
- Miglioramento continuo;

Certi che tutto il personale, indipendentemente dalla posizione occupata e dalla mansione svolta, i Collaboratori e i Fornitori si atterranno al rispetto dei principi sopra riportati, auguriamo buon lavoro.

Laterza, 27/02/2025

SERVITO s.r.l.
CATERING - COTTURA - DISTRIBUZIONE
Via Parini 4/6 - 74014 LATERZA (TA)
Tel. \ Fax 099 8296612 - Cell. 339 7476011
C.F. e P.IVA 02854210735
E-mail: servito2010@libero.it
E-mail: servitosrl@pec.it

SERVITO SRL _____