

L'impresa è consapevole delle sfide e delle opportunità che il mercato impone giornalmente e per affrontare le sfide occorrono decisioni rapide e vincenti.

Perseguire l'efficacia e l'efficienza aziendale significa superare le sfide ed individuare le opportunità. È in quest'ottica che l'Organizzazione ha deciso di dotarsi di un sistema qualità conforme agli standard internazionali ISO 9001:2015 che permetta di garantire una maggior efficienza interna ed una migliore predisposizione a dimostrare la propria capacità di fornire prodotti che soddisfano i requisiti del cliente e i requisiti cogenti applicabili, ad accrescere la soddisfazione del cliente, affrontare rischi e opportunità associati al suo contesto e ai suoi obiettivi.

La Nostra Azienda nel pianificare il proprio Sistema di gestione ha considerato:

- Contesto Organizzativo, tramite determinazione dei fattori interni ed esterni che possano influenzare la capacità di conseguire i risultati
- Comprensione delle esigenze ed aspettative delle Parti Interessate per il Sistema di Gestione per la Qualità
- Determinazione del proprio Campo di Applicazione: "Progettazione e fabbricazione di mobili per la cucina, bar, alberghi e ristorazione collettiva. Commercializzazione di accessori di posateria, vasellame e porcellana."
- Determinazione di Rischi ed Opportunità considerando Contesto Organizzativo ed esigenze ed Aspettative delle parti interessate, per ogni processo relativo ai prodotti/servizi presenti nel Campo di Applicazione.

La Nostra Direzione per dimostrare il costante impegno verso il miglioramento e soddisfazione del cliente ha stabilito i seguenti obiettivi specifici:

- Investire in risorse e mezzi necessari nel rispetto dei requisiti previsti per il prodotto finale
- Costante monitoraggio delle scadenze per controllo di mezzi e attrezzature
- Costante Aggiornamento su leggi e Normativa applicabile
- Scelta di Fornitori Qualificati per rispondere ai requisiti finali previsti dal Cliente
- Controllo delle qualifiche del personale
- Costante Formazione dei Dipendenti per quanto concerne le Tematiche Salute e Sicurezza sul Lavoro, in modo da garantire il regolare svolgimento delle attività di Cantiere, e salvaguardare quindi la salute dei dipendenti nell'interesse delle parti interessate
- Adottare sistemi avanzati per salvaguardare il Know-how aziendale, tramite Antivirus e back up giornaliero dei dati
- Monitorare l'efficienza del Sistema Qualità attraverso un riesame annuale eseguito dalla Direzione e attraverso le "Verifiche Ispettive Interne" programmate ed eseguite durante l'anno da personale qualificato;
- Monitoraggio costante del grado di soddisfazione della clientela.

La Nostra Azienda si impegna a riesaminare periodicamente la Politica in occasione dei Riesami della Direzione, e a renderla disponibile alle parti interessate, e all'interno della propria Organizzazione.

Vercelli (VC) 05/09/2022

LA TAVOLA S.R.L.
Via Santa Tecla, 4
20122 MILANO
C.F. e P.IVA 01714520028

La Direzione

