

Cod. sezione	A.08.01	Edizione	01	Revisione	02	Release	08/11/2017
--------------	---------	----------	----	-----------	----	---------	------------

Punto Plast s.r.l opera nel settore dello stampaggio delle materie plastiche offrendo al mercato un servizio di lavorazione su specifica del Cliente.

L'Azienda fonda la propria filosofia sulle capacità di soddisfare le esigenze e le aspettative dei propri Clienti e si prefigge l'obiettivo di diventare una realtà produttiva di riferimento per tutti quei Clienti che richiedono lavorazioni conformi ad elevati standard qualitativi fornendo una pronta risposta alle richieste ed una adeguata flessibilità a fronte dei cambiamenti del mix produttivo.

Punto Plast s.r.l lega il proprio successo competitivo, la propria prosperità e la valorizzazione del proprio lavoro sul costante orientamento verso la soddisfazione del Cliente.

I principi di questa filosofia aziendale sono mirati al raggiungimento degli obiettivi aziendali quali:

- 1. Rispettare le normative applicate nel sistema di gestione ed essere conforme in tutte le attività delle legislazioni in vigore.**
- 2. Conquistare la fiducia del Cliente sulla qualità e sicurezza dei prodotti venduti.**
- 3. Rendere disponibili al Cliente i prodotti a prezzi competitivi ottenendo il livello di qualità richiesto.**
- 4. Valutare e rispettare il grado di soddisfazione delle Parti Interessate, analizzare il contesto dell'organizzazione, individuare le aree di miglioramento, garantire nel tempo il livello di soddisfazione atteso nel costante adeguamento dell'evoluzione normativa, contesto aziendale e rischi ad esso connessi.**

#### **Pertanto Punto Plast srl si impegna a**

- Implementare e mantenere attivo un **Sistema di Gestione per la Qualità** in accordo con le prescrizioni della normativa internazionale UNI EN ISO9001 e BRC Packaging.
- **Diffondere** al proprio interno **la politica e gli obiettivi per la qualità e la sicurezza alimentare** e verificarne periodicamente l'idoneità, creare e mantenere un **impegno collettivo** per la qualità e la sicurezza alimentare.
- **Riesaminare il sistema di gestione per la qualità e la sicurezza alimentare** al fine di valutare la sua capacità di soddisfare i requisiti (contrattuali e cogenti) e di individuare adeguate azioni di miglioramento della sua efficacia e dei processi interni.
- **Mettere a disposizione** i mezzi, le infrastrutture, la tecnologia e le risorse umane necessarie al raggiungimento e consolidamento nel tempo degli standard di servizio e di prodotto, responsabilizzare il proprio personale sulla qualità del servizio fornito al Cliente e a fornire la formazione e addestramento necessari per l'acquisizione della necessaria competenza.
- Migliorare e consolidare un rapporto di **comunicazione e collaborazione** con i propri **clienti, fornitori e parti interessate.**
- **Rispettare le leggi in vigore e la normativa contrattuale**