

 <b>POLITICA INTEGRADA DEL SISTEMA DE GESTION</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;"><b>Código</b></td><td style="padding: 2px;">POL/CAL/01</td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;"><b>Fecha de Emisión</b></td><td style="padding: 2px;">29/05/2021</td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;"><b>Fecha de Actualización</b></td><td style="padding: 2px;">10/08/2023</td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;"><b>Versión</b></td><td style="padding: 2px; text-align: center;">2</td></tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 2px; text-align: right;"><b>Página 1 de 1</b></td></tr> </table>	<b>Código</b>	POL/CAL/01	<b>Fecha de Emisión</b>	29/05/2021	<b>Fecha de Actualización</b>	10/08/2023	<b>Versión</b>	2	<b>Página 1 de 1</b>	
<b>Código</b>	POL/CAL/01										
<b>Fecha de Emisión</b>	29/05/2021										
<b>Fecha de Actualización</b>	10/08/2023										
<b>Versión</b>	2										
<b>Página 1 de 1</b>											

Esta Política se rige por la legislación colombiana vigente en materia de Calidad, inocuidad y Seguridad y Salud en el Trabajo, la cual será aplicable a todo el personal de las diferentes dependencias de la empresa.

La empresa GREAT SAVOR FOOD S.A.S, se compromete a aportar los recursos necesarios para mantener vigente el sistema de gestión, brindando un servicio integral, basados en la calidad, inocuidad, seguridad, eficiencia, compromiso y profesionalismo del talento humano, con el fin de fidelizar los clientes y distinguirse en el mercado por la excelente calidad en los productos, teniendo presente el bienestar de los empleados, brindando unas buenas condiciones de trabajo.

Esto se efectuará controlando las condiciones y el entorno donde se realizan las diferentes actividades, mediante una acción continua en la identificación, evaluación y control de los riesgos, peligros y puntos críticos, previniendo la actividad ilícita en las operaciones.

De igual manera es compromiso de todos los empleados, velar por mantener una cultura de higiene, auto cuidado, seguridad y salud en el puesto de trabajo, convirtiéndola en un estilo de vida para todos.

GREAT SAVOR FOOD S.A.S, reconoce la importancia de la producción y la comercialización de alimentos, basados en la calidad e inocuidad, la salud e integridad de nuestros colaboradores y contratistas y la protección del medio ambiente, bajo un entorno enmarcado en la Responsabilidad Social, por lo cual se compromete con la implementación del Sistema Integrado de Gestión y cumplir sus objetivos:

- Procesar alimentos con infraestructura y tecnología apropiada, que cumplan con estándares de calidad e inocuidad, con un enfoque preventivo y dando un uso racional a todos los recursos empleados.
- Satisfacer los gustos y expectativas de clientes y consumidores, así como dar respuesta oportuna a sus necesidades e inquietudes.
- Desarrollar e implementar buenas prácticas de producción y comercialización, con el propósito de minimizar los residuos generados y los impactos medioambientales.

	<b>POLITICA INTEGRADA DEL SISTEMA DE GESTION</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">Código</td><td style="padding: 2px;">POL/CAL/01</td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Fecha de Emisión</td><td style="padding: 2px;">29/05/2021</td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Fecha de Actualización</td><td style="padding: 2px;">10/08/2023</td></tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Versión</td><td style="padding: 2px; text-align: center;">2</td></tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 2px; text-align: right;"><b>Página 1 de 1</b></td></tr> </table>	Código	POL/CAL/01	Fecha de Emisión	29/05/2021	Fecha de Actualización	10/08/2023	Versión	2	<b>Página 1 de 1</b>	
Código	POL/CAL/01											
Fecha de Emisión	29/05/2021											
Fecha de Actualización	10/08/2023											
Versión	2											
<b>Página 1 de 1</b>												

- Promover la salud de los trabajadores y la adopción de hábitos y estilos de vida y trabajo saludables, buscando prevenir las enfermedades, lesiones y situaciones de emergencias.
- Mantener una constante y correcta comunicación interna y externa en materia de calidad y de seguridad alimentaria.
- Proteger el producto de ser manipulado o etiquetado indebidamente, incluyendo también las declaraciones falsas o confusas sobre el alimento que produzca engaños al consumidor.
- Suministrar herramientas y protocolos que apliquen, para tratar de defender y garantizar la seguridad en los alimentos frente a ataques deliberados cuya finalidad sea la de causar daños a los consumidores.
- Velar por el cumplimiento de los requisitos legales vigentes aplicables y demás requisitos suscritos por la organización en materia de calidad, inocuidad, seguridad y salud en el trabajo y medio ambiente.
- Mejorar continuamente el sistema integrado de gestión que permita la expansión de mercados y crecimiento constante de la empresa.



MIGUEL SANTIAGO VILLA VELEZ  
 GERENTE GENERAL