

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

Fabricación, comercialización y distribución de hielo

y de

Fabricación, envasado y distribución de hielo en cubitos (tubular), hielo triturado (coctelería) y hielo en escamas. Almacenamiento y distribución de hielo en cubito (scotsman).

de acuerdo a su **Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria** conforme a los requisitos de las normas internacionales **UNE-EN ISO 9001:2015 y 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 e 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 21 de Enero de 2022

La Dirección

Rev.05