



MANUAL DE CALIDAD – ISO 9001
POLÍTICA DE CALIDAD

ISO:9001
Revisado: Febrero 2020
Versión: 02
Página: 1 de 2

Procedimiento	Manual de calidad – ISO 9001
Aplica a:	EL GALLO ROJO

EL GALLO ROJO S.L. es una empresa dedicada a la fabricación, elaboración o transformación de patatas fritas y productos de aperitivo, además de la distribución de otros productos, principalmente para los canales de alimentación e impulso.

Desde la creación de EL GALLO ROJO S.L., su principal objetivo es ofrecer a sus clientes y al consumidor final productos de calidad, seguros y legales de acuerdo con los procesos y especificaciones definidas dentro del marco de la seguridad alimentaria.

Fabricar y distribuir un producto seguro, legal, de acuerdo con los procesos y especificaciones definidas.

EL GALLO ROJO S.L. dispone de un Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria que garantiza la satisfacción de nuestros clientes, ofreciéndoles una alta variedad de productos en diferentes formatos, con altas cuotas de calidad.

Por tanto, EL GALLO ROJO S.L. tiene dos fundamentos básicos a través de los cuales sostiene su sistema de gestión de la calidad:

- Mejorar y reforzar nuestro sistema de mejora continua.
- Aumentar los niveles de satisfacción por parte de nuestros clientes.

La dirección general de EL GALLO ROJO S.L., con el apoyo de todos sus empleados, implanta y desarrolla continuamente desde cada uno de los puestos de trabajo del grupo, su política de calidad y seguridad alimentaria con el fin de mejorar y crecer de forma profesional y personal. Por todo esto, a modo de superación, la empresa se compromete a:

- Nuestros clientes son nuestra principal prioridad, por lo que nuestro trabajo se basa en la satisfacción de sus necesidades y expectativas, mejorando los productos actuales y planteando nuevos productos.
- La calidad de nuestros productos es la mayor prioridad en cada uno de los diferentes procesos productivos.
- La seguridad alimentaria de todos los productos dentro del marco legal, es una tarea primordial y continua dentro de la empresa, por ello EL GALLO ROJO S.L., realiza todos los controles necesarios, basados en el APPCC, para asegurar alimentos seguros, legales y con la calidad que el cliente demanda.
- Fomentar la correcta comunicación entre las personas del grupo, no solo entre departamentos, si no con nuestros proveedores y clientes, para garantizar la calidad y el sistema de trazabilidad.
- Disponer de un sistema de gestión de incidencias, para detectar y corregir todos nuestros errores, pudiendo aprender de ellos y realizar mejoras en nuestro sistema.



MANUAL DE CALIDAD – ISO 9001
POLÍTICA DE CALIDAD

ISO:9001
Revisado: Febrero 2020
Versión: 02
Página: 2 de 2

Procedimiento	Manual de calidad – ISO 9001
Aplica a:	EL GALLO ROJO

- Fomentar el desarrollo, formación y promoción profesional de los empleados en materia de calidad y seguridad alimentaria. Procurar la conciliación del trabajo en la empresa con su vida personal y familiar. Tratar con dignidad, respeto y justicia a los empleados (conductas éticas y responsables).
- La empresa se compromete a trabajar con materias primas que garanticen la sostenibilidad de manera que no comprometan las necesidades futuras de la población.
- Ser responsables y sostenibles medioambientalmente.
- Incluir mecanismos de protección frente a la contaminación intencionada, fraude y sabotaje para la preservación de la Seguridad Alimentaria, Calidad y legalidad de los productos

EL GALLO ROJO se compromete a proporcionar los recursos necesarios para alcanzar todos los compromisos suscritos y quiere transmitir la trascendencia e importancia de nuestra política de calidad y seguridad alimentaria y ponerla en conocimiento de todos.

Firmado:

Jesús Moreno
Director Ejecutivo
Zaragoza, 14 de Febrero 2020