

**LA POLÍTICA DE CALIDAD DEL HOSPITAL UNIVERSITARI I POLITÈNIC LA FE DE VALÈNCIA EN RELACIÓN AL SERVICIO DE COCINA HOSPITALARIA PERSIGUE OBTENER:**

**LA POLÍTICA DE QUALITAT DE L'HOSPITAL UNIVERSITARI I POLITÈNIC LA FE DE VALÈNCIA, EN RELACIÓ AL SERVEI DE CUINA HOSPITALÀRIA PERSEGUEIX OBTENIR:**

 El reconocimiento externo de los niveles de calidad conseguidos.  
 El reconeixement extern dels nivells de qualitat aconseguits.

 Una gestión de sus procesos eficiente que proporcione a sus pacientes un servicio fiable, cumpliendo satisfactoriamente con sus necesidades y expectativas.  
 Una gestió dels seus processos eficient que proporcione als pacients un servei fiable, que complisca satisfactoriament les seues necessitats i expectatives.

 Una alimentación de calidad, segura, variada, nutricionalmente equilibrada y saludable, con unas características organolépticas deseables y adaptadas a las nuevas formas de vida.  
 Una alimentació de qualitat, segura, variada, nutricionalment equilibrada i saludable, amb unes característiques organolèptiques desitjables i adaptades a les noves formes de vida.

 Una mejora continua en el servicio prestado.  
 Una millora contínua en el servei prestat.

**Alejandro Colomer Real**  
**DIRECTOR ECONÓMICO**

**POLÍTICA DE QUALITAT, SERVEIS GENERALS,  
SECCIÓ CUINA**  
DEPARTAMENT DE SALUT VALÈNCIA LA FE

**LA ALTA DIRECCIÓN SE COMPROMETE A:**

**L'ALTA DIRECCIÓ ES COMPROMET A:**



Desarrollar, implantar y certificar un Sistema de Gestión de la Calidad e Inocuidad conforme a la Norma UNE-EN-ISO 9001:2015 y UNE-EN-ISO 22000-2018, todo ello dentro de una cultura de seguridad alimentaria según el Reglamento 2021/382, y manteniendo permanentemente actualizado el Manual de Calidad y los restantes documentos que integran dicho sistema. Existe un compromiso de cumplir con todos los requisitos, legales, contractuales o de otra índole, que sean aplicables en razón de nuestra actividad.

 Desenvolupar, implantar i certificar un Sistema de Gestió de la Qualitat i innocüitat d'acord amb la Norma UNE-EN-ISO 9001:2015 i UNE-EN-ISO 22000-2018, tot això dins d'una cultura de seguretat alimentària segons el Reglament 2021/382, i mantenint permanentment actualitzat el Manual de Qualitat i la resta de documents que integren aquest sistema, amb el compromís de complir tots els requisits, legals, contractuals o d'una altra índole, que siguin aplicables per raó de la nostra activitat.



Establecer y revisar periódicamente objetivos enfocados a los aspectos significativos, sus requisitos legales y otros factores a considerar por la determinación de riesgos y oportunidades de la Cocina del Hospital Universitari i Politècnic La Fe de València, teniendo en cuenta la información relativa a la percepción del servicio transmitida por los y las pacientes.

 Establir i revisar periòdicament objectius enfocats als aspectes significatius, els requisits legals i altres factors que convé considerar per a la determinació de riscos i oportunitats de la cuina de l'Hospital Universitari i Politècnic La Fe de València, tenint en compte la informació relativa a la percepció del servei transmessa pels i les pacients.



Proporcionar los recursos materiales y humanos que permitan la consolidación del Sistema de Gestión de Calidad e Higiene Alimentaria.

**POLÍTICA DE CALIDAD, SERVICIOS GENERALES,  
SECCIÓN COCINA**  
DEPARTAMENTO DE SALUD VALENCIA LA FE

 Proporcionar els recursos materials i humans que permeten la consolidació del Sistema de Gestió de Qualitat i Higiene Alimentària.



Asegurar la revisión y mejora continua del Sistema de Gestión de la Calidad, a través de la realización de auditorías internas de calidad, que permitan una revisión crítica y faciliten la mejora del mismo.

 Assegurar la revisió i millora contínua del Sistema de Gestió de la Qualitat amb la realització d'auditories internes de qualitat, que permeten una revisió crítica i en faciliten la millora.



La información y formación del personal para que se integre y participe en el Sistema, desarrollando en nuestros/as empleados/as aquellas destrezas que permitan la delegación de responsabilidades y el autocontrol en sus actividades.

 La informació i formació del personal perquè s'integre i participe en el sistema, desenvolupant en el nostre personal aquelles destreses que permeten la delegació de responsabilitats i l'autocontrol en les seues activitats.



Difundir y comunicar la Política de Calidad con el fin de implicar a todos los miembros integrantes de la Sección de Cocina del Hospital Universitari i Politècnic La Fe. La Dirección utiliza el sistema de comunicación interna como canal de transmisión activo entre todos los niveles de la organización.

 Difondre i comunicar la Política de Qualitat amb la finalitat d'implicar tots els membres integrants de la Secció de Cuina de l'Hospital Universitari i Politècnic La Fe. La Direcció utilitzar el sistema de comunicació interna com a canal de transmissió actiu entre tots els nivells de l'organització.