

## CARTA DELLA QUALITÀ

Data: 22.08.2025

Rev. 01

Redatto da: Milo Madella

S.I.A.D. SOCIETÀ COOPERATIVA

Via ai Vodi, 56 – 38015 Lavis (TN)

P.Iva. 01619290222

Tel. 0461.248411

Email. igienesicurezza@siad.dao.it

Pec. siad@pecgruppodao.it

Sito web. www.siadtn.it

La sede legale e la sede operativa coincidono.

L'aula didattica, collocata all'interno della sede operativa, è stabilmente a disposizione di SIAD soc. coop. per lo svolgimento delle attività formative.

### STRATEGIE DELL'ORGANIZZAZIONE

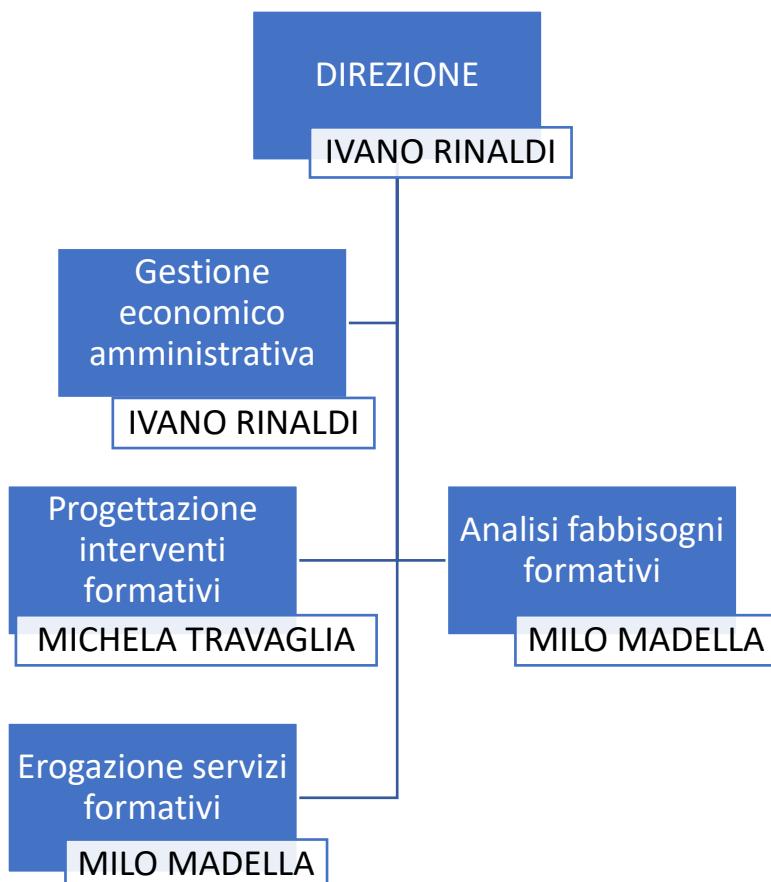
L'azienda, attraverso il proprio Ufficio Igiene e Sicurezza, si pone l'obiettivo strategico di erogare formazione specialistica in materia di salute, igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro, avvalendosi di professionisti qualificati e garantendo un costante aggiornamento dei contenuti formativi e delle metodologie didattiche adottate.

Le attività formative vengono progettate e realizzate sulla base di un'attenta analisi dei fabbisogni, condotta con riferimento al contesto socio-economico territoriale e, in particolare, all'ecosistema DAO e ai relativi punti vendita diretti o affiliati alla cooperativa, dislocati in maniera capillare su tutto il territorio provinciale.

La strategia organizzativa prevede inoltre l'apertura verso realtà appartenenti a settori differenti, che intendano affidarsi alla competenza e all'esperienza di SIAD soc. coop. per la crescita professionale dei propri lavoratori e collaboratori.

Il know-how aziendale si fonda sulla capacità di definire e perseguire obiettivi concreti, misurabili e coerenti con le normative vigenti, trasferendo conoscenze teoriche e competenze pratiche mirate, con l'intento di migliorare in modo tangibile la cultura della sicurezza all'interno delle organizzazioni.

## ORGANIGRAMMA FUNZIONALE



## IDENTIFICAZIONE RESPONSABILI DELLA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

RESPONSABILE DI DIREZIONE	IVANO RINALDI
RESPONSABILE DELLA GESTIONE ECONOMICO-AMMINISTRATIVA	IVANO RINALDI
RESPONSABILE DELL'ANALISI DEI FABBISOGNI PROFESSIONALI E FORMATIVI	MILO MADELLA
RESPONSABILE DELLA PROGETTAZIONE DEGLI INTERVENTI FORMATIVI	MICHELA TRAVAGLIA
RESPONSABILE DELL'EROGAZIONE DEI SERVIZI	MILO MADELLA

## RELAZIONI CON IL TERRITORIO

SIAD ha stipulato opportuni protocolli d'intesa con i seguenti soggetti operanti sul territorio provinciale:

- Università degli studi di Trento, Via Calepina, 14 – 38122 Trento (TN)
- Istituto di Istruzione “Martino Martini”, Via G. Perlasca, 4 – 38017 Mezzolombardo (TN)
- Fidia srl, Via Lunelli, 47 – 38121 Trento (TN)

L'obiettivo di queste relazioni è quello di garantire una buona capacità di analisi dei bisogni e di presidio dell'attività di formazione, reclutamento, reperimento della funzione formativa, ai fini di proporre un servizio adeguato.

Oltre alle convenzioni già stipulate, SIAD soc. coop. opera stabilmente all'interno di un sistema cooperativa più ampio e focalizzato sul territorio provinciale, offrendo servizi integrati a DAO soc. coop. e ai relativi soci.

DAO è composta da soci imprenditori che possiedono e gestiscono punti vendita diretti o affiliati, distribuiti capillarmente su tutto il territorio provinciale. In tale contesto, la collaborazione tra SIAD e DAO è strutturata e continuativa: le attività formative e di consulenza vengono pianificate e realizzate in sinergia con la rete dei soci, garantendo un costante presidio in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

Questa modalità operativa consente a SIAD di interagire in maniera diretta e continuativa con un ampio numero di realtà economiche locali, consolidando rapporti con soggetti che operano in diversi contesti produttivi e commerciali, e contribuendo in modo significativo alla diffusione della cultura della sicurezza in ambito provinciale.

## PRINCIPALI ATTIVITÀ SVOLTE

L'attività di formazione prevista da S.I.A.D soc. coop. comprende i seguenti corsi:

- Corso di formazione generale (sicurezza sul lavoro)
- Corso di formazione specifica (sicurezza sul lavoro)
  - o Rischio basso, medio e alto
  - o Aggiornamento
- Corso di formazione per il ruolo di Preposto
- Corso di formazione per il ruolo di Dirigente
- Corso di formazione sicurezza per datori di lavoro
- Corso di formazione per addetti al primo soccorso
  - o Per aziende del gruppo A
  - o Per aziende dei gruppi B e C
- Corso di formazione per addetti antincendio
  - o Rischio di livello 1
  - o Rischio di livello 2
  - o Rischio di livello 3
- Corso in materia di igiene alimentare e HACCP

SIAD adotta una procedura interna per valutare gli esiti della formazione e per monitorare l'andamento del servizio erogato.

L'obiettivo prefissato è quello di offrire interventi formativi specifici alla realtà aziendale a cui appartengono i fruitori dei corsi, con la finalità di migliorarne le competenze teoriche e pratiche contribuendo in modo significativo alla diffusione della cultura della sicurezza in ambito provinciale.

## IMPEGNO VERSO I BENEFICIARI

In qualità di società di servizi, SIAD soc. coop. pone come obiettivo primario la garanzia di un servizio formativo di qualità, personalizzato e aderente alle specifiche esigenze di ciascun cliente.

Al centro dell'attenzione vi sono i soci, i lavoratori e le realtà che scelgono SIAD per accrescere le proprie competenze in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

L'impegno dell'organizzazione si concretizza nell'erogazione di percorsi formativi di alto livello, progettati e realizzati in conformità a quanto programmato, con l'obiettivo di assicurare affidabilità dei contenuti e delle modalità didattiche, rispetto delle tempistiche concordate e aderenza ai principi di etica e deontologia professionale.

Un obiettivo strategico di SIAD è coniugare gli obblighi normativi in materia di formazione con le esigenze operative e organizzative di lavoratori e datori di lavoro. Questo risultato è reso possibile grazie a un modello di collaborazione attiva, che coinvolge in modo continuativo le figure aziendali chiave, tra cui il medico competente e gli RSPP, realizzando così interventi mirati ed efficaci.

In particolare, l'ufficio igiene e sicurezza, si impegna a:

- Analizzare le domande dei beneficiari finali e proporre soluzioni dirette e tempestive;
- Offrire un servizio di promemoria per ricordare ai beneficiari le scadenze dei corsi, o la necessità di implementare formazione nel personale;
- Offrire flessibilità in termini di gestione ed organizzazione dei corsi;
- Monitorare le non conformità rilevate in sede di sopralluogo presso le aziende dei beneficiari, riportare le problematiche in sede di formazione ed individuare e attuare le opportune azioni correttive;
- Definire specifici obiettivi per la qualità; misurabili e quindi monitorabili oggettivamente, permettendo di valutare, tramite opportuni indicatori, i risultati ottenuti;
- Coinvolgere attivamente il personale;
- Ricercare la qualità nei fornitori (formatori, consulenti, materiali), effettuando opportune valutazioni;
- Monitorare la soddisfazione del cliente, e quindi verificare il soddisfacimento effettivo dei bisogni dei beneficiari;
- Monitorare l'apprendimento dei beneficiari, e di conseguenza la chiarezza formativa, anche tramite sopralluoghi presso le aziende, valutazioni pratiche e teoriche.

#### DIRITTI DEL BENEFICIARIO IN RAPPORTO AL SERVIZIO EROGATO

Il fruttore del servizio ha il diritto di segnalare qualsiasi inadempienza da parte della sede formativa, sia rispetto i contenuti delle attività, sia rispetto le modalità di erogazione del corso.

Ogni feedback potrà essere inoltrato per email all'indirizzo [igienesicurezza@siad.dao.it](mailto:igienesicurezza@siad.dao.it).

SIAD si impegna a veridicare la veridicità di quanto segnalato, instaurare una comunicazione con l'utente e individuare con la massima collaborazione le opportune azioni correttive.

A seguito di ogni corso SIAD manterrà un documento-questionario di soddisfazione al fine di raccogliere feedback dei fruttori del corso, il quale permetterà di conseguenza il monitoraggio del tasso di abbandono.

#### AGGIORNAMENTO

La presente carta della qualità verrà aggiornata in caso di modifiche sostanziali nella gestione o nell'organizzazione aziendale relativamente a quanto in questa riportato.