

CERTIFICATO DI SISTEMA DI GESTIONE

Certificato n.:
10000287944-MSC-ACCREDIA-ITA

Data Prima Emissione:
03 agosto 2019

Validità:
03 agosto 2025 – 02 agosto 2028

Si certifica che il sistema di gestione di

F.A.C.E.M. S.p.A.

Via Busano, 42 - 10087 Valperga (TO) - Italia

e i siti come elencati nell'Appendice che accompagna questo certificato

È conforme allo Standard:

ISO 14001:2015

Questa certificazione è valida per il seguente campo applicativo:

Fabbricazione di particolari forgiati in acciaio mediante le fasi di realizzazione stampi, cesoiatura, stampaggio a caldo, trattamento termico, sabbiatura, lavorazioni meccaniche, deformazione a freddo, controllo qualità e spedizione. Progettazione, costruzione (deformazione lamiera a freddo, saldatura, verniciatura a polvere) e assemblaggio di articoli casalinghi professionali per uso alimentare (IAF 17)

Valutato secondo le prescrizioni del Regolamento Tecnico RT-09

Luogo e Data:
Vimercate (MB), 31 luglio 2025



00010

Per l'Organismo di Certificazione:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy



Claudia Baroncini
Management Representative

Appendice al Certificato

F.A.C.E.M. S.p.A.

I siti inclusi nella certificazione sono i seguenti:

Nome del sito	Indirizzo del sito	Scopo del Sito
F.A.C.E.M. S.p.A.	Via Busano, 42 - 10087 Valperga (TO) - Italia	Fabbricazione di particolari forgiati in acciaio, mediante le fasi di realizzazione stampi, cesoiatura, stampaggio a caldo, trattamento termico e sabbiatura.
F.A.C.E.M. S.p.A.	Via Truchetti, 36 - 10084 Forno Canavese (TO) - Italia	Fabbricazione di particolari forgiati in acciaio, mediante le fasi di realizzazione stampi e stampaggio a caldo. Progettazione, costruzione (deformazione lamiera a freddo, saldatura, verniciatura a polvere) e assemblaggio di articoli casalinghi professionali per uso alimentare
F.A.C.E.M. S.p.A.	Loc. Braidacroce, 107 - 10087 Valperga (TO) - Italia	Fabbricazione di particolari forgiati in acciaio attraverso le fasi di lavorazioni meccaniche, deformazione a freddo, controllo qualità e spedizione.