

	<p>Manuale di Gestione dell'Accreditamento Istituzionale</p>	<p><b>Sez.3</b></p>	<p>Ed. 6<sup>a</sup> Rev. 4</p>
	<p><i>Titolo:</i></p> <p><b>Presentazione del Centro</b></p>		<p>Pagina <b>4 di 8</b></p>

## **POLITICA DEONTOLOGICA DEL CENTRO Rev. 2**

Consapevole del valore del sapere combinato ai luoghi e agli strumenti di ricerca, il Centro mette a disposizione la scienza del mondo accademico all'impresa, nella certezza che l'avanzamento tecnologico è un bene per tutti.

La strategia attuata in questo senso dal Centro si concretizza mediante la promozione e partecipazione a:

- progetti di ricerca industriale,
- servizi di formazione specialistica anche orientati al trasferimento tecnologico,
- servizi di informazione e divulgazione anche orientati al trasferimento tecnologico,

Nell'ambito del settore agroalimentare, incluse le macchine e gli impianti per la trasformazione, confezionamento e conservazione degli alimenti (meccano-alimentare).

In tutte queste attività, il Centro come struttura si impegna a:

1. dedicare una parte preponderante delle proprie risorse umane e tecnologiche ad attività direttamente o indirettamente rivolte al miglioramento del sistema imprenditoriale regionale;
2. impiegare risorse umane con livelli di competenza tecnica e di esperienza adeguate a garantire la qualità delle prestazioni in tutte le attività promosse, gestite, a cui si partecipa o che gli sono state affidate;
3. mettere in atto tutti i mezzi necessari per l'ottenimento dei risultati attesi, se necessario, anche rivolgendosi a servizi e a personale esterni ovvero acquisendo nuovo personale;
4. rispettare le scadenze temporali previste dai progetti di ricerca industriale e di formazione ovvero dei tempi concordati con i committenti per tutte le attività caratterizzate da un adattamento personalizzato dei servizi;
5. fornire al mercato servizi in linea con il livello di qualità e di professionalità che sono richiesti a tutti soggetti membri della RETE REGIONALE;
6. mettere in atto tutte le misure necessarie a garantire e mantenere un elevato livello di qualità percepito dai clienti e partner, in termini di competenza, professionalità e standard di qualità del servizio;
7. rinnovare e arricchire il proprio patrimonio culturale e di competenze al fine di fornire a committenti e partner servizi e risorse sempre aggiornate;
8. collaborare con le altre strutture della RETE REGIONALE e ad indirizzare il committente, qualora la struttura non fosse in grado di rispondere direttamente alle sue necessità, ad altri soggetti che se ne possano fare carico, in particolare all'interno della RETE REGIONALE;
9. non operare in esclusiva per singoli soggetti committenti
10. rispettare i vincoli di riservatezza previsti contrattualmente.

Data: 10/07/2014

Firma del Direttore