



Dale sabor a tus comidas

## **POLÍTICA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN PRODUCTOS ALIMENTICIOS DELIKA S.A.S**

Productos Alimenticios Delika S.A.S dedicada producción y almacenamiento de salsas, aderezos y condimentos en pastas para consumo humano, en su pilar más alto de compromiso en toda su cadena productiva, y a través de la cultura de mejoramiento continuo en los procesos, servicios, y productos idóneos para el cliente y consumidor, siendo consciente del rol e importancia de los requisitos de calidad e inocuidad aplicable, incluidos los requisitos legales, reglamentarios y requisitos mutuamente acordados con los clientes relacionado con la seguridad e inocuidad del producto, estamos comprometidos con:

- ✓ Evaluar y controlar los riesgos y peligros significativos de inocuidad en los procesos, incluidas las entradas y salidas, y gestionarlos a través de la implementación efectiva del sistema HACCP que cumpla con los requisitos legales vigentes y aplicables.
- ✓ Garantizar y mantener los procesos confiables en toda la cadena de valor de la compañía, brindado a nuestros clientes productos y servicio de calidad en todos los eslabones del proceso hasta el cliente, mediante el cumplimiento de los requisitos legales y otros normativos aplicables en materia de inocuidad, calidad, eficiencia, rentabilidad, medio ambiente (Manejo de residuos y cambio climático) y sst. Comprometidos con las mermas y desperdicios cumpliendo los objetivos del sistema.
- ✓ Difundir y comunicar efectivamente la política de calidad e inocuidad a los clientes internos, externos y partes interesadas sobre cualquier cuestión en materia de calidad e inocuidad que les pudiera afectar.
- ✓ Desarrollar capacitaciones de formación continua actualizada a nuestros trabajadores en materia de inocuidad alimentaria y calidad para asegurar las competencias requeridas al puesto de trabajo.
- ✓ Propender la cultura de inocuidad en toda la cadena productiva ¡largo y ancho de la organización! como “Valores, creencias, y normas compartidas que afectan la forma de pensar y el comportamiento con relación a la inocuidad alimentaria”.
- ✓ Desarrollar la competencia de nuestros colaboradores, comerciales y partes interesadas mediante la permanente formación, sensibilización y evaluación conforme a las necesidades identificadas.
- ✓ Establecer y revisar periódicamente los objetivos del SGC y SGIA para asegurar su cumplimiento y adecuado propósito y contexto de la organización.
- ✓ Fomentar la mejora continua de los procesos del sistema de gestión integrado.

Como compañía estamos comprometidos a comprender y dimensionar las implicaciones que se derivan de la política del SGC Y SGIA, tanto en las obras ligadas a los procesos de producción como en las operaciones internas. No obstante, la política se hace pública, a todas las personas de la empresa, que debe de entenderla, comprenderla y asumirla como para cualquier parte externa interesada, que podrá consultar según se establezca en nuestro Sistema Integrado de Gestión.

La presente política se publica a los 24 días del mes de julio de 2025.

Aprobado por

\_\_\_\_\_  
Catalina Echeverri Echeverry  
Gerente General

### **COPIA CONTROLADA**

DELIKA SERVER (//DELIKA-MAIN) (Z:) / ISO 2025 / CALIDAD /G-GERENCIA GENERAL / 6- POLITICA DE SGI / CODIGO:FR-G-02/ V6. 24-07-2025.