

En DICARCONO, S.L. empresa dedicada a la fabricación y comercialización de conos, barquillos y galletas, asumimos un compromiso firme con la calidad, la seguridad alimentaria, el respeto al medioambiente y la responsabilidad social corporativa (RSC), orientando todas nuestras actividades hacia la satisfacción de nuestros clientes, la protección de los consumidores, el desarrollo sostenible y la mejora continua.

El alcance del Sistema Integrado de Gestión comprende la mezcla y horneado de obleas recubiertas y no recubiertas (conos artesanos, tulipas, abanicos, galletas cortadas, galletas cuadradas y conos industriales enrollados), así como su envasado en flow pack, bandejas de plástico o cartón con flow pack, bolsas de plástico en cajas de cartón, con o sin cono aluminizado y con o sin plástico de burbujas, desarrollados en las instalaciones ubicadas en C/ Salamanca, 18, 03440 Ibi (Alicante).

Esta política es de aplicación a todas las actividades desarrolladas por DICARCONO, S.L. y constituye el marco de referencia para el establecimiento de los objetivos del Sistema Integrado de Gestión. Asimismo, es comunicada y puesta a disposición de todas las personas que trabajan para la organización o en su nombre, así como de las partes interesadas pertinentes, incluyendo clientes, proveedores, colaboradores, administraciones públicas y cualquier otra parte interesada.

Nuestra política se fundamenta en el cumplimiento de los requisitos de las normas IFS Food, BRCGS Food Safety, así como del resto de requisitos legales, reglamentarios y otros requisitos aplicables.

Nos comprometemos a:

Calidad y Seguridad Alimentaria

- Producir y comercializar productos que cumplan con los más altos estándares de calidad, satisfaciendo las expectativas de nuestros clientes y consumidores.
- Mantener un sistema de gestión basado en la mejora continua, garantizando la eficacia y eficiencia de todos los procesos.
- Garantizar la seguridad alimentaria, promoviendo una sólida cultura de seguridad alimentaria en todos los niveles de la organización.
- Implementar y mantener un sistema APPCC que permita identificar, evaluar y controlar los peligros asociados a nuestros procesos.
- Formar y capacitar continuamente a todo el personal en materia de calidad y seguridad alimentaria.
- Garantizar una gestión eficaz de crisis y retirada de productos mediante procedimientos documentados y periódicamente verificados.
- Asegurar la trazabilidad completa desde la recepción de las materias primas hasta la expedición del producto terminado, garantizando el control y la transparencia en toda la cadena de suministro.
- Proteger nuestros productos frente a amenazas intencionadas (Food Defense) y prevenir el fraude alimentario (Food Fraud).
- Seleccionar y evaluar a nuestros proveedores para asegurar el cumplimiento de los requisitos de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad.

- Cumplir los requisitos legales y reglamentarios aplicables, así como los requisitos de clientes y de las normas de referencia.
- Cumplir con los requisitos del estándar SQMS, el Reglamento de Uso de la Marca de Garantía Halal de la Junta Islámica y el Pliego de Condiciones aplicable, asegurando que nuestros procesos y productos cumplen con los estándares establecidos por la Ley Islámica.

Medio Ambiente

- Proteger el medio ambiente, incluida la prevención de la contaminación y cualquier otro compromiso específico relacionado con el contexto de la organización.
- Minimizar el impacto ambiental de nuestras actividades mediante la mejora continua del desempeño ambiental.
- Promover la reducción, reutilización y reciclaje de materiales, así como el uso eficiente del agua, la energía y las materias primas.
- Cumplir con la legislación ambiental aplicable y con otros requisitos que la organización suscriba.
- Fomentar la concienciación y participación ambiental de nuestros trabajadores y de las partes interesadas.
- Mejorar continuamente la eficacia del Sistema Integrado de Gestión y el desempeño ambiental de la organización.
-

Responsabilidad Social Corporativa y Sostenibilidad

- Actuar con integridad, ética y transparencia en todas nuestras actividades.
- Respetar y promover los derechos humanos y laborales, garantizando un entorno de trabajo seguro, inclusivo, igualitario y libre de cualquier tipo de discriminación.
- Favorecer el desarrollo profesional y personal de nuestros trabajadores mediante la formación y la participación.
- Mantener una comunicación abierta, transparente y responsable con clientes, empleados, proveedores, administraciones y el resto de partes interesadas.
- Adquirir cacao certificado Rainforest Alliance, garantizando que procede de fuentes responsables que cumplen criterios de sostenibilidad ambiental, respeto a los derechos de los trabajadores y apoyo a las comunidades productoras.
- Contribuir al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas, integrando criterios económicos, sociales y ambientales en la gestión de la empresa.

La Dirección General proporciona los recursos necesarios para la implantación, mantenimiento y mejora continua del Sistema Integrado de Gestión. La presente Política es revisada periódicamente para asegurar que continúa siendo adecuada al propósito y contexto de la organización y se mantiene disponible para todas las partes interesadas.

FIRMADO GERENCIA:

FECHA: 07/2026