|  |
| --- |
| 1. **DATI DELL’ORGANIZZAZIONE CHE RICHIEDE LA CERTIFICAZIONE**
 |
| Nome/Ragione Sociale:  |
| 1. **SITI PERMANENTI E TEMPORANEI, CANTIERI E CENTRI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO**
 |
|  | Denominazione o tipologia | Indirizzo | Attività svolte | n° personale |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| Allegare, se necessario, un elenco completo |
| 1. **DETTAGLI SU NUMERO DI PERSONALE**

**compresi i lavoratori stagionali, part-time, temporanei, lavoratori indiretti e fornitori in sede** |
| N° UOMINI:  |  | N° DONNE: |  |
| 1. **LINGUE PARLATE DAI DIPENDENTI**

**elencarle ed esprimerle in percentuale sul totale del personale** |
|  |
| 1. **LAVORATORI A DOMICILIO**

**indicare numero e attività svolta** |
|  |
| 1. **PRESENZA APPALTATORI ONSITE**

**indicare numero e attività svolta** |
|  |
| 1. **PRESENZA SUBAPPALTATORI ESCLUSIVI**

**con subappaltatori esclusivi si intendono ditte esterne che lavorano “esclusivamente” per l’azienda, effettuando una fase del processo produttivo**  |
|  |
| 1. **LAVORO SU TURNI**

**elencare turni (incluso eventuale turno notturno) ed attività svolta** |
|  |
| 1. **LAVORATORI A COTTIMO**

**indicare numero e attività svolta** |
|  |
| 1. **RECLAMI/SEGNALAZIONI DA DIPENDENTI O ALTRE PARTI INTERESSATE NEGLI ULTIMI 6 MESI**

**includere informazioni in merito a segnalazioni, azioni legali presenti o passate o qualsiasi notizia che potenzialmente potrebbe essere percepita dal mercato come critica in materia di responsabilità sociale.** |
|  |
| 1. **REGISTRAZIONE A PIATTAFORMA SAI (database.sa-intl.org)**
 |
| **registrazione a piattaforma sai con associazione ad organismo di certificazione rina****[ ]** **completamento questionario di self assessment su piattaforma sai [ ]**  |
| Data | Firma |

# QUESTIONARIO DI AUTOVALUTAZIONE

# DEL SISTEMA DI GESTIONE DELLA RESPONSABILITA’ SOCIALE

# UTILIZZO DEL DOCUMENTO

L'Allegato Indicatori di Performance SA8000 descrive le aspettative minime di performance di responsabilità sociale per le organizzazioni certificate SA8000. Qualunque soggetto può utilizzare questi indicatori per valutare la misura in cui le attività/controlli e le performance sociali di un'organizzazione sono conformi a ciascuno dei requisiti dello Standard SA8000.

Tuttavia, l'Allegato non è un documento autonomo o normativo in quanto richiede un simultaneo riferimento al/ai relativo/i requisito/i dello Standard SA8000. A seconda della natura e della situazione di ogni singola organizzazione, possono esserci motivazioni plausibili ed ammissibili per considerare irrilevanti o non-applicabili alcuni indicatori.

Il management di un'organizzazione che si dichiara già conforme - o che si sta adeguando - ai requisiti SA8000 deve dimostrare la conoscenza e la comprensione dell'Allegato. Tali organizzazioni devono utilizzare l'Allegato come strumento di valutazione durante le attività di monitoraggio periodico e di riesame al fine di determinare il grado attuale di conformità allo Standard SA8000 - complessivamente, o requisito per requisito. Come risultato di queste attività di monitoraggio interno, il management dell'organizzazione può riconoscere la necessità di attività/controlli aggiuntivi per soddisfare i requisiti SA8000 e/o può individuare non-conformità rispetto allo Standard. Qualsiasi non-conformità individuata richiederà azioni correttive o preventive (si veda il requisito 9.8 dello Standard SA8000).

# DISCLAIMER

Questa autovalutazione non modifica i requisiti dello standard; piuttosto, descrive specifici indicatori di prestazione che dimostrano la corretta attuazione dei criteri SA8000.

Gli indicatori del presente allegato possono essere totalmente o parzialmente richiesti dalla legislazione locale o nazionale. Come nel caso di SA8000, se lo standard affronta lo stesso problema delle leggi locali o nazionali, si applica la disposizione più favorevole per i lavoratori.

[UTILIZZO DEL DOCUMENTO 4](#_Toc422143122)

[LAVORO INFANTILE 6](#_Toc422143123)

[LAVORO FORZATO E OBBLIGATO 6](#_Toc422143124)

[SALUTE E SICUREZZA 7](#_Toc422143125)

[DOCUMENTI/LICENZE/PERMESSI/CERTIFICATI 7](#_Toc422143126)

[COMITATO DI SALUTE E SICUREZZA 7](#_Toc422143128)

[ERGONOMIA 8](#_Toc422143130)

[FORMAZIONE 8](#_Toc422143132)

[PIANIFICAZIONE DELLA GESTIONE DELLE EMERGENZE 9](#_Toc422143134)

[ESTINTORI 10](#_Toc422143136)

[SISTEMA DI ALLARME 11](#_Toc422143138)

[DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI) 11](#_Toc422143140)

[AMBIENTE DI LAVORO GENERALE 11](#_Toc422143142)

[ACQUA, ARIA, RUMORE E TEMPERATURA 12](#_Toc422143144)

[SICUREZZA ELETTRICA 13](#_Toc422143146)

[PROTEZIONE E SICUREZZA MACCHIANARI 13](#_Toc422143148)

[MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO SOSTANZE CHIMICHE E RIFIUTI PERICOLOSI 14](#_Toc422143150)

[ASSISTENZA SANITARIA 15](#_Toc422143152)

[SERVIZI IGIENICI 15](#_Toc422143154)

[CUCINA CAFFETTERIA E MENSA 16](#_Toc422143157)

[DORMITORI 17](#_Toc422143159)

[STRUTTURE DI ASILO NIDO 17](#_Toc422143161)

[LIBERTA’ DI ASSOCIAZIONE E DIRITTO ALLA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA 17](#_Toc422143162)

[DISCRIMINAZIONE 18](#_Toc422143163)

[PRATICHE DISCIPLINARI 18](#_Toc422143164)

[ORARIO DI LAVORO 19](#_Toc422143165)

[RETRIBUZIONE 19](#_Toc422143166)

[CALCOLO DEL SALARIO DIGNITOSO 19](#_Toc422143167)

[APPROCCIO PROGRESSIVO AL SALARIO DIGNITOSO 20](#_Toc422143169)

[PAGAMENTO DEL SALARIO 20](#_Toc422143171)

[DOCUMENTAZIONE LIBRO PAGA 21](#_Toc422143173)

[SISTEMA DI GESTIONE 21](#_Toc422143174)

[POLITICHE, PROCEDURE E REGISTRAZIONI 21](#_Toc422143175)

[SOCIAL PERFORMANCE TEAM (SPT) 22](#_Toc422143177)

[IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI 23](#_Toc422143179)

[MONITORAGGIO 23](#_Toc422143181)

[COINVOLGIMENTO INTERNO E COMUNICAZIONE 24](#_Toc422143183)

[GESTIONE E RISLUZIONE DEI RECLAMI 24](#_Toc422143185)

[VERIFICA ESTERNA E COINVOLGIMENTO DELLE PARTI INTERESSATE 25](#_Toc422143187)

[AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE 25](#_Toc422143189)

[FORMAZIONE E SVILUPPO DELLE CAPACITA’ (CAPACITY BUILDING) 26](#_Toc422143191)

[GESTIONE DEI FORNITORI E DEGLI APPALTATORI 26](#_Toc422143193)

| Point of the standard |  | si | no | n.a. | Note |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LAVORO INFANTILE  |  |
| 1.1 | Nelle aree di produzione non sono presenti bambini |  |  |  |  |
| 1.1 | Durante il processo di assunzione non sono accettati documenti falsi o contraffatti |  |  |  |  |
| 1.1 | Per ogni lavoratore è mantenuta una documentazione come prova verificabile dell'età |  |  |  |  |
| LAVORO FORZATO E OBBLIGATO |  |
| 2.4 | Tutte le ore di lavoro straordinario sono volontarie; non vengono utilizzate forme di coercizione, minacce o sanzioni per costringere i lavoratori a svolgere lavoro straordinario |  |  |  |  |
| 2.1 | Non ci sono restrizioni irragionevoli alla libertà di movimento del personale, includendo lo spostamento in mensa, quello durante le pause, comprese quelle fisiologiche, quello per accedere all'acqua, alle cure mediche necessarie o alle aree adibite alle pratiche religiose |  |  |  |  |
| 2.1 | Le misure di sicurezza applicate dall'organizzazione non intimoriscono i lavoratori né limitano ingiustificatamente il loro movimento |  |  |  |  |
| 2.1 | Le condizioni di lavoro definite al momento dell'assunzione non differiscono in alcun modo da quelle applicate poi durante l'impiego  |  |  |  |  |
| 2.1 | Il personale è libero da forme di pressione, coercizione o minacce che potrebbero in qualche modo costringerlo ad accettare un lavoro o a mantenere l'impiego |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |
|  | DOCUMENTI/LICENZE/PERMESSI/CERTIFICATI  |
| 3.1 | Le licenze ed i permessi e/o certificati sono conservati come richiesto dalla legge e sono rinnovati al fine di mantenerli validi. Questi documenti sono emessi da un soggetto giuridico valido e riconosciuto e sono rilasciati alle organizzazioni che li detengono, indicando correttamente localizzazione, scopo e data di validità Questi documenti includono, per esempio:Autorizzazioni all'esercizio dell'attività; certificati di prevenzione incendio e di conformità degli impianti elettrici; permessi e certificati di conformità per attrezzature e macchinari quali caldaie, generatori, ascensori, bombole, serbatoi per lo stoccaggio prodotti chimici e cisterne per carburante; autorizzazioni per la costruzione, le emissioni e lo smaltimento rifiuti. |  |  |  |  |
| 3.1 | È disponibile una registrazione del numero massimo di persone che possono essere nell'edificio nello stesso momento (capienza massima). Negli edifici a più piani, il numero di capienza massima per ogni piano è appeso in modo accessibile nel piano a cui si riferisce |  |  |  |  |
| 3.1 | Può essere reso disponibile in tempo reale un elenco delle persone presenti sul posto, in modo che possa essere eseguito un loro accurato conteggio |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | COMITATO DI SALUTE E SICUREZZA |
| 3.5 | È disponibile una procedura documentata per la valutazione periodica dei rischi per la salute e sicurezza sul lavoro da parte del Comitato Salute e Sicurezza. La valutazione dei rischi copre i rischi per la salute e la sicurezza sia effettivi che potenziali, compresi i rischi ergonomici, i rischi e i pericoli ambientali quali uragani, scosse telluriche, inondazioni e frane |  |  |  |  |
| 3.5 | Il Comitato è formato sulle modalità di indagine sugli incidenti, sui controlli di sicurezza nonché sulla valutazione dei rischi |  |  |  |  |
| 3.5 | Il Comitato è coinvolto nelle indagini di tutti gli incidenti |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | ERGONOMIA |
| 3.5 | Sono mantenute adeguate ed accurate registrazioni delle misure attuate per affrontare i rischi ergonomici individuati nella valutazione dei rischi eseguita dal Comitato Salute e Sicurezza |  |  |  |  |
| 3.1 | Le postazioni di lavoro sono progettate o modificate in linea con i risultati della valutazione dei rischi di salute e sicurezza in modo da ridurre il rischio da posture incongrue |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | FORMAZIONE |
| 3.6 | Il personale è formato sull'evacuazione di emergenza. Le esercitazioni antincendio hanno luogo almeno una volta all'anno per tutti i turni di lavoro. Tutto il personale, compresi i nuovi assunti, conosce la procedura di evacuazione e la considera di routine |  |  |  |  |
| 3.6 | Il personale è formato sul riconoscimento dei pericoli e delle emergenze nonché sulle azioni appropriate da svolgere |  |  |  |  |
| 3.6 | Il personale autorizzato è formato sugli strumenti, sistemi, mansioni e aree di lavoro che richiedono specifica formazione e competenze. Il personale non autorizzato è inibito all'accesso e all'utilizzo di questi strumenti, sistemi e aree di lavoro |  |  |  |  |
| 3.6 | Gli addetti che utilizzano prodotti chimici sono formati sull'uso e la manipolazione sicura delle miscele e delle sostanze chimiche, nonché su qualsiasi trattamento di emergenza si rendesse necessario |  |  |  |  |
| 3.6 | Tutto il nuovo personale riceve una formazione, come indicato negli indicatori sopra descritti, come parte della sua formazione ed informazione iniziale, entro un mese da quando entra a far parte dell'organizzazione |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | PIANIFICAZIONE DELLA GESTIONE DELLE EMERGENZE |
| 3.7 | È disponibile un piano documentato di preparazione e risposta alle emergenze che delinea le azioni che tutto il personale dovrebbe adottare in caso di incendio e/o altre emergenze (causate dall'uomo e/o da catastrofi naturali). Tale piano definisce chiaramente le figure responsabili per prevenirle, ridurne l'impatto e affrontare qualsiasi situazione di emergenza |  |  |  |  |
| 3.7 | Esistono sistemi automatici di sicurezza antincendio (rilevazione incendi, rilevazione fumo, allarme, estintori fissi o mobili) che vengono sottoposti a controllo e manutenzione periodica |  |  |  |  |
| 3.7 | I piani di evacuazione sono affissi nei luoghi di lavoro, negli alloggi e nelle strutture messe a disposizione dall'organizzazione, a distanze regolari, in tutte le lingue parlate dai lavoratori e con un' indicazione chiara “Voi siete qui” |  |  |  |  |
| 3.7 | I cartelli che riportano i nominativi degli addetti alle squadre di primo soccorso, antincendio, e gestione delle emergenze nonché del responsabile preposto alla salute e sicurezza sono affissi in modo visibile nei luoghi di lavoro |  |  |  |  |
| 3.1 | Le porte delle uscite di emergenza sono sbloccate durante l'orario di lavoro o sono dotate di maniglioni antipanico che le rendono apribili dall'interno, sono segnalate, accessibili senza ostacoli e ostruzioni. Le porte di uscita si aprono verso l'esterno, possono essere aperte facilmente dall'interno del posto di lavoro da ogni lavoratore senza l'uso di chiavi o strumenti e l'apertura è abbastanza larga per evacuare in sicurezza il personale in caso di emergenza |  |  |  |  |
| 3.1 | Ci sono abbastanza vie di fuga e uscite di emergenza in proporzione al numero dei lavoratori e all'altezza e tipo di edificio o struttura |  |  |  |  |
|  |  |  a. Ci sono almeno due uscite di emergenza per piano. |  |  |  |  |
|  |  b. La distanza massima da percorrere per Raggiungere un'uscita di emergenza è di 200 piedi o 60m per gli edifici senza impianti antincendio a sprinkler |  |  |  |  |
| 3.1 | Tutte le porte esterne e quelle rivolte verso ingressi e scale si aprono verso l'esterno e sono facilmente apribili dall'interno da ogni lavoratore, senza l’uso di chiavi o strumenti. Le vie di fuga sono segnalate e sgombre |  |  |  |  |
| 3.1 | porte che conducono all'esterno dell'edificio, e che non devono essere utilizzate come uscite, sono identificate come tali (ad esempio, con un cartello con la scritta “ Non è un' uscita” nella/e lingua/e locale/i e comprensibile/i ai lavoratori) |  |  |  |  |
| 3.1 | Ci sono uno o più punti di raccolta identificati e segnalati all'esterno del luogo di lavoro. Tali punti di raccolta sono in aree a distanza di sicurezza dal raggio d'azione di un eventuale incendio. Le aree di sicurezza sono abbastanza grandi per contenere il numero totale dei dipendenti e altro personale che possa ragionevolmente trovarsi sul posto in qualsiasi momento |  |  |  |  |
| 3.1 | I segnali di emergenza sono visibili da 30m, le lettere usate sono alte almeno 18cm e sono illuminate in colori vivaci o hanno un pannello anteriore foto-luminiscente |  |  |  |  |
| 3.1 | Le vie di fuga hanno luci di emergenza e un'apposita segnaletica, di cui almeno una visibile da ogni altra area all'interno della struttura. I segnali di uscita a batteria sono controllati regolarmente e le batterie sono sostituite dopo il periodo indicato dai produttori |  |  |  |  |
| 3.1 | Il personale è indirizzato verso le uscite o lontano dalle aree pericolose con segnaletica sul pavimento, con cartelli, nastri segnaletici o altre indicazioni |  |  |  |  |
| 3.1 | Sono previste luci di emergenza, alimentate da una sorgente di energia indipendente, per tutte le scale e, ove necessario, sulle vie di fuga |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | ESTINTORI |
|  3.1 | Sono presenti dispositivi antincendio perfettamente funzionanti e manutenuti, regolarmente controllati, liberi da ostacoli, chiaramente segnalati ed accessibili |  |  |  |  |
| 3.6 | Il personale dimostra di sapere usare gli estintori |  |  |  |  |
| 3.1 | Se sono presenti degli idranti, le manichette antincendio, i naspi e tutte le fonti idriche, incluse le pompe antincendio, sono controllate e manutenute almeno due volte l'anno (ad esempio, durante le esercitazioni antincendio) |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | SISTEMA DI ALLARME |
| 3.1 | E' presente un sistema di allarme ed il suono è udibile in ogni piano dell'organizzazione, incluse le aree di produzione, i magazzini, i dormitori, le mense o gli asili aziendali, e tutte le altre strutture di servizio fornite dal datore di lavoro. L'allarme ha un suono ben riconoscibile, diverso da tutti gli altri sistemi di avviso acustico |  |  |  |  |
| 3.1 | Quando il sistema di allarme è in fase di manutenzione, è disponibile un sistema alternativo |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)  |
| 3.3 | Il personale ha a disposizione ed utilizza i DPI come previsto nella valutazione dei rischi per la salute e sicurezza sul lavoro effettuata dall'organizzazione |  |  |  |  |
| 3.6 | Tutto il personale dimostra dimestichezza e conoscenza dei seguenti aspetti |  |  |  |  |
| a. Quale DPI sia necessario per ogni attività, operazione o processo  |  |  |  |  |
| b Quando il DPI sia necessario |  |  |  |  |
| c. Come mettere a punto e utilizzare i dispositivi |  |  |  |  |
| d Limiti di utilizzo dei dispositivi |  |  |  |  |
| e. Corretta conservazione e manutenzione dei dispositivi |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | AMBIENTE DI LAVORO GENERALE  |
| 3.1 | I luoghi di lavoro, compresi passaggi e corridoi, spiazzi e aree di stoccaggio, ascensori e scale, sono tenuti puliti e mantenuti in buone condizioni |  |  |  |  |
| 3.1 | Tutti i corridoi principali hanno una larghezza minima di 1,12m, o maggiore in base a quanto previsto dalla legge locale, sono segnalati e mantenuti sempre liberi |  |  |  |  |
| 3.1 | Nelle scale che si affacciano verso spazi vuoti o aperti, dalle quali una persona potrebbe potenzialmente cadere, sono installati parapetti alti almeno 1m |  |  |  |  |
| 3.7 | È disponibile una procedura documentata per prevenire lo scoppio di incendi da fonti di calore, fiamme libere, scintille elettriche, superfici calde, saldatura, fumo, calore o scintille. Tale procedura include la definizione di un adeguato servizio di pulizie al fine di garantire che siano rimossi i residui di materiale combustibile non bruciato, nonché misure di bonifica e smaltimento. Essa prevede che il materiale pericoloso sia segregato e maneggiato in modo sicuro e comprende le seguenti misure |  |  |  |  |
| a. I luoghi di lavoro sono puliti, privi di Sporcizia e polvere, e non esposti a potenziali fonti di innesco, come le sigarette. |  |  |  |  |
| b. I materiali infiammabili e pericolosi sono adeguatamente conservati e tenuti lontani da fonti di accensione |  |  |  |  |
| c. Negli ambienti in cui ci sono apparecchiature alimentate a gas o impianti di produzione o trasformazione di gas sono installati rilevatori di gas disperso |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | ACQUA, ARIA, RUMORE E TEMPERATURA |
| 3.1 | Le aree di lavoro sono dotate di adeguata illuminazione, ventilazione e controlli della temperatura |  |  |  |  |
| 3.1 | Tutta l'acqua, all'interno e all'esterno dell'edificio, defluisce adeguatamente, in modo da non creare un pericolo di scivolamento o un terreno fertile per gli insetti |  |  |  |  |
| 3.8 | L'acqua potabile, sicura e pulita, è gratuita e disponibile in ogni momento ed è posta ad una distanza ragionevole da tutte le postazioni di lavoro. C'è una quantità adeguata di erogatori di acqua potabile rispetto al numero del personale. I contenitori utilizzati per bere l'acqua (cioè tazze) sono sicuri, igienici e disponibili in una quantità adeguata |  |  |  |  |
| 3.1 | I dipendenti non sono sottoposti a livelli di rumore superiori agli 85 decibel per più di 8 ore al giorno senza l'uso di otoprotettori |  |  |  |  |
| 3.3 | Nelle aree con un alto livello di rumore, sono disponibili sistemi di isolamento o di abbattimento acustico. Inoltre, è affissa una chiara segnaletica che prescrive l'uso di tale protezione e l'utilizzo da parte del lavoratore avviene in modo appropriato |  |  |  |  |
| 3.1 | Vengono utilizzati rilevatori di pressione acustica tarati per effettuare misurazioni periodiche dei livelli di rumore nell'ambiente e registrare i livelli di rumore nelle diverse aree di lavoro |  |  |  |  |
| 3.1 | Vengono rispettati i parametri di legge relativi ai test audiometrici sui lavoratori al fine di determinare se essi abbiano subito qualche danno al sistema uditivo  |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | SICUREZZA ELETTRICA |
| 3.1 | Gli impianti elettrici ed i cablaggi sono mantenuti in condizioni di sicurezza |  |  |  |  |
| 3.1 | L'impianto elettrico è collegato alla messa a terra, quando ciò è richiesto dal sistema di distribuzione che viene utilizzato per prevenire infortuni e/o incendi nelle zone a rischio |  |  |  |  |
| 3.1 | Le porte di tutti i pannelli elettrici, così come di quadri di distribuzione, interruttori, prese e connettori o quadri di controllo di macchinari, sono tenute sempre chiuse |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |  |  |  |
|  | PROTEZIONE E SICUREZZA MACCHIANARI |  |  |  |  |
| 3.7 | È disponibile una valutazione dei rischi documentata che viene aggiornata nel momento in cui nei processi siano inseriti nuovi macchinari. Tutti i macchinari hanno i necessari dispositivi di sicurezza e protezione, come previsto nella valutazione dei rischi, come per esempio la protezione della puleggia, la protezione dell'ago, la protezione per gli occhi e/o per le dita. Le macchine da taglio, quelle per lo stampaggio e le punzonatrici funzionano con comandi a due mani |  |  |  |  |
| 3.6 | Il personale dimostra di conoscere e comprendere come far funzionare i macchinari in modo sicuro ed efficace |  |  |  |  |
| 3.7 | È disponibile un piano di manutenzione documentato che definisce i controlli periodici da attuare sui macchinari industriali, sulle attrezzature e sull'impianto elettrico. Sono disponibili adeguate e accurate registrazioni dei controlli e delle manutenzioni effettuate |  |  |  |  |
| 3.6 | Per usare le apparecchiature altamente pericolose, come piattaforme di lavoro elevabili (PLE), carrelli elevatori, caldaie e impianti di saldatura, sono richieste formazione e autorizzazioni speciali |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | MANIPOLAZIONE E STOCCAGGIO SOSTANZE CHIMICHE E RIFIUTI PERICOLOSI  |
| 3.1 | È disponibile un elenco/inventario principale scritto delle sostanze chimiche e della posizione del loro stoccaggio nei locali aziendali |  |  |  |  |
| 3.1 | Per ogni sostanza chimica utilizzata nell'organizzazione, la scheda tecnica di sicurezza dei materiali (MSDS) è facilmente accessibile dall'area in cui il prodotto chimico è conservato o utilizzato. Le etichette e le informazioni di sicurezza delle sostanze chimiche sono disponibili nelle lingue locali dei lavoratori. Le etichette contengono informazioni sugli ingredienti pericolosi, sulle caratteristiche e proprietà e sulle precauzioni da seguire quando si utilizzano, maneggiano e si stoccano le sostanze chimiche |  |  |  |  |
| 3.7 | È disponibile una procedura documentata per immagazzinare i prodotti chimici che prevede (se necessario) un contenimento secondario, al fine di evitare il contatto tra sostanze chimiche incompatibili |  |  |  |  |
| 3.1 | Nelle aree di conservazione e manipolazione dei prodotti chimici sono prontamente disponibili dispositivi lava occhi e docce di emergenza |  |  |  |  |
| 3.7 | È disponibile una procedura documentata per la corretta etichettatura dei prodotti chimici |  |  |  |  |
| 3.7 | È disponibile una procedura documentata per la corretta manipolazione e stoccaggio dei rifiuti pericolosi |  |  |  |  |
| 3.6 | Solo i dipendenti autorizzati maneggiano rifiuti pericolosi |  |  |  |  |
| 3.1 | I contenitori dei rifiuti pericolosi sono separati dai rifiuti comuni, sono chiaramente ed adeguatamente identificati, e sono protetti dalle intemperie e da eventuali rischi di incendio |  |  |  |  |
| 3.1 | I contenitori dei rifiuti pericolosi sono regolarmente tenuti sotto controllo per eventuali fuoriuscite ed è previsto un contenimento secondario per evitare il rilascio o lo sversamento diretto nell'ambiente. |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA  |  |
|  | ASSISTENZA SANITARIA |
| 3.1 | Nei casi previsti dalla legge, sono garantite gratuitamente per tutto il personale visite mediche preassuntive. Queste visite non possono includere test di gravidanza o di verginità |  |  |  |  |
| 3.1 | E' assicurata una sorveglianza sanitaria periodica specifica per ogni mansione che comporti rischi per la salute. I controlli sanitari sono effettuati a spese dell'organizzazione da un medico competente qualificato |  |  |  |  |
| 3.1 | Nel sito è disponibile l'assistenza sanitaria o l'organizzazione è nelle immediate vicinanze di strutture nelle quali gli infortuni e le necessità sanitarie di base possono essere affrontate. Nel caso in cui l'assistenza sanitaria non sia prevista nel sito, l'organizzazione ha adottato un sistema per affrontare la gestione di infortuni gravi, quando si rendesse necessario |  |  |  |  |
| 3.1 | È disponibile, almeno per ogni 100 lavoratori, un kit di pronto soccorso adeguatamente rifornito e facilmente accessibile. Il kit contiene, come minimo, presidi medici di base come bende, forbici, guanti e garze |  |  |  |  |
| 3.1 | Il posizionamento delle cassette di primo soccorso è esposto con un cartello di primo soccorso, che comprende i nomi e le fotografie del personale qualificato per il primo soccorso per ogni turno e un numero da contattare in caso di emergenza |  |  |  |  |
| 3.1 | Nei casi in cui i presidi medici del primo soccorso vengono tenuti chiusi per ragioni di sicurezza, lo staff formato sul primo soccorso può accedere a tali materiali entro 2 minuti |  |  |  |  |
| 3.7 | Vengono tenute registrazioni adeguate ed accurate degli incidenti e dei quasi incidenti. Tali registrazioni sono analizzate nel corso della riunione di riesame della direzione e nelle riunioni del Comitato Salute e Sicurezza. Esse sono conservate per almeno due anni |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | SERVIZI IGIENICI |
| 3.8 | È previsto un numero adeguato di servizi igienici. I servizi soddisfano i requisiti igienici locali e hanno bagni funzionanti e lavandini con acqua corrente. Il numero dei servizi è sufficiente rispetto al numero dei dipendenti e, ove possibile, i servizi sono separati per sesso |  |  |  |  |
| 3.8 | I servizi igienici sono puliti e manutenuti con regolarità |  |  |  |  |
| 3.8 | La carta igienica è gratuita. In tutti i servizi igienici sono disponibili agenti detergenti o sapone per le mani, salviette o asciugamani ad aria e cestini dell'immondizia. |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA | APPLICABILE ESCLUSIVAMENTE SE NEI SITI SONO PRESENTI UNA CUCINA, UN LOCALE CAFFETTERIA E/O MENSE |
|  | CUCINA CAFFETTERIA E MENSA  |
| 3.8 | Le aree della cucina, del locale caffetteria e delle mense funzionano in adeguate condizioni sanitarie e di sicurezza e hanno tappetini antiscivolo |  |  |  |  |
| 3.8 | In tutte le cucine sono presenti estintori di classe K (l'estintore classe K agisce sugli incendi causati da grassi, lubrificanti e oli) |  |  |  |  |
| 3.8 | La cucina, il locale caffetteria e le mense hanno un numero di posti a sedere sufficiente per ospitare la maggioranza dei lavoratori che lavorano in un dato momento. I posti a sedere sono ritenuti sufficienti anche se lo spazio per i lavoratori è sufficiente per mangiare a turno |  |  |  |  |
| 3.8 | Il personale della cucina, del locale caffetteria e della mensa, garantisce che qualsiasi cibo avariato, o su cui ci siano dubbi, non venga servito e sia smaltito correttamente. Il personale assicura che gli utensili, i piatti e le pentole siano adeguatamente sanificati dopo ogni utilizzo. |  |  |  |  |
| 3.8 | Il personale di cucina, del locale caffetteria e della mensa, è soggetto ad un controllo sanitario almeno annuale e/o consegue un certificato sanitario se previsto dalla legge locale. |  |  |  |  |
| 3.8 | Tutti i lavoratori che manipolano gli alimenti indossano un grembiule, i guanti e la retina nei capelli e si lavano le mani dopo aver utilizzato i servizi igienici |  |  |  |  |
| 3.6 | Il 100% del personale della cucina, del locale caffetteria e della mensa, ha ricevuto una formazione sugli aspetti dell'alimentazione e della corretta prassi igienica nella preparazione degli alimenti |  |  |  |  |
| 3.8 | La cucina ha un piano di disinfestazione e trattamenti antiparassitari che assicura in modo efficace che non siano presenti parassiti e animali |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA | APPLICABILE ESCLUSIVAMENTE SE NEI SITI SONO PRESENTI DORMITORI |
|  | DORMITORI |
| 3.9 | I dormitori sono situati in un edificio separato dalle aree di produzione e dai magazzini e sono ben tenuti |  |  |  |  |
| 3.9 | I dormitori sono sicuri, puliti e dispongono di adeguate misure di sicurezza, come ad esempio: acqua potabile, estintori, kit di pronto soccorso, uscite di sicurezza non ostruite e chiaramente segnalate con porte che non possono essere bloccate per evitare l'uscita, allarmi antincendio funzionanti e luci di emergenza. Almeno annualmente vengono condotte prove di evacuazione di emergenza |  |  |  |  |
| 3.9 | Ogni piano del dormitorio ha almeno due uscite accessibili, non bloccate e chiaramente segnalate, che portano all'esterno. |  |  |  |  |
| 3.9 | La quantità minima di metri quadrati assegnata ad occupante è di 3,7m per ciascun lavoratore, o come previsto dalla legge |  |  |  |  |
| 3.9 | Ogni occupante ha il proprio letto o materassino, un'area per gli oggetti personali, e la possibilità di mettere al sicuro gli oggetti personali. |  |  |  |  |
| 3.9 | I bagni e le docce consentono un'adeguata privacy e ciascuno ha il proprio spogliatoio |  |  |  |  |
| 3.9 | Viene erogata acqua calda e l'utilizzo dell' acqua per fare la doccia e il bagno non dovrebbe essere limitato ad orari di funzionamento irragionevoli |  |  |  |  |
| 3.9 | Ciascun dormitorio ha un' illuminazione ed una ventilazione adeguate per rendere l' area di soggiorno confortevole |  |  |  |  |
| SALUTE E SICUREZZA |  |
|  | STRUTTURE DI ASILO NIDO  |
| 3.1 | Gli asili nido si trovano al piano terra, lontano dalle aree di produzione e stoccaggio e i bambini non hanno accesso alle aree di produzione |  |  |  |  |
| LIBERTA’ DI ASSOCIAZIONE E DIRITTO ALLA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA |  |
| 4.1 | L'organizzazione non propone o avvia le elezioni dei lavoratori |  |  |  |  |
| 4.1 | Le elezioni dei lavoratori sono indipendenti e gestite liberamente dai lavoratori; la loro partecipazione in questo processo è volontaria |  |  |  |  |
| 4.3 | I lavoratori segnalano che le organizzazioni dei lavoratori hanno avuto la possibilità di presentarsi alla forza lavoro |  |  |  |  |
| 4.3 | I rappresentanti sindacali possono incontrare regolarmente e con ragionevole libertà i lavoratori durante il loro tempo libero |  |  |  |  |
| 4.1 | I lavoratori segnalano che l'organizzazione non promuove o mostra pregiudizi verso una specifica tipologia di organizzazione dei lavoratori o verso i lavoratori associati ad una specifica organizzazione. |  |  |  |  |
| 4.3 | I lavoratori possono incontrare i propri rappresentanti in momenti e in un luogo concordato. Tale luogo è sufficiente per le loro esigenze ed è accessibile sia durante le pause programmate sia al di fuori dell'orario di lavoro |  |  |  |  |
| 4.1 | Le organizzazioni dei lavoratori hanno il permesso di affiggere avvisi del sindacato/comitato in posti concordati e ben visibili |  |  |  |  |
| 4.1 | Tutte le disposizioni dei contratti collettivi sono rispettate |  |  |  |  |
| 4.1 | L'organizzazione è aperta al dialogo con i sindacati e dimostra buona fede nella contrattazione con le organizzazioni sindacali |  |  |  |  |
| DISCRIMINAZIONE |  |
| 5.1 | Le offerte e gli annunci di lavoro, i manuali, gli opuscoli, i dépliant, il materiale per la formazione, le relazioni, i poster e gli altri materiali di comunicazione non sono discriminatori |  |  |  |  |
| 5.1 | Gli episodi di discriminazione sono documentati, riesaminati dall'organizzazione e danno origine ad un piano di rimedio documentato. Tale piano di rimedio è implementato e i risultati sono parte del riesame della direzione |  |  |  |  |
| 5.1 | Tutto il personale ha pari opportunità nel candidarsi e nell'essere preso in considerazione per le stesse mansioni |  |  |  |  |
| 5.1 | Tutto il personale è trattato in modo equo per quanto riguarda i benefit e la possibilità di utilizzare il dormitorio e la mensa/caffetteria |  |  |  |  |
| PRATICHE DISCIPLINARI |  |  |  |  |
| 6.1 | Sono disponibili registrazioni adeguate e precise relative a tutti i casi di azioni disciplinari |  |  |  |  |
| 6.1 | I lavoratori vengono informati quando è stato avviato un procedimento disciplinare nei loro confronti e hanno il diritto di partecipare e di essere ascoltati in qualunque procedura disciplinare che li riguardi |  |  |  |  |
| 6.1 | I lavoratori confermano, con la firma o l' impronta digitale del pollice, tutte le registrazioni documentate dei provvedimenti disciplinari nei loro confronti. Questo tipo di conferma evidenzia che i lavoratori sono consapevoli delle azioni intraprese, anche se possono non essere necessariamente d'accordo con la logica seguita, e che sanno che tali registrazioni vengono mantenute nei file relativi al personale |  |  |  |  |
| ORARIO DI LAVORO |  |  |  |  |
| 7.4 | Sono adottate misure ragionevoli per informare i lavoratori circa la natura e la durata prevista di quelle circostanze eccezionali di mercato che possono rendere necessarie più ore di lavoro, con un preavviso sufficiente che consenta loro di adattarsi a questa situazione |  |  |  |  |
| 7.1 | Per rilevare le ore di lavoro effettive e le pause di tutti i lavoratori, indipendentemente dal fatto che siano pagati a ore, a cottimo o in altra forma, sono utilizzati cartellini, un sistema di marcatempo elettronico o fogli presenza. Il sistema di rilevazione comprende le entrate e le uscite all'inizio e alla fine di ogni giorno |  |  |  |  |
| 7.2 | Se vengono utilizzati fogli presenza, questi includono (almeno settimanalmente) le firme o le impronte digitali dei lavoratori a conferma della loro correttezza e completezza |  |  |  |  |
| 7.1 | I lavoratori mantengono le proprie registrazioni dell'orario; per esempio loro stessi timbrano il cartellino in entrata e in uscita |  |  |  |  |
| 7.1 | Per almeno un anno vengono conservate adeguate e accurate registrazioni delle ore lavorate |  |  |  |  |
| RETRIBUZIONE |  |
|  | CALCOLO DEL SALARIO DIGNITOSO |
| 8.1 | Utilizza metodi quantitativi e qualitativi  |  |  |  |  |
| a. Il metodo quantitativo prevede come minimo le seguenti fasi |  |  |  |  |
| I. Valutazione delle spese dei lavoratori. |  |  |  |  |
| II. Valutazione della dimensione media della famiglia nella zona. |  |  |  |  |
| III. Analisi del numero tipico di persone per famiglia che percepiscono un reddito da lavoro |  |  |  |  |
| IV. Analisi delle statistiche elaborate da fonti governative sui livelli di povertà (l'analisi del livello di povertà indicherà il costo della vita al di sopra della soglia di povertà). |  |  |  |  |
| 8.1 | b. Il metodo qualitativo prevede come minimo: |  |  |  |  |
| I. Una consultazione con i lavoratori per capire se i loro salari sono sufficienti a coprire i bisogni primari propri e dei familiari a carico, utilizzando l'analisi quantitativa come punto di riferimento |  |  |  |  |
| 8.1 | Raggiunge un importo che soddisfa i bisogni primari del personale e fornisce un reddito discrezionale |  |  |  |  |
| RETRIBUZIONE |  |
|  | APPROCCIO PROGRESSIVO AL SALARIO DIGNITOSO |
| 8.1 | È stata stabilita la base di riferimento esistente. C'è evidenza che viene pagato almeno il salario minimo legale – o il salario definito dalla contrattazione collettiva quando applicabile |  |  |  |  |
| 8.1 | La stima del salario dignitoso è stata effettuata, con le modalità sopra descritte |  |  |  |  |
| 8.1 | E' stato valutato il salario dignitoso ed è in atto una strategia per aumentare i salari fino al soddisfacimento o uperamento di tale valore. L'avanzamento del processo in atto viene monitorato e documentato sistematicamente attraverso indicatori e tappe intermedie |  |  |  |  |
| RETRIBUZIONE |  |
|  | PAGAMENTO DEL SALARIO  |
| 8.1 | Viene pagato almeno il più alto tra il salario minimo legale, il salario standard industriale o quello previsto dalla contrattazione collettiva |  |  |  |  |
| 8.3 | Tutti i salari, compresa la retribuzione dello straordinario, sono pagati entro i termini stabiliti dalla legge. Se la legge non definisce limiti di tempo, il salario viene pagato almeno mensilmente |  |  |  |  |
| 8.3 | Oltre al libro paga, per ogni periodo retribuito viene consegnato a parte a tutti i lavoratori un prospetto scritto. Tale prospetto mostra i salari guadagnati, i calcoli dei salari, la retribuzione regolare e straordinaria, i bonus, tutte le detrazioni e il salario totale finale. Il pagamento è preciso e giustificabile |  |  |  |  |
| 8.3 | Nessuno riscuote il salario per conto di un lavoratore, a meno che lo stesso, in piena libertà, abbia autorizzato per iscritto un'altra persona a farlo |  |  |  |  |
| 8.3 | Sono erogate tutte le indennità previste per legge. Non sono accettabili rinunce |  |  |  |  |
| RETRIBUZIONE |  |
|  | DOCUMENTAZIONE LIBRO PAGA  |
| 8.3 | Tutti i lavoratori sono inclusi nel libro paga e nei registri della previdenza sociale |  |  |  |  |
| 8.3 | La documentazione relativa alle paghe, alle registrazioni giornaliere e ai rapporti è disponibile, completa, accurata e aggiornata |  |  |  |  |
| 8.3 | Sono messe a disposizione, su richiesta, copie della documentazione delle paghe dei lavoratori alle dipendenze di un'organizzazione terza, come un'agenzia di lavoro, un'impresa di vigilanza o di pulizia, o un fornitore del servizio mensa |  |  |  |  |
| SISTEMA DI GESTIONE |  |
|  | POLITICHE, PROCEDURE E REGISTRAZIONI  |
| 9.1.5 | Tutto il personale dimostra di conoscere e comprendere la politica dell'organizzazione, incluso il suo impegno a rispettare lo Standard SA8000 |  |  |  |  |
| 9.1.2 | I riferimenti di SAAS/SAI e i recapiti utili dell'Organismo di Certificazione sono ben visibili nella politica dell'organizzazione |  |  |  |  |
| 9.1.4 | Le politiche recepiscono tutti i requisiti SA8000 e le procedure indicano al personale le modalità per comportarsi in modo conforme alle politiche. Tutto il personale dimostra di conoscere e comprendere tali politiche e procedure. In particolare, sono previste |  |  |  |  |
|  Una politica che recepisca tutti i requisiti dell'elemento Lavoro Infantile, e una politica che regoli l'idoneità al lavoro dei candidati |  |  |  |  |
| Una politica che recepisca tutti i requisiti dell'elemento Lavoro Forzato o Obbligato |  |  |  |  |
| Una politica che recepisca tutti i requisiti dell'elemento Salute e Sicurezza. Questa politica stabilisce come l'organizzazione gestisce le tematiche di salute e sicurezza, e delinea i passi che l'organizzazione intraprende per assicurare che i rischi per la salute e sicurezza siano identificati e affrontati. |  |  |  |  |
| Una politica che recepisca tutti i requisiti dell'elemento Libertà di Associazione e Diritto alla Contrattazione Collettiva. Questa politica riconosce i diritti del personale e le leggi del paese in materia di libertà di associazione e contrattazione collettiva |  |  |  |  |
| Una politica che recepisca tutti i requisiti dell'elemento Discriminazione |  |  |  |  |
| Una politica che recepisca tutti i requisiti dell'elemento Pratiche Disciplinari. Questa politica stabilisce chiaramente le misure disciplinari progressive previste dall'organizzazione. |  |  |  |  |
| Una politica che recepisca tutti i requisiti dell'elemento Retribuzione. Questa politica definisce chiaramente: |  |  |  |  |
| Il sistema attraverso il quale il personale può contestare i pagamenti dei salari e ricevere in modo tempestivo chiarimenti su tali aspetti; le retribuzioni del personale, compreso il calcolo dei salari, i sistemi premianti, le indennità e gli incentivi a cui i lavoratori hanno diritto in base alle leggi applicabili. |  |  |  |  |
| 9.1.6 | Il/I rappresentante/i dei lavoratori dimostra/dimostrano la conoscenza e la comprensione delle relazioni, scritte o verbali, date loro dalla direzione in merito alla conformità e all'applicazione dello Standard SA8000 |  |  |  |  |
| 9.1.7 | Sono disponibili delle registrazioni adeguate e accurate, scaturite dal riesame della direzione, che dimostrano la performance dell'azienda rispetto agli scopi e agli obiettivi fissati per il raggiungimento della conformità allo Standard SA8000 |  |  |  |  |
| 9.1.8 | L'organizzazione deve rendere disponibile al pubblico la sua politica. Come minimo, l'organizzazione deve pubblicarla sul proprio sito web |  |  |  |  |
| SISTEMA DI GESTIONE |  |
|  | SOCIAL PERFORMANCE TEAM (SPT) |
| 9.2.1 | Sono disponibili procedure documentate sul funzionamento del SPT, che definiscono chiaramente il ruolo dei suoi membri, così come gli impegni di tempo per lo svolgimento delle funzioni attribuite |  |  |  |  |
| 9.2.1 | I membri del SPT dimostrano una conoscenza e comprensione del proprio ruolo per quanto riguarda la piena e continua conformità dell'organizzazione con SA8000, attraverso il miglioramento continuo |  |  |  |  |
| 9.2.1 | I membri del SPT dimostrano di avere una chiara autorità da parte del Senior Management per svolgere i propri compiti |  |  |  |  |
| 9.2.1 | I membri del SPT dimostrano che sono adeguatamente formati e hanno risorse sufficienti per assolvere le proprie funzioni |  |  |  |  |
| 9.2.2 | L'organizzazione non propone o avvia l'elezione del/i rappresentante/i dei lavoratori SA8000 |  |  |  |  |
| 9.2.2 | La/le elezione/i del/dei rappresentante/i dei lavoratori SA8000 è (o sono) condotta/e indipendentemente e liberamente tra i lavoratori, la cui partecipazione in questo processo è volontaria |  |  |  |  |
| SISTEMA DI GESTIONE |  |
|  | IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI |
| 9.3.1 | Il SPT ha predisposto delle procedure scritte per la valutazione dei rischi rilevanti in riferimento a tutti gli elementi di SA8000 |  |  |  |  |
| 9.3.1 | L'ambito della valutazione dei rischi comprende i processi e le attività interne dell'organizzazione, così come i fornitori/subappaltatori, le agenzie per l'impiego private e i sub-fornitori |  |  |  |  |
| 9.3.1 | I membri del SPT dimostrano di conoscere e comprendere le procedure di valutazione dei rischi |  |  |  |  |
| 9.3.1 | Sono disponibili valutazioni dei rischi che identificano e attribuiscono una priorità alle aree di reali o potenziali non conformità allo Standard |  |  |  |  |
| SISTEMA DI GESTIONE |  |
|  | MONITORAGGIO |
| 9.4.1 | Il SPT mantiene adeguate ed accurate registrazioni sulle proprie attività di monitoraggio |  |  |  |  |
| 9.4.2 | Almeno una volta all'anno vengono condotti audit interni su tutti gli elementi di SA8000 |  |  |  |  |
| 9.4.2 | Il Senior Management dimostra una conoscenza e comprensione dei rapporti di monitoraggio ricevuti dal SPT |  |  |  |  |
| 9.4.3 | Il SPT si incontra almeno una volta ogni sei mesi per riesaminare lo stato di avanzamento ed identificare le potenziali azioni per rafforzare l'applicazione dello Standard |  |  |  |  |
| SISTEMA DI GESTIONE |  |
|  | COINVOLGIMENTO INTERNO E COMUNICAZIONE |
| 9.5.1 | Il personale dimostra di conoscere e comprendere i requisiti di SA8000 |  |  |  |  |
| 9.5.1 | Il personale dimostra di conoscere e comprendere il ruolo del SPT ed è in grado di identificare il/i rappresentante/i dei lavoratori. [Nota: questo non è applicabile per le organizzazioni che non hanno rappresentanti dei lavoratori] |  |  |  |  |
| SISTEMA DI GESTIONE  |  |
|  | GESTIONE E RISLUZIONE DEI RECLAMI  |
| 9.6.1 | Una procedura per i reclami, scritta nella/e lingua/e appropriata/e, è facilmente disponibile e comunicata ai lavoratori in modo efficace. Tale procedura permette ai lavoratori di presentare reclami direttamente al superiore diretto o, se preferiscono, con qualcuno che non sia il loro diretto superiore; essa descrive i passaggi che le figure responsabili e i manager intraprendono per proteggere il personale che presenti dei reclami |  |  |  |  |
| 9.6.1 | Il personale dimostra di conoscere e comprendere la procedura scritta per i reclami (9.6.1). In particolare, il personale sa che la procedura è |  |  |  |  |
| Disponibile a tutto il personale; |  |  |  |  |
| Finalizzata a raccogliere commenti, raccomandazioni, rapporti o reclami riguardanti il luogo di lavoro e/o non conformità allo Standard SA8000; |  |  |  |  |
| Confidenziale; |  |  |  |  |
| Imparziale  |  |  |  |  |
| Non-ritorsiva. |  |  |  |  |
| 9.6.2 | C'è una persona specifica (o più di una) responsabile di svolgere le indagini, seguire lo svolgimento e comunicare l'esito dei reclami ricevuti. Questa persona dimostra di conoscere e comprendere la procedura scritta dei reclami |  |  |  |  |
| 9.6.2 | Il personale conferma che i reclami sono accettati dall'organizzazione e che esso riceve informazioni sull'esito dei reclami ricevuti |  |  |  |  |
| 9.6.2 | I passi che l'organizzazione intraprende quando riceve dei reclami dalle parti interessate esterne sono gestiti in base alla procedura dei reclami o ad un'altra procedura |  |  |  |  |
| SISTEMA DI GESTIONE |  |
|  | VERIFICA ESTERNA E COINVOLGIMENTO DELLE PARTI INTERESSATE  |
| 9.7.2 | Le parti interessate rilevanti nella comunità sono state identificate e sono coinvolte nel processo di conformità con SA8000 in almeno una delle seguenti modalità |  |  |  |  |
| Consultazione durante audit interni ed esterni; |  |  |  |  |
| Riunioni per discutere aspetti di conformità a SA8000; |  |  |  |  |
| Co-formazione dei lavoratori e/o manager su aspetti di conformità a SA8000; |  |  |  |  |
| Relazione su reclami e relative risoluzioni riguardanti aspetti di conformità a SA8000; |  |  |  |  |
| Collaborazione in indagini presso i lavoratori su aspetti di conformità ad SA8000; |  |  |  |  |
| Attribuzione di un ruolo strutturato nel riesame del percorso svolto dall'organizzazione e nel programma di riesame della conformità a SA8000 |  |  |  |  |
| 9.7.2 | Sono mantenute registrazioni adeguate ed accurate delle comunicazioni con le parti interessate e del loro coinvolgimento negli ambiti sopra elencati |  |  |  |  |
| SISTEMA DI GESTIONE |  |
|  | AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE |
| 9.8.2 | È disponibile una procedura documentata per una rapida applicazione di azioni correttive e preventive. La procedura individua il SPT come la parte responsabile del monitoraggio dell'applicazione di queste azioni |  |  |  |  |
| 9.8.1 | Il SPT dimostra che l'organizzazione destina adeguate risorse per l'applicazione delle azioni correttive e preventive |  |  |  |  |
| 9.8.2 | Il SPT mantiene registrazioni aggiornate, incluse le scadenze, sull'avanzamento delle azioni correttive e preventive. Le registrazioni comprendono tutte le non conformità individuate attraverso audit interni o esterni e indicano: la persona incaricata dell'applicazione delle azioni correttive e preventive, la descrizione delle azioni da intraprendere e la data prevista per il loro completamento |  |  |  |  |
| SISTEMA DI GESTIONE |  |
|  | FORMAZIONE E SVILUPPO DELLE CAPACITA’ (CAPACITY BUILDING)  |
| 9.9 | Sono disponibili materiali didattici e un piano di formazione sull'applicazione dello Standard SA8000 che include tutto il personale. Il piano di formazione e i materiali sono aggiornati almeno una volta l'anno al fine di mantenersi coerente con i risultati della valutazione dei rischi. L'efficacia della formazione viene periodicamente verificata attraverso test, indagini e/o interviste |  |  |  |  |
| SISTEMA DI GESTIONE |  |
|  | GESTIONE DEI FORNITORI E DEGLI APPALTATORI |
|  | È disponibile una procedura documentata per applicare la necessaria diligenza (due diligence) nel verificare la conformità con lo Standard SA8000 di fornitori/subappaltatori, agenzie per l'impiego private e sub-fornitori |  |  |  |  |
|  | Sono mantenute adeguate e accurate registrazioni che riportano le seguenti informazioni: |  |  |  |  |
| Le modalità adottate per comunicare i requisiti SA8000 all'alta direzione di fornitori/subappaltatori, agenzie per l'impiego private e sub-fornitori; |  |  |  |  |
| I rischi significativi di non conformità da parte di fornitori/subappaltatori, agenzie per l'impiego private e sub-fornitori; |  |  |  |  |
| Gli sforzi fatti per assicurare che i rischi significativi individuati siano adeguatamente affrontati dai fornitori/subappaltatori, agenzie per l'impiego private e sub-fornitori; |  |  |  |  |
| Le attività di monitoraggio della performance per garantire che i fornitori/subappaltatori, agenzie per l'impiego private e sub-fornitori stiano affrontando adeguatamente i rischi significativi individuati; e |  |  |  |  |
| L'elenco dei lavoratori a domicilio che forniscono servizi all'organizzazione. |  |  |  |  |
| Tale elenco comprende la sede/l'ubicazione/l'indirizzo dei lavoratori a domicilio, il tipo di servizio/i fornito/i, i risultati del monitoraggio per la conformità con SA8000, e la lista e lo stato delle azioni correttive e preventive in corso. |  |  |  |  |
| l’organizzazione, se utilizza agenzie per l’impiego private, assicura che: |
| 9.10.1 | Mantiene un elenco delle agenzie per l'impiego private con cui lavora. Questo elenco fornisce, come minimo, l'indirizzo dell'ufficio dell'agenzia per l'impiego privata e le informazioni su ogni sub- agenzia utilizzata |  |  |  |  |
| 9.10.1 | Ha un contratto con ogni agenzia per l'impiego privata utilizzata, che include indicatori di performance chiaramente definiti |  |  |  |  |
| 9.10.1 | Con le agenzie per l'impiego private con cui lavora viene stabilita e applicata una politica |  |  |  |  |
| Le agenzie per l'impiego private operano con una licenza/autorizzazione all'attività valida secondo la legge locale (incluso le agenzie per l'impiego private che operano nel paese di residenza del lavoratore); |  |  |  |  |
| Nessuna spesa o costo per l'assunzione sono a carico in tutto o in parte dei lavoratori; |  |  |  |  |
| Le offerte di lavoro riportano bene in vista la frase “NESSUNA SPESA O COSTO PER L'ASSUNZIONE”; |  |  |  |  |
| Se l'organizzazione scopre che i lavoratori hanno sostenuto in tutto o in parte spese o costi, deve rimborsare completamente i lavoratori; |  |  |  |  |
| Le condizioni di lavoro definite al momento dell'assunzione non differiscono da quelle previste presso l'organizzazione (incluso il tipo di lavoro stabilito); |  |  |  |  |
| Prima dell'assunzione (incluso, se applicabile, prima di lasciare la loro nazione/regione di origine) i lavoratori sono informati dei termini e delle condizioni fondamentali dell'impiego, o verbalmente o per iscritto, tramite una lettera di assunzione nella loro lingua locale come richiesto dalla legge; e |  |  |  |  |
| I lavoratori migranti hanno contratti e un trattamento pari a quello dei loro colleghi. |  |  |  |  |

**INFORMAZIONI AGGIUNTIVE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  ,  |  | Timbro e firma…………………………………………… |