

**HIELO VALMAR, S.L.U.** con más de 30 años de experiencia en el sector, es una empresa dirigida a mayoristas y minoristas para las actividades de:

## **Fabricación y envasado de hielo en cubitos (tubular), hielo triturado (coctelería ) y hielo en escamas.**

de acuerdo a su **Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria** conforme a los requisitos de la norma internacional **UNE-EN ISO 22000:2018** en sus sedes de Calle Antonio Guardiola Sáez, 22,13 y 13 A CP 28300, Aranjuez, Madrid.

En este sentido, **HIELO VALMAR, S.L.U.** y con su alta dirección como ejemplo se compromete a:

1. **Implantar, desarrollar, mantener y actualizar un sistema de gestión de calidad y de la inocuidad de los alimentos destinado a proporcionar productos que, de acuerdo a su uso previsto, sean inocuos para el consumidor**
2. **Asegurar que nuestros productos y nuestros servicios cumplen con las especificaciones del cliente que en cada caso les afecten, de forma que satisfagan sus exigencias y expectativas**
3.  **Demostrar conformidad con los requisitos aplicables, incluidos los legales y reglamentarios, en materia de calidad e inocuidad de los alimentos, así como el cumplimiento de la normativa legal vigente que sea de aplicación en cada una de las actividades, productos y servicios**
4.  **Ofrecer a los clientes una atención personalizada, integral y humanizada**
5. **Mantener una fluida comunicación con nuestros clientes y proveedores**
6.  **Establecer procesos capaces y cumplir un programa de mejora continua de la eficacia de nuestro Sistema de Gestión de la Calidad y de la Inocuidad de los Alimentos**
7.  **Comunicar eficazmente los temas referidos a la inocuidad de los alimentos a sus proveedores, clientes y partes interesadas pertinentes en la cadena alimentaria**
8.  **Asegurar la conformidad de nuestros productos con la política de calidad inocuidad de los alimentos declarada y demostrar tal conformidad a las partes interesadas**
9.  **Comunicar esta Política a todos los trabajadores y partes interesadas que lo soliciten**
10.  **La organización velará por proporcionar los recursos económicos y humanos en aras de la consecución de una cultura de calidad en la misma.**

Consecuente con la decisión y voluntad expresada, **la Dirección se compromete a proporcionar los recursos materiales y humanos que sean necesarios para la consecución del mencionado fin.**

Esta Política de La Calidad e Inocuidad de los Alimentos:

- Proporciona un marco de referencia para el establecimiento de los objetivos de la calidad y la seguridad alimentaria
- Será revisada siempre que sea necesario para asegurar su continua adecuación al propósito y contexto HIELO VALMAR, S.L.U. y en apoyo a su dirección estratégica.
- Está disponible para las partes interesadas pertinentes
- Es comunicada, entendida y aplicada dentro de HIELO VALMAR, S.L.U.

En Aranjuez, a 14 de Agosto de 2024

La Dirección



Rev.08