

# CERTIFICADO DEL SISTEMA DE GESTIÓN

Número de certificado:  
C747607

Fecha Inicial de Certificación:  
19 enero 2022

Validez:  
06 marzo 2025 – 18 enero 2028  
Fecha de caducidad del último ciclo de certificación:  
18 enero 2025  
Fecha de la última recertificación:  
09 enero 2025

Se certifica que el sistema de gestión de  
**SENIOR SERVICIOS INTEGRALES, S.A.**

Avda. Manoteras 46, 28050, Madrid, Madrid, Spain

y las sedes que se mencionan en el Anexo que acompaña a este certificado

es conforme a la Norma del Sistema de Gestión Medioambiental:

**ISO 14001:2015**

Este certificado es válido para el siguiente campo de aplicación:

**Gestión de servicios de restauración colectiva realizados en línea fría y línea caliente, servicios de dietética, adquisición de víveres y almacenamiento, transporte y servicios específicos para hospitales, clínicas, cafeterías, comedores colectivos, escuelas, residencias, servicios de ayuda a domicilio, restauración comercial y otros clientes públicos o privados, en instalaciones del cliente o desde cocina central.**

Lugar y fecha:  
Barendrecht, 06 marzo 2025

Oficina de emisión:  
DNV - Business Assurance  
Zwolsseweg 1, 2994 LB Barendrecht,  
Netherlands



**Eerie Koek**  
Representante de la dirección

## Anexo del certificado

### SENIOR SERVICIOS INTEGRALES, S.A.

Los centros de trabajo incluidos en la certificación son los siguientes:

Nombre	Dirección	Alcance
Cocina Central Bañosalud	C/ Barbotán nº2, 34200, Venta de Baños, Palencia, Spain	Gestión de servicios de restauración colectiva realizados en línea fría y línea caliente, servicios de dietética, adquisición de víveres y almacenamiento, transporte y servicios específicos para hospitales, clínicas, cafeterías, comedores colectivos, escuelas, residencias, servicios de ayuda a domicilio, restauración comercial y otros clientes públicos o privados, en instalaciones del cliente o desde cocina central.
SENIOR SERVICIOS INTEGRALES, S.A.	Avda. Manoteras 46, 28050, Madrid, Madrid, Spain	Gestión de servicios de restauración colectiva realizados en línea fría y línea caliente, servicios de dietética, adquisición de víveres y almacenamiento, transporte y servicios específicos para hospitales, clínicas, cafeterías, comedores colectivos, escuelas, residencias, servicios de ayuda a domicilio, restauración comercial y otros clientes públicos o privados, en instalaciones del cliente o desde cocina central.