

	<p align="center"><b>SOC. AGROALIMENTARIA PEDROÑERAS</b>          Fabricación de salsas y condimentos naturales.          C/ El Bierzo, s/n          C.P.: 16660 Las Pedroñeras (Cuenca) España          Tel.: + 34 967 139 022 Fax: +34 967 163 065  <a href="mailto:sapesa@sapesa.es">sapesa@sapesa.es</a>    <a href="http://www.sapesa.es">www.sapesa.es</a></p>	
---	--	--

## POLÍTICA DE CALIDAD – SOC. AGROALIMENTARIA PEDROÑERAS, S.A.

Por deseo de la Dirección, el Gerente de Calidad ha establecido y coordinado la implantación de un Sistema de la Calidad sobre la base de los requisitos de:

- Norma UNE-EN-ISO 9001 Sistemas de Gestión de la Calidad, para las actividades de SAPESA para diseño, fabricación y comercialización de salsas, preparados para salsas y condimentos naturales.

El Sistema de la Calidad, que incluye requisitos de Seguridad Alimentaria, tiene como finalidad la satisfacción de los clientes y otras partes interesadas de SOCIEDAD AGROALIMENTARIA PEDROÑERAS, S.A. (en adelante SAPESA) gracias al cumplimiento de los requisitos legales, de inocuidad de los productos y técnicos establecidos, y en los plazos y precios fijados, siendo consecuente con el resto de agentes implicados en nuestros procesos.

Asimismo SAPESA tiene como filosofía, la búsqueda de la máxima calidad para conseguir la satisfacción del cliente. Por ello consideramos que es necesaria una buena coordinación y gestión interna de SAPESA con la colaboración y beneplácito de todos sus empleados y otras partes interesadas, como proveedores, administración pública, entorno local, etc.

La eficacia del Sistema de Calidad es considerado por la Dirección como una cuestión estratégica de la organización, de ahí su compromiso e implicación con el mismo.

El Sistema de la Calidad implantado en SAPESA, tiene como objetivos:

- Asegurar la Calidad de los productos y servicios desarrollados, conforme a la Norma Internacional UNE-EN-ISO 9001. Cumplimiento de los requisitos ofertados a los clientes, consolidando la confianza en nuestra organización, que se traduce en una atención personalizada y la fidelidad de nuestros clientes.
- Poder ofrecer a nuestros clientes productos de calidad y conformes con las actualizaciones del mercado.
- Garantizar la total inocuidad de nuestros productos.
- Analizar los riesgos y oportunidades relacionados con nuestras actividades para tomar decisiones orientadas a la mejora continua de cada uno de nuestros procesos.
- Seleccionar los mejores proveedores para asegurar que los productos que instalamos y empleamos cuentan con todas las garantías y requisitos solicitados por nuestros clientes.
- Estar siempre a la vanguardia en las tecnologías que afectan a nuestro sector.
- Gestión y control eficaz del proceso de productivo, para garantizar la calidad y seguridad alimentaria desde que las materias primas entran en nuestras instalaciones, hasta que el producto terminado es entregado a



## **SOC. AGROALIMENTARIA PEDROÑERAS**

Fabricación de salsas y condimentos naturales.

C/ El Bierzo, s/n

C.P.: 16660 Las Pedroñeras (Cuenca) España

Tel.: + 34 967 139 022 Fax: +34 967 163 065

[sapesa@sapesa.es](mailto:sapesa@sapesa.es) [www.sapesa.es](http://www.sapesa.es)

nuestros clientes, asegurando en todo momento la trazabilidad de las materias primas y productos terminados.

- Mejora continua de los procesos (producción, administración, gestión de recursos, etc.), además de los productos, adecuándolos a las exigencias actuales.
- Asignación eficaz de funciones y responsabilidades, tanto en producción como en administración, buscando una perfecta armonía y compenetración entre ambas partes.
- Concienciación y motivación del personal de la Compañía, sobre la importancia de la implantación y desarrollo de un Sistema de la Calidad, especialmente en las buenas prácticas de manipulación.
- Tratamiento de No Conformidades e Incidencias, mantener la garantía de nuestros productos mediante la cual se reembolsa el coste del producto en caso de no quedar conforme el cliente.
- Formación necesaria para el correcto desarrollo de todas las actividades.
- Mejorar cada día los plazos de entrega de los pedidos a nuestros clientes.
- Ofrecer una gama mayor de posibilidades para que el cliente seleccione entre lo que más se ajuste a sus necesidades. Se trata de ofrecer una gama de productos acorde a las necesidades y expectativas actuales, ajustándose a la demanda de la cocina profesional y particular.
- Ofrecer información puntual y precisa de los productos disipando dudas e incentivando el consumo de nuevos productos en antiguos clientes.
- Asesoramiento técnico profesional. Todo lo relacionado con producción e innovación será avalado por centros de investigación acreditados por ENAC en los cuales se realizarán los debidos análisis.
- Cumplimiento de todos aquellos requisitos legales que nos sean de aplicación.
- Mantener nuestras instalaciones en alto estado higiénico.
- Compromiso con el Medio Ambiente, a través de una adecuada gestión de residuos y la concienciación de nuestros trabajadores hacia una gestión más sostenible.
- En las actividades desarrolladas por SAPESA se tienen en cuenta la satisfacción, el bienestar y las sugerencias de los empleados, así como la transparencia y confidencialidad con nuestros clientes.
- Colaborar con las administraciones públicas.
- Participar en actividades locales, así como generar empleo en el entorno que nos rodea.
- Conseguir alianzas con proveedores y colaboradores externos para generar valor y mejorar nuestra posición en el mercado.

SAPESA, a través de su Sistema de Calidad, quiere demostrar a sus clientes su preocupación y compromiso por la calidad de sus productos y lograr una garantía de futuro que sólo las organizaciones competitivas y a la vanguardia en el mercado pueden ofrecer.