

# Certificato

Norma: **ISO 9001:2015**

N° certificato: 39 00 1011409

TÜV Rheinland Italia S.r.l. certifica:

Titolare del certificato: **D.A.P. S.r.l.**

Via del Laghetto 37  
33080 Porcia PN  
Italia

Campo di applicazione: Gestione di distributori automatici, semiautomatici e manuali di bevande calde e fredde e di alimenti preconfezionati  
Progettazione e produzione di snacks preconfezionati quali panini, tramezzini, pizzette e similari  
Gestione di distributori automatici e dispositivi di protezione individuale, di utensili da lavoro e di prodotti per l'igiene personale.

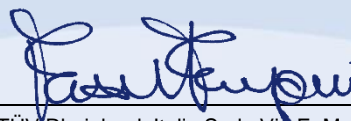
Settore IAF: 03, 29

Mediante un audit è stata conseguita la dimostrazione che le prescrizioni della norma ISO 9001:2015 sono soddisfatte.


La data di scadenza per tutte le prossime verifiche è 01.10

Validità: Questo certificato è valido dal 26.11.2020 al 25.11.2023  
Prima certificazione 2014

23.12.2020



TÜV Rheinland Italia S.r.l., Via E. Mattei, 3  
I - 20010 Pogliano Milanese (MI)

	<b>SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITA', DELLA SICUREZZA SUL LAVORO E ALIMENTARE</b>	<b>DOC M 01</b>
	<b>POLITICA INTEGRATA</b>	Revisione n. 4 del 31.05.2019
		Pagina 1 di 3

La Direzione Generale definisce la Politica integrata della Qualità e Sicurezza sul Lavoro e Alimentare; essa documenta obiettivi ed impegni assunti considerando il contesto in cui opera nonché le aspettative delle parti interessate; in funzione delle strategie aziendali, verso i clienti, il mercato, la Proprietà ed i dipendenti dell'azienda stessa, affinché il tutto sia attuato e mantenuto in ottica di migliorare le prestazioni del Sistema di Gestione Integrato, mantenendo l'aderenza ai requisiti normativi ed ai requisiti cogenti applicabili.

Evidenzia inoltre il suo impegno:

1. per Salute e la Sicurezza del Lavoro con l'adozione di un Sistema di Gestione conforme allo standard BS OHSAS 18001
2. per la Sicurezza Alimentare con l'adozione di un Sistema di Gestione conforme alla ISO 22000:2018

allo scopo di mantenere e possibilmente sviluppare le proprie prestazioni tramite la definizione di specifici e mirati obiettivi di miglioramento.

Il Sistema di Gestione Integrato, come descritto e definito in questo documento, deve permettere il rispetto degli impegni assunti dalla Direzione nei confronti di tutte le parti interessate (lavoratori, clienti, fornitori, ecc...).


Per questo la Direzione ritiene determinante la partecipazione di tutto l'organico di D.A.P. all'attuazione del Sistema di Gestione Integrato, in modo da raggiungere la piena soddisfazione del cliente, la tutela della salute pubblica, il consolidamento sul mercato dell'immagine dell'Azienda nonché il rispetto di tutte le leggi applicabili in materia di sicurezza ed igiene del lavoro allo scopo di garantire la sicurezza e la salvaguardia del personale dipendente nonché delle parti interessate.

Di seguito viene riportata l'enunciazione della Politica aziendale Integrata:

La missione di D.A.P. Distributori Automatici s.r.l. è assicurare la massima soddisfazione e sicurezza alimentare dei clienti attraverso il commercio all'ingrosso e al dettaglio di bevande gassate, succhi di frutta, acque minerali, birra, alimentari, dolci e la gestione di distributori automatici di alimenti e bevande. Produzione e commercializzazione di tutti i prodotti per la ristorazione senza somministrazione, con preparazione di cibi da asporto; produzione di panini imbottiti, tramezzini confezionati, pizza da taglio e altre specialità da forno, oltre che prodotti artigianali e di pasticceria in genere nonché garantire a tutto il personale di lavorare in ambienti di lavoro e con attrezzature, macchinari ed impianti che rispondono ai requisiti di sicurezza dettati dalle vigenti normative.

Per ricercare e mantenere una posizione di rilievo nel mercato e raggiungere la soddisfazione e la fidelizzazione del cliente, **D.A.P. Distributori Automatici s.r.l.** oltre che attuare tutti i disposti di legge in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, si impegna costantemente nel:


- sviluppare tecniche di servizio pensate e realizzate per venire incontro alle esigenze del cliente, per anticiparne le aspettative, e fornire soluzioni che creino valore per il cliente
- operare una selezione di prodotti di alto livello qualitativo
- velocizzare la distribuzione di prodotti, rendendo più efficiente l'organizzazione, utilizzando tutte le potenzialità necessarie
- agire sempre nel pieno rispetto delle leggi cogenti e degli standard di riferimento

	<b>SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITA', DELLA SICUREZZA SUL LAVORO E ALIMENTARE</b>	<b>DOC M 01</b>
	<b>POLITICA INTEGRATA</b>	Revisione n. 4 del 31.05.2019
		Pagina 2 di 3

- gestire i pericoli e i rischi identificati in relazione ad attività e mansioni, allo scopo di prevenire infortuni incidenti e quasi incidenti
- gestire ed analizzare i rischi derivanti dai vari processi aziendali
- riesaminare periodicamente la politica e gli obiettivi sulla sicurezza
- fornire competenza e consapevolezza a tutto il personale coinvolto nelle sue attività per mezzo di adeguata informazione, formazione e addestramento
- cooperare con le parti interessate in merito alla politica e al miglioramento continuo
- attuare le azioni individuate durante l'analisi delle parti interessate.

Per adempiere alla propria missione, **D.A.P. Distributori Automatici s.r.l.** intende:

- sviluppare e mantenere un Sistema di Gestione Integrato quale strumento per realizzare gli obiettivi, rispettare gli impegni assunti, promuovere il miglioramento continuo dei processi aziendali, garantire il rispetto dei requisiti cogenti
- impegnare tutte le energie e capacità a disposizione nell'ascoltare le indicazioni, suggerimenti, desideri del cliente, anche attraverso l'attività "sul campo" dei commerciali, dei tecnici e dei distributori
- implementare idonee modalità di comunicazione sia interne che esterne al fine di coinvolgere i lavoratori, i fornitori e i clienti nonché, in caso di necessità, anche le Autorità Competenti, a tutela della salute pubblica
- focalizzare ogni attività sui bisogni del cliente per soddisfarlo meglio e più velocemente in modo da migliorare il rapporto di partnership
- fornire prodotti che rispettino tutti i requisiti imposti dalle disposizioni legislative vigenti in modo che sia garantita la sicurezza e la salute degli utilizzatori
- diffondere nell'organizzazione cultura e metodologie appropriate in modo che chiunque vi lavori sia costantemente in grado di erogare il miglior servizio atteso dal cliente
- assicurare un alto livello di soddisfazione di tutti i dipendenti attraverso la ricerca della massima lealtà e senso di responsabilità
- incoraggiare il personale affinché possa realizzare le proprie attitudini, interessi e predisposizioni e sviluppi le proprie competenze tecniche ed organizzative
- raggiungere il traguardo di infortuni zero, in accordo con la BS OHSAS 18001
- ottimizzare l'organizzazione del lavoro allo scopo di minimizzare gli incidenti e i "near misses" derivanti dall'utilizzo di sostanze e prodotti / preparati pericolosi
- tenere aggiornati tutti i documenti di valutazione dei rischi, i piani di miglioramento, gli obiettivi e le procedure sulla sicurezza
- progettare, sviluppare e gestire le attività, i processi e i prodotti valutando preventivamente ed in modo proattivo, strategico e documentato, il possibile impatto sulla salute e sicurezza dei lavoratori individuando quanto prima le migliori soluzioni disponibili per eliminare, ridurre o migliorare le eventuali ripercussioni sull'ambiente interno
- valutare e sorvegliare i fornitori di impianti, macchinari, attrezzature, sostanze e/o prodotti chimici e servizi, allo scopo di ottenere prodotti in linea con i requisiti cogenti salvaguardando la salute e la sicurezza dei lavoratori
- coinvolgere tutto il personale ed i collaboratori, compreso quello temporaneo, mediante una costante attività di selezione, informazione, formazione ed addestramento finalizzata alla consapevolezza dei rischi relativi sia alla Sicurezza e Salute nei luoghi di lavoro che alla Sicurezza Alimentare presenti nello svolgimento delle proprie mansioni e delle misure di prevenzione e protezione da adottare, dei requisiti necessari per ottenere un prodotto e servizio in linea con

	<b>SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITA', DELLA SICUREZZA SUL LAVORO E ALIMENTARE</b>	<b>DOC M 01</b>
	<b>POLITICA INTEGRATA</b>	Revisione n. 4 del 31.05.2019
		Pagina 3 di 3

standard innovativi, garantendo allo stesso il rispetto dell'ambiente interno, il tutto mediante la predisposizione di specifici percorsi formativi.

Il presente documento viene verificato ogni anno in fase di Riesame del Sistema di Gestione Integrato.

È volontà della Società mantenere attiva ed operante la propria politica, con l'impegno di divulgarla al personale dipendente, agli appaltatori, alle parti interessate nonché a chiunque ne faccia motivata richiesta.

  
D.A.P. Srl  
Venier Stefano