

La Dirección de **TÉCNICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA, S.L.U.** , consciente de la importancia de ofrecer un servicio de calidad y a la vez respetando el medio ambiente en su actividad de **“PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HIGIENE EN INSTALACIONES, EQUIPOS Y CIRCUITOS. SERVICIOS DE DESINSECTACIÓN, DESINFECCIÓN Y DESRATIZACIÓN. SERVICIOS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE LEGIONELOSIS”** tiene implantado un Sistema de Gestión de Calidad; comprometiéndose a introducir de forma progresiva en sus actividades criterios crecientes de calidad, de manera que se pueda garantizar que los trabajos que se desarrollan en las distintas áreas de la empresa tengan en cuenta la prevención de la contaminación, el cumplimiento de los requisitos legales y la adaptación al contexto de nuestra organización. A partir de esto, los compromisos adquiridos son los siguientes:

Nuestro compromiso con los clientes

- Proporcionar un servicio y un asesoramiento técnico personalizado adaptado a las necesidades de cada cliente.
- Poner a disposición de nuestros clientes una amplia gama de servicios de higiene y limpieza, sanidad ambiental, y toda nuestra experiencia para aportar soluciones a sus necesidades.
- Que la confianza depositada en nosotros, se afiance cada día, en base a nuestra seriedad y profesionalidad.
- Garantizar la privacidad y confidencialidad de la información de los clientes.
- Establecer canales de comunicación fluidos con los clientes, y ofrecer nuestra disponibilidad total.
- Trabajar estrechamente con el cliente para obtener información sobre las potenciales áreas de mejora del servicio.

Nuestro compromiso con la calidad de nuestro trabajo

- Implantar y mantener un sistema de gestión de calidad que permita ejecutar el trabajo de un modo planificado y controlado, al mismo tiempo que capacite para obtener información para la mejora, cumpliendo con los requisitos legales aplicables, incluidos los ambientales.
- Controlar y minimizar los aspectos ambientales asociados a nuestras actividades, contribuyendo así a reducir la contaminación.
- Aprender de nuestros errores mediante el control de no conformidades.
- Orientar la gestión de la empresa de acuerdo con los datos objetivos que aportan los hechos.
- Cumplir con todos aquellos requisitos, tanto del trabajo como de los clientes y otras partes interesadas, necesarios para garantizar que se cumplen sus expectativas.
- Orientar todo nuestro trabajo hacia la mejora continua, sobre la base de la planificación y el control de los servicios y de los procesos internos.

El compromiso con nuestro equipo humano

- Contar con profesionales altamente cualificados en las distintas áreas de trabajo de la empresa, formados continuamente
- Establecer una estructura organizativa en la que las responsabilidades estén claramente definidas
- Potenciar las capacidades de cada una de las personas de la empresa, de manera que todas contribuyan a la calidad del servicio y la mejora continua del sistema de gestión

Para llevar a buen término esta Política de Calidad, **TÉCNICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA, S.L.U.** se compromete a cumplir los requisitos de las normas internacionales **UNE-EN-ISO 9001:2015 y UNE-EN 16636:2015** que le sean de aplicación. La dirección de la organización asume personalmente los compromisos aquí expresados y se compromete a asegurar que dicha política es conocida, entendida y aplicada por todas las personas que forman parte de la organización, así como por las partes interesadas pertinentes.

Úbeda , a 1 de septiembre de 2021



Rafael Ruiz Ruiz
Director de **TÉCNICAS DE HIGIENE ALIMENTARIA, S.L.U.**

C.I.F.: B- 23.704.141
C/ Giralda, 25 - 2.º A
23400 ÚBEDA (Jaén)
Tel: 650 03 03 85
650 82 05 70