

POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CATERING VALLE LUZ RESTAURACIÓN es empresa dedicada a la *Elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de comidas preparadas, entregadas a domicilio directamente al consumidor final*, consideramos la Calidad y Seguridad de nuestros productos como nuestra mayor responsabilidad, un compromiso prioritario con nuestros clientes, y la base de nuestra cultura empresarial.

Por ello la dirección de **CATERING VALLE LUZ RESTAURACIÓN** impulsa el desarrollo e implantación de un sistema de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, así como la mejora continua de su desempeño, asumiendo de los siguientes compromisos:

- Asegurar la existencia de mecanismos para identificar y satisfacer las necesidades y expectativas, de nuestros clientes, garantizando productos inocuos y de máxima calidad.
- Proporcionar a nuestros clientes un eficaz servicio en cuanto a calidad, plazos de entrega, flexibilidad y disponibilidad para adaptarnos a sus requisitos.
- Cumplir con nuestra obligación de elaborar productos de calidad y seguros, que cumplan todos los requisitos de inocuidad de los alimentos, los requisitos legales y reglamentarios aplicables, así como cualquier otro requisito de conformidad de los productos a los que se adhiera la empresa, asumiendo la responsabilidad de su cumplimiento ante nuestros clientes.
- Mantener un sistema de comunicación fluido y eficaz, tanto a nivel externo como dentro de la propia Organización.
- Potenciar la mejora continua y excelencia en la gestión en base a los principios de modelos reconocidos internacionalmente.
- Establecer objetivos para mejorar el desempeño de la Organización y garantizar su cumplimiento mediante la asignación de los recursos y adoptar la mejor tecnología disponible para lograr una eficaz implantación de la política.
- Disponer de los recursos humanos, económicos, instalaciones, materiales y equipos suficientes para el desarrollo, implantación y mejora del sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria
- Asegurar las competencias de todo el personal en cuanto a la inocuidad alimentaria, en cualquier área de la Organización de manera que pueda contribuir a la elaboración de productos seguros y que satisfagan los requisitos del cliente, y los requisitos legales y reglamentarios.
- Difundir una cultura de Seguridad Alimentaria a todos los niveles de la Organización, mediante la formación, sensibilización y adiestramiento continuado de nuestro personal en todas las actividades que realicen, relacionada con la inocuidad alimentaria de nuestros productos y servicios y de la misma manera, garantizar las competencias de nuestros empleados relacionadas con la inocuidad de los alimentos.

Esta política de calidad e inocuidad alimentaria proporciona el marco de referencia para el establecimiento de los objetivos del sistema integrado y forma parte de la filosofía de **CATERING VALLE LUZ RESTAURACIÓN**, dentro de la cual se incluye la selección de materias primas de alta calidad suministradas por proveedores de confianza y la búsqueda del continuo crecimiento, el bienestar de las personas y la elaboración, envasado y almacenamiento y distribución de productos inocuos y de máxima calidad.

La presente política debe ser asumida por toda la Organización y se encuentra a disposición de las partes interesadas.

En La Laguna a 24 Septiembre 2025.

La Dirección