

AENOR

Certificado del Sistema de Gestión de la Calidad



ER-0913/1999

AENOR certifica que la organización

CTC EXTERNALIZACIÓN, S.L.U

dispone de un sistema de gestión de la calidad conforme con la Norma ISO 9001:2015

para las actividades: La prestación de servicios de externalización para las actividades de:
(A) Gestión de almacenes farmacéuticos y preparación de pedidos para expedición y recepción de materia prima.
(B) Gestión logística y manipulación de materiales de fundición (materias primas y semielaborados).
(C) Gestión logística de productos químicos.

que se realizan en: Direcciones indicadas en el Anexo

Fecha de primera emisión: 1999-09-15
Fecha de última emisión: 2020-04-08
Fecha de expiración: 2023-04-08



Rafael GARCÍA MEIRO
Director General

AENOR

Certificado del Sistema de Gestión de la Calidad



ER-0913/1999

Anexo al Certificado

Establecimientos: (A,B,C) PO DE LA ZONA FRANCA, 83-95 2º. 08038 - BARCELONA
(A) LABORATORIOS ERN, S.A. PI CAN SELLARÉS. CARRETERA NII KM 593,4. 08740 - SANT ANDREU DE LA BARCA (BARCELONA)
(A) ISDIN, S.A. AV LA FERRERIA, 14. 08110 - MONTCADA I REIXACH (BARCELONA)
(B) CELSA, S.A. (C1) CL FERRALLA, P.I. SAN VICENTE, S/N. 08755 - CASTELLBISBAL (BARCELONA)
(C) BASF ESPAÑOLA S.A. PI CAN JARDÍ, CL COMPOSITOR VERDI, 36-38. 08191 - RUBÍ (BARCELONA)

Fecha de primera emisión: 1999-09-15

Fecha de última emisión: 2020-04-08

Fecha de expiración: 2023-04-08



Rafael GARCÍA MEIRO
Director General

Fecha emisión: 15/01/1999

Emisor: UC Organización, Procesos y Sistemas

Actualización: 14/01/2020

CTC Externalización, S.L.U. –como empresa integrante del grupo empresarial Grupo CTC- tiene la misión ayudar a nuestros clientes a focalizarse en su negocio mediante la eficiente externalización de sus procesos de negocio no críticos.

El objetivo principal de CTC Externalización, S.L.U. es ser el proveedor líder del mercado español en la gestión de cadenas de suministro y procesos industriales y de servicios, con capacidad para desarrollar operaciones de alto valor añadido, ofreciendo los máximos estándares de calidad, flexibilidad, eficiencia, control operativo y seguridad en el trabajo y conseguir una alta satisfacción de nuestros clientes por el trabajo desempeñado, objetivo que se sustenta en:

- Crear prestaciones de servicio a la medida de cada cliente
- Ofrecer a los clientes servicios sin defectos.
- Dar plena satisfacción a los requisitos de los clientes, así como los propios, los legales y los reglamentarios.
- Mejorar continuamente para dar respuesta a las necesidades presentes y futuras de los clientes.
- Implementar procesos eficientes y seguros integrando los requisitos de calidad, operativos y de prevención de riesgos como un único procedimiento unificado.

Todos los empleados de la compañía deben estar comprometidos con este proyecto de calidad y contribuir a su consecución.



Miguel Mena Casanova
Director Organización y Sistemas

Objeto:	Inocuidad alimentaria
Código:	POL-CTC/03_2020
Fecha emisión:	25/03/2020
Emisor:	UC Organización y Sistemas
Actualización:	25/03/2020

CTC Externalización, centra su actividad en el almacenaje y distribución de productos alimenticios sin condiciones específicas de temperatura de refrigeración o congelación.

La Alta Dirección de CTC, declara la necesidad de mantener y mejorar un Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria, basando sus principios y objetivos generales en los compromisos expuestos a continuación:

- La plena satisfacción de las necesidades de sus clientes, cumpliendo tanto sus especificaciones como las disposiciones legales o reglamentarias que puedan ser aplicables para mantener la inocuidad de los alimentos.
- Mejorar de forma continua las actividades realizadas por la empresa y el Sistema de Gestión.
- Involucrar la estructura global de la Empresa en la mejora de sus procesos, incluyendo la de sus proveedores, lo que permitirá mayor eficacia y competitividad, mejorando su posicionamiento en el mercado.
- Garantizar la inocuidad alimentaria de los productos alimenticios tanto en la recepción como en su posterior almacenaje y expedición con la implantación de un correcto sistema de autocontrol APPCC basado en los principios de la legislación vigente, evidenciado mediante un adecuado sistema de registros y documentos.
- Proteger a los productos contra contaminaciones intencionadas.
- Potenciar una formación, sensibilización y concienciación adecuadas de todos los niveles de la organización, para concienciar de la importancia del resultado de nuestro trabajo y comportamiento personal para mantener la inocuidad alimentaria.
- Reconocer, identificar y cumplir los requisitos legales aplicables, los reglamentarios y cualquier otro requisito que pudiera ser aplicable o suscrito por la organización relativa a la inocuidad de los alimentos.

La presente Política de Inocuidad de los Alimentos debe ser comunicada y es asumida por toda la organización. Está a disposición de todas las partes interesadas y debe ser cumplida por todos los participantes en las actividades incluidas en el alcance del Sistema de Gestión.



Miguel Mena Casanova
Director General Organización y Sistemas