

PLATAFORMA FEMAR, como empresa dedicada al almacenamiento y distribución de alimentación seca, refrigerada y congelada, servicios de restauración colectiva y de catering y gestión integral de cafeterías, tiene implantado en sus instalaciones un Sistema de Gestión para la Calidad, Inocuidad y Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente, según las UNE-EN ISO 9001:2015, UNE-EN ISO 22000:2018, UNE-EN ISO 14001:2015 y UNE-EN ISO 45001:2023, considerando estos factores como un incremento del valor de sus productos y servicios, comprometiéndose por ello a:

- Lograr un alto grado de satisfacción de nuestros clientes. La mejora de la prestación de nuestros servicios pasa por una mejora de los recursos humanos y materiales.
- Colaborar para lograr la seguridad y calidad en todos y cada uno de los puntos en los que se desarrolle la actividad de Plataforma Femar.
- Cumplir con los requisitos legales aplicables a nuestras actividades, así como los definidos en las normas anteriormente citadas y las requeridas por el cliente.
- Mejorar el desempeño de nuestros procedimientos de trabajo, utilizando los fallos para aprender y eliminar las fuentes o causas que lo han generado.
- Establecer un sistema efectivo de comunicación tanto interno como externo de temas relacionados con la Calidad, Inocuidad y Seguridad Alimentaria y Medio Ambiente.
- Asegurar unas Buenas Prácticas de Higiene correctamente implementadas, entendidas y respaldadas por la empresa que aseguren la confianza del consumidor.
- Hacer revisiones del Sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria para verificar su vigencia, adecuación y eficacia relacionados con los objetivos planteados por la empresa.
- Prestar el servicio haciendo un uso eficiente de los equipos y recursos disponibles.
- Reducir los residuos generados en sus cocinas y centros de trabajo.
- Gestionar los residuos generados priorizando el reciclado.
- No verter aceites o productos químicos a la red de saneamiento.
- Utilizar equipos eficientes que minimicen las emisiones de gases invernadero.
- Este compromiso incluye la reducción de los riesgos y eliminación de los peligros para la seguridad y salud de los trabajadores, así como la consulta y la participación de los mismos.
- En todo momento se establece el mismo compromiso de motivación y exigencia a colaboradores y proveedores que el aplicado a la propia organización.

Esta Política de Calidad, Inocuidad y Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente y Seguridad y Salud en el trabajo, está disponible para todas las partes interesadas, se documenta, implementa, mantiene y se revisa para asegurar el apoyo de la dirección, así como que es pertinente y apropiada al propósito y contexto de la organización, incluida la naturaleza, magnitud e impactos de sus actividades, productos y servicios, siendo comunicada a todos los niveles y funciones de **PLATAFORMA FEMAR** y a cuantas personas trabajen en nombre de la organización.

Administrador único de Plataforma Femar, S.L.

Fdo.- FERNANDO MARIN HERNANDEZ