



# Promerca

## POLITICA DE CALIDAD

La Dirección de PROMERCA S.A. hace pública mediante este documento, su declaración de Política de Calidad, de obligada observancia para todos los componentes de la empresa.

Consciente y adaptándose a las necesidades de Calidad, Inocuidad y la Seguridad Alimentaria exigidas por un mercado cada vez más competitivo y asumiendo su responsabilidad frente a sus clientes, disponemos de un Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad alimentaria en conformidad con los requisitos de las normas internacionales.

Promerca velara por el cumplimiento de estas normativas, el mantenimiento de las certificaciones y de su mejora. Son de aplicación a todos los productos que vende Promerca bajo una de las marcas del grupo y para productos de otras marcas o sin marca realizados en fábricas bajo la dirección de Promerca.

La Política de Calidad y Seguridad Alimentaria se ha desarrollado basándose en las siguientes valores:

- Orientación al cliente y compromiso con el consumidor, ofreciendo un producto y un servicio de calidad que dé respuesta a sus necesidades.
- Implicación con todos los integrantes de la Organización: con su formación, con su seguridad, su realización profesional y personal.
- Trabajo eficaz y eficiente, para optimizar los recursos y mejorar continuamente, siendo objetivos principales de la Organización.
- Apuesta por la innovación, la constante evolución en el producto y en la gestión son elementos clave que deben permitir a la Organización continuar siendo competitiva.
- Cumplimiento de todas las leyes y normativas que afectan a todos los productos fabricados y comercializados por la empresa.
- Compromiso de generar un buen ambiente de trabajo que cubra las necesidades y competencias de cada trabajador.
- Compromiso con el medio ambiente y por el uso de materias primas sostenibles.
- Promover la mejora continua de la cultura de calidad y seguridad alimentaria entre todos los empleados.

En este sentido, PROMERCA, S.A., se compromete de una manera firme y continuada a:

- Satisfacer las expectativas de los clientes. Debemos satisfacer a varios tipos de clientes con necesidades e inquietudes muy diferentes (bares, restaurantes, cafeteros, mayoristas, pastelerías, etc.)
- Asegurar que las instalaciones en las que se almacena la mercancía se encuentran en condiciones adecuadas, los equipos con los que se manipula la mercancía están en buen estado y los procesos están bien definidos.
- Fomentar el compromiso y la participación de nuestros trabajadores y colaboradores mediante su formación y capacitación para garantizar la seguridad alimentaria, preservar la identidad de los productos y evitar contaminación cruzada.
- Asegurar la inocuidad alimentaria de la mercancía elaborada.
- Garantizar la trazabilidad de la mercancía, asegurando el control de la calidad en todas las materias primas que se reciben, en todos los alimentos almacenados y en los productos expedidos.
- Garantizar el mantenimiento de un sistema de comunicación eficaz, tanto interno como externo, en cuestiones relacionadas con la calidad y la seguridad alimentaria.
- Establecer unos objetivos anuales de seguridad alimentaria con revisiones periódicas de los mismos.
- Dar cumplimiento de los requisitos legales aplicables y otros requisitos que la organización suscriba, incluyendo de una manera específica los relacionados con la inocuidad de los alimentos.

- Compromiso de dotar recursos humanos y materiales suficientes para la consecución de los objetivos y metas fijados en el sistema de gestión medioambiental. Desarrollando sus actividades con principios de actuación que conduzcan a la minimización de los impactos ambientales y el cumplimiento de la normativa existente.
- La empresa se compromete a cumplir los estándares FSC de certificación de la cadena de custodia.
- Compromiso de implantar un sistema de gestión de la calidad de los envases y de la seguridad alimentaria.
- Compromiso de adaptación a los cambios y situaciones sociales , dotación de todos los recursos necesarios a el personal de Promerca, flexibilidad laboral y teletrabajo para garantizar la seguridad alimentaria de nuestros productos.
- La empresa utiliza como requisitos en sus prácticas la Guía de la OCDE de Debida Diligencia para una conducta empresarial responsable. Trabajando con proveedores comprometidos con el cumplimiento de sus requisitos.