

 El Patagónico S.A.	Título del documento: Política de calidad e inocuidad	Código de Doc: CL-DO-CO-03/0
	AREA: Desarrollo Organizacional	Fecha de Vigencia: 07/05/2025
		Página 1 de 2

MISIÓN

La misión de Surfrigo es brindar el servicio de transporte y logística integral de productos alimenticios refrigerados, congelados y secos para productores y distribuidores de alimentos, cadenas de supermercados y gastronómicos de forma innovadora, competitiva y fuertemente orientada a la satisfacción de sus clientes.

VISIÓN

Lograr mayor solidez, profesionalismo y calidad para mantener el liderazgo en el sector.
Ser el operador logístico integral en alimentos.

POLÍTICA DE LA CALIDAD

La Dirección de Surfrigo ha decidido la implementación de un Sistema de Gestión de la Calidad basado en la norma ISO 9001, para satisfacer de manera rentable las necesidades de sus clientes con servicios logísticos de alta calidad para productos alimenticios.

Para ello establece su Política de la Calidad orientada a brindar un servicio seguro y confiable.

Son pilares para la consolidación de esta política:

- **Los Recursos Humanos** de la empresa, porque son el factor clave de diferenciación competitiva
- **La Cultura organizacional**, en un marco de respeto, consideración y transparencia en el manejo de los negocios
- **Los Proveedores**, por ser aliados que garanticen el mutuo crecimiento, en un marco de cooperación conjunta
- **La Infraestructura logística**, porque garantiza el cumplimiento de los **requisitos de sus clientes**, en cuanto al tratamiento de los alimentos **propiedad del cliente**.

Para ello, la Dirección se compromete a liderar a través del ejemplo, la implementación y el mantenimiento del Sistema de Gestión de la Calidad, y a aportar los recursos necesarios para un crecimiento sostenido y sustentable de sus actividades, y para la mejora continua de todos los componentes de su servicio.

POLÍTICA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- Surfrigo, empresa dedicada al almacenamiento y transporte de sustancias alimenticias, se compromete a establecer, mantener y mejorar continuamente su Plan de inocuidad y planificar y controlar su proceso de recepción, almacenamiento y carga de sustancias alimenticias, y entrega a cliente, a través de la certificación de Inocuidad HACCP.
- Garantizando el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios y con los requisitos acordados mutuamente con los clientes para no afectar la inocuidad de los alimentos que almacenamos y/o transportamos.
- Realizando el mantenimiento a sus instalaciones y equipos para aumentar la eficiencia, eficacia y productividad de los procesos, asegurando el cuidado también del medio ambiente y de la comunidad.
- Asegurando la adecuada participación y compromiso del personal dentro de la empresa a través de la capacitación del mismo.
- Manteniendo mecanismos de comunicación eficaces con nuestro público interno y

 El Patagónico S.A.	Título del documento: Política de calidad e inocuidad	Código de Doc: CL-DO-CO-03/0
	AREA: Desarrollo Organizacional	Fecha de Vigencia: 07/05/2025
		Página 2 de 2

- externo permitiendo la interactividad entre las partes involucradas.
- Notando la importancia de ofrecer servicios que no afecten la inocuidad de los productos que almacenamos, y manteniendo un constante proceso de actualización, desarrollo e innovación con el objetivo de satisfacer las necesidades del mercado.

NUESTROS PRODUCTOS

Las soluciones logísticas que hoy, Transportes Surfrigo, brinda son:

1. Operaciones logísticas de alto valor agregado en Productos Refrigerados y Congelados.
2. Transporte de Alimentos Secos.
3. Transporte de Cargas Generales.
4. Cross Docking.
5. Almacenamiento.

ALCANCE Y APARTADOS NO APLICABLES.

El objetivo del servicio de “**Logística integral de productos alimenticios refrigerados, congelados y secos para productores y distribuidores de alimentos, cadenas de supermercados y servicios gastronómicos**”, es enunciar la política de la calidad y establecer las pautas generales para el cumplimiento de los requisitos de la norma ISO 9001.

Todos los procesos identificados en el CL-DO-DF-01 · 01 Mapa de Procesos están regidos por los lineamientos y políticas mencionadas en este documento.

Se han considerado no aplicables, para este sistema de gestión, los requisitos de los apartados:

- ISO 9001:2015 - 8.3 “Diseño y desarrollo”: Dentro del alcance del sistema de gestión no hay servicios que deban diseñarse o revisar su diseño.

ACERCA DEL PRESENTE MANUAL DE LA CALIDAD.

Las modificaciones de los lineamientos sólo son válidas cuando fueren aprobadas por la Dirección General. El manual se encuentra en el sistema Loyal y el personal tiene la obligación de utilizar la documentación aquí definida, y de mantener los registros correspondientes. Todos somos responsables directos de la calidad de nuestro propio trabajo.

La administración de este manual es atribución del área de Desarrollo Organizacional, quien coordina la elaboración, las modificaciones y la nueva documentación necesaria.