



POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

FONDOLUGAR S.L y las empresas que lo conforman (Cafés Candelas S.L.U, Cafés Candelas Canarias S.L.U, Innocaf Tech S.L.U, As Gándaras Coffee Factory S.L.U, Servihotel Solutions SL) centra su actividad en la de distribución y producción de café tostado, teniendo como objetivo fundamental el asegurar la calidad y la seguridad de nuestros productos conforme a las exigencias de nuestros Clientes y mercados, así como los requerimientos normativos y reglamentarios.

La Dirección de FONDOLUGAR, S.L. considera de vital importancia la certificación de sistemas de calidad y seguridad alimentaria, ya que son herramientas esenciales para realizar todos sus procesos productivos, conseguir la implicación de todos los miembros de la Organización generando un clima laboral adecuado, obteniendo una mejora continua en sus procesos y productos. De igual modo **apuesta por la búsqueda de proveedores que sigan su misma filosofía.**

La política de FONDOLUGAR, S.L. está orientada hacia el cumplimiento de los principios y objetivos generales expuestos a continuación:

- ⇒ Proporcionar productos y/o servicios que **satisfagan** plenamente las **necesidades** y **expectativas** de los **Clientes** y **partes interesadas**
- ⇒ Reconocer, identificar y **cumplir los requisitos legales, reglamentarios** y cualquier otro requisito que pudiera ser aplicable o suscrito por la Organización relativa a la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria
- ⇒ **Cumplir** con todos los **requisitos del producto** en los aspectos de inocuidad, calidad, legalidad, control de los procesos de elaboración y cumplimiento de especificaciones para reducir el impacto ambiental y mejorar la eficiencia energética
- ⇒ **Asegurar que los productos elaborados y comercializados no causarán daño al consumidor** cuando se utilizan, preparan y/o consumen de acuerdo al uso previsto.
- ⇒ Potenciar una **formación adecuada, sensibilización y concienciación** de todos los niveles de la organización, siendo conscientes del resultado de nuestro trabajo y comportamiento personal para mantener la calidad y seguridad alimentaria de los productos fabricados y el respeto al Medio Ambiente.
- ⇒ **Revisar periódicamente** y mantener al día la **política y los objetivos** planteados relacionados con la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria entre el personal de la Organización, partes interesadas y autoridades que lo soliciten. Evaluar cómo nuestras actividades impactan y son impactadas por el cambio climático
- ⇒ **Fomentar y mantener un flujo de información y comunicación** a nivel interno entre las diferentes áreas y niveles jerárquicos que intervienen en la producción y prestación del servicio y tratar adecuadamente la comunicación establecida o solicitada por Clientes y demás partes interesadas (incluidas quejas y sugerencias) para mejorar continuamente la calidad de los productos y servicios prestados
- ⇒ **Prevenir** aquellas posibles **deficiencias, carencias** y anomalías que puedan presentarse en el desarrollo de las actividades diarias
- ⇒ **Mejorar continuamente** el sistema de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria
- ⇒ **Difundir una cultura de Seguridad Alimentaria** a todos los niveles de la Organización, mediante actividades que incluyan comunicación, formación, feedback de los empleados, medición del desempeño en actividades relacionadas con la seguridad alimentaria y el compromiso de la alta dirección de la empresa
- ⇒ **Garantizar y mejorar las competencias** de nuestros colaboradores relacionadas con la inocuidad de los alimentos

La eficiencia del Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria es responsabilidad directa del Gerente. En su nombre y representación, el Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria supervisa su implantación, desarrollo y mantenimiento, evaluando su adecuación y aplicación correcta.

Esta Política forma parte de la cultura y filosofía de la Empresa y debe ser comunicada y asumida por toda la Organización. Por ello, la Dirección solicita la colaboración y la participación activa de todo el personal en el desarrollo de las actividades definidas en el Sistema de Gestión. Se encuentra a disposición de todas las partes interesadas y deberá ser cumplida asimismo por todos los proveedores y subcontratistas que participen en las actividades incluidas en el alcance del Sistema de Gestión. Será revisada anualmente para asegurar su continua adecuación a las necesidades

En Lugo, a 01 de julio de 2025

Fdo.: Enrique Alonso Montero
Gerente de CAFÉS CANDELAS, S.L.