



**NASHITEL, S.L.**  
Maquinaria para hostelería, campanas de agua,  
lavandería industrial y colectividades

Polígono Industrial Talluntxe II  
Calle C Nave 27  
Tel. 948 27 82 62  
31110 NOÁIN (Navarra)

Calle Piqueras,  
Nº 15 – bajo  
Tel. 941 25 12 24  
26006 LOGROÑO (La Rioja)



info@nashitel.com  
www.nashitel.com

## POLITICA DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN

**NASHITEL, empresa dedicada a la venta y reparación de maquinaria de hostelería** consciente de la importancia de cumplir con los requisitos de todas sus partes interesadas en la organización: accionistas, clientes, proveedores, trabajadores, administraciones, comunidad y con el fin de aumentar su satisfacción, se compromete con los siguientes principios:

- Proporcionar cuantos recursos materiales y humanos sean necesarios:
  - Personal experto, técnicamente competente, responsable y convenientemente formado.
  - Medios materiales técnicos adecuados a los diferentes procesos y compatibles con el nivel de calidad requerido por sus clientes.
  - Condiciones de trabajo seguras y saludables para la prevención de lesiones y deterioro de la salud
- Establecer anualmente objetivos basados en estos principios generales.
- Cumplir con los requisitos legales aplicables materia seguridad y salud, ambiental, de producto y otros requisitos voluntarios que la organización suscriba.
- Dar plena satisfacción a nuestros clientes, mediante el cumplimiento de los requisitos asociados a sus productos y servicios.
- Implantar cauces de comunicación e información con todas sus partes interesadas, con relación a nuestras actividades y sus posibles repercusiones, fomentando la consulta y participación de nuestros trabajadores.
- Mejorar nuestras prácticas medioambientales, prevenir la contaminación y reducir los impactos medioambientales generados por el consumo de agua y de energía, potenciando la minimización de los residuos.
- Eliminar los peligros y cuando no sea posible reducir los riesgos para la seguridad y salud de nuestros trabajadores.
- Formar e informar apropiadamente a nuestro personal sobre aspectos medioambientales, calidad y en materia de seguridad y salud.
- Revisar el Sistema definido para la consecución de estos fines y principios anualmente.

Dirección a 22 de marzo de 2021

