

Punto	Definición	SGI
01	Identificar y satisfacer las necesidades y expectativas de las partes interesadas pertinentes, convirtiendo estas necesidades y expectativas en requisitos para el sistema de gestión de la calidad.	SI
02	Superar, siempre que sea posible, las expectativas que el cliente tiene depositadas en el producto/servicio.	SI
03	Disponer de personal formado y cualificado y de los medios y recursos que sean necesarios para la realización del producto/servicio encomendado por el cliente.	SI
04	Identificar y cumplir los reglamentos y normas que sean aplicables al producto y/o servicio a suministrar.	SI
05	Implantar las acciones correctivas y preventivas necesarias, para la eliminación y prevención de las no conformidades y reclamaciones de sus clientes, con el fin de conseguir una mejora continua de los procesos y de las actividades.	SI
06	Conseguir una total eficacia de la gestión de Nova Diet.	SI
07	Cuidar y mejorar la imagen de Nova Diet mediante la consecución de los requisitos establecidos para el producto y/o servicio y de la satisfacción del cliente.	SI
08	Alcanzar la mejora continua a través del seguimiento de los elementos del sistema de gestión (objetivos, metas, indicadores, control operacional, formación, etc.) que nos permita avanzar en la mejora de los procesos y en la inocuidad de los alimentos.	SI
09	Comunicar a las partes interesadas todas aquellas incidencias que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos.	SI
10	Fomentar el trabajo en equipo que consideramos la mejor unidad funcional por su generación de valor a Nova Diet.	SI
11	Mejorar la gestión del conocimiento individual, del equipo y de la organización para generar valor de satisfacción y continuidad.	SI
12	Mantener en excelentes condiciones de uso las instalaciones, mobiliario, materiales, equipos, herramientas y productos.	SI

Realizado por: CÉSAR VALLEJO BARRÓN

Aprobado por: GERARDO MARTÍNEZ PÉREZ

25/04/18

