

POLITICA INTEGRADA DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Calidad Gráfica S.L. desarrolla su actividad en el sector de la fabricación, transformación, impresión, almacenamiento y distribución de catálogos, libros, folletos, material comercial y envases de cartón impreso destinados a varios sectores, entre los que se encuentra el sector agroalimentario.

Para nosotros es prioritaria la calidad, seguridad alimentaria, salud y seguridad laboral y el medio ambiente, siendo éstos los pilares para establecer los objetivos generales y las acciones concretas que rigen la actividad de la Organización. Estas se reflejan en la política de integrada del sistema de gestión establecida por la Gerencia, de acuerdo con las siguientes directrices:

1. Determinar las necesidades globales de la empresa, planificando y revisando las acciones llevadas a cabo con el objeto de la mejora de la Organización.
2. Establecer vínculos eficaces con los clientes con el objetivo de dar cumplimiento a sus requisitos. Analizar la satisfacción de nuestros clientes con nuestros productos y servicios.
3. Establecer un método para determinar las necesidades de compra precisas, para la realización de nuestros productos y servicios, con la finalidad de conseguir satisfacer las expectativas de nuestros clientes.
4. Determinar y llevar a cabo una eficaz metodología para el correcto desarrollo de nuestros procesos productivo y de diseño, dando cumplimiento a los requisitos de nuestros clientes. Planificar y desarrollar un método para asegurar la eficacia del suministro del material demandado por los clientes.
5. Obtener y analizar datos que evidencien la idoneidad de nuestro sistema de gestión, en el marco de la política aquí establecida, para la mejora de la empresa.
6. Disponer y mantener una plantilla estable y acorde con las necesidades de la empresa, las exigencias de los puestos, e implicada en la atención al cliente y en la consecución de los objetivos definidos.
7. Informar, formar y sensibilizar en continuo al personal de todos los niveles, según el puesto de trabajo que ocupen, sobre cuestiones y peligros que afectan a la inocuidad de los alimentos, y garantizando el correcto desempeño de las actividades comprendidas en el sistema de gestión.
8. Disponer de las instalaciones, medios, equipos y condiciones de trabajo más apropiados para la realización de nuestras actividades, mediante un uso y conservación adecuados. Disponer de los medios alternativos necesarios cuando así sea requerido.
9. Promover la Mejora continua, a través del seguimiento y evaluación periódica mediante las actividades de verificación, auditorias e inspecciones.
10. Definir objetivos y metas que desarrollen el cumplimiento de la política de inocuidad de los alimentos.
11. El logro de las directrices enunciadas se concibe como una tarea colectiva y de equipo en la que están implicados todos y cada uno de los niveles de la organización.
12. Desarrollar las actividades de la empresa respetando el medioambiente y los recursos naturales disponibles, fomentando la prevención de la contaminación, y apostando prioritariamente por la aplicación de procesos de mejora del desempeño ambiental, desde el diseño de productos, hasta los procesos y servicios; así como la aplicación de tecnologías y procesos basados en criterios de minimización y valorización, para minimizar el impacto de la actividad.
13. Informar, formar y concienciar en continua al personal de todos los niveles, según el puesto de trabajo que ocupen, sobre cuestiones, riesgos y peligros que afecten a la seguridad y salud en su puesto de trabajo, garantizando condiciones de trabajo seguras.
14. Desarrollo, implantación y mantenimiento de un sistema de gestión social, prohibiendo expresamente el trabajo infantil, forzoso y/o no voluntario, asegurando la no discriminación y libertad de asociación de los trabajadores.
15. Conseguir la garantía de Seguridad, Legalidad y Calidad en nuestros productos, conjuntando, progreso tecnológico y adaptación a las necesidades del cliente, todo ello fomentando los comportamientos y creencias basados en una Cultura de Seguridad Alimentaria y respetando en todo momento los requisitos legales que nos aplican.