

Periodo cubierto por su Comunicación de Progreso (COP)

De: 10/2014 a 12/2015

Declaración de apoyo continuo realizada por el Director Ejecutivo de la empresa

Mediante esta carta queremos manifestar nuestro interés en renovar nuestro compromiso con la iniciativa del Pacto Mundial y sus diez principios.

Siendo UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. una empresa esencialmente de servicios, estamos convencidos que los recursos humanos y las buenas prácticas empresariales son la parte medular de nuestro negocio, por lo tanto para nosotros respetar e impulsar los derechos humanos, tener una política adecuada de recursos humanos y aplicar la ética y la transparencia en nuestra operación cotidiana son parte fundamental.

Por ello en abril del 2011 tomamos la determinación de adherirnos al Pacto Mundial de las Naciones Unidas, dando así inicio y continuidad a una serie de actividades que representan un cambio definitivo en nuestra cultura empresarial.

Siempre con el objetivo de proveer servicios de calidad basados en la mejora continua UCALSA cuenta desde el 2010 con un sistema de Gestión de Calidad y Medio ambiente basado en las normas UNE-EN-ISO 9001:2008 y UNE-EN-ISO 14001:2004 que garantiza la gestión adecuada para suministrar dichos servicios y la gestión continua en la protección del medioambiente.

Durante 2014 y 2015 hemos fomentado entre nuestros trabajadores su derecho a la libre asociación y la afiliación a organizaciones sindicales, políticas y empresariales, evaluamos sus sugerencias.

Asimismo nuestra política durante todos estos años ha establecido acciones concretas y coordinadas con nuestros trabajadores, proveedores, y clientes con el objetivo de que nuestra actividad se lleve a cabo de una manera respetuosa con la observancia de los derechos humanos, normas laborales, y medioambientales, haciendo especial hincapié en la lucha contra la corrupción

Para el 2016, el objetivo ha sido trabajar en la misma línea, continuando con la difusión de los diez principios, a toda nuestra plantilla, clientes y proveedores, así como continuar con la protección del Medio Ambiente y la lucha contra la corrupción, tanto dentro como fuera de la empresa.

Por lo tanto reiteramos el compromiso expresado en el 2011, poniendo de manifiesto nuestra firme intención de seguir trabajando en la misma línea para contribuir con la meta de un país cada vez más sustentable y seguir una mejora en la defensa de los derechos humanos y laborales, protección del medioambiente

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28



y la lucha contra el soborno y la corrupción, objetivos de desarrollo de las Naciones Unidas.



Manuel Ruiz Alonso
Consejero Delegado
Director-Gerente

Principios de derechos humanos

Principio 1: Las Empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales reconocidos universalmente, dentro de su ámbito de influencia.

Principio 2: Las Empresas deben asegurarse de que sus empresas no son cómplices de la vulneración de los derechos humanos.

Valoración, política y objetivos

La empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. en el continuo compromiso de respeto de los Derechos Humanos, no llevará a cabo negocios, con países o regímenes gubernamentales donde haya abusos de los Derechos Humanos y desigualdades motivadas por los mandatarios de dichos países.

La política de la empresa acerca de la Dignidad, Igualdad y Derechos de los Trabajadores asegura que todos los trabajadores son tratados con total respeto y dignidad. Asimismo fomentamos que tanto nuestros socios como proveedores se adhieran a las mismas prácticas y principios.

Los objetivos de la empresa son y serán el continuo respeto de todos los Derechos Humanos, por ello nuestro Departamento de RRHH trabaja en el plan de ética y valores dirigido a fomentar los valores humanos, éticos, sociales, laborales de nuestros trabajadores
Implementación

Todas las actividades y servicios prestados por la compañía se realizan en acuerdo con la Declaración Universal de los Derechos Humanos.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28



Para ello la Responsabilidad Social Corporativa está implantada en todas las acciones y servicios, lugares y puestos de trabajo desde el inicio de la compañía en 1994.

Desde el año 2013 UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. está en posesión del certificado SA 8000 con el que certificar a través de una entidad internacional acreditada, que los Derechos Humanos son respetados en su totalidad. A continuación anexamos la Política de Responsabilidad Social y Ética:

POLÍTICA SA 8000. RESPONSABILIDAD SOCIAL Y ÉTICA

La Dirección General del Grupo UCALSA, tiene como objetivo principal la mejora continua tanto en aspectos de Calidad, Prevención y Medio Ambiente como en otros aspectos de reciente preocupación pública como puede ser la mejora de las condiciones de trabajo en los países en vía de desarrollo y el aseguramiento de la existencia de un comportamiento ético y responsable desde el punto de vista social, en todas sus actividades llevadas a cabo en sus centros de trabajo.

Aun siendo UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. una empresa cuya actividad llevada a cabo no está directamente implicada con el tipo de actividades de riesgo ético, la organización no ha querido dejar pasar la oportunidad para garantizar que mediante su Sistema de Gestión implantado según la norma SA 8000 (Social Accountability) la organización no está favoreciendo el desarrollo de aquellas actividades ilícitas y que incumplen tanto las normas éticas en las prácticas de empleo como los códigos de conducta en sus actividades llevadas a cabo.

Se ha redactado la presente Política que será la base para el Sistema de Gestión de Responsabilidad Social y Ética, según la norma SA 8000 sobre comportamiento ético y responsabilidad social en UCALSA. Se informará a los Directores, Responsable del Centro y Personal del centro de trabajo de la obligatoriedad de difundir la Política en todos los estamentos de la empresa.

Los responsables de cada uno de los lugares donde haya personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A., se comprometerán en dar a conocerlas entre las personas a su cargo, dejando además copia de las mismas en un sitio visible y al acceso de todo el mundo que quiera conocerla.

Es por todo ello que la Dirección General de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A., asume, como deber moral y como obligación propia de sus responsabilidades, los siguientes principios:

1. Mejorar continuamente la eficacia de nuestro Sistema de Gestión según la norma SA 8000.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

2. Conseguir que en nuestra organización el Sistema de Gestión según la norma SA 8000 sea entendido y aplicado como un verdadero sistema de gestión de la empresa.
3. Cumplir con los requisitos legales aplicables a la organización derivados de la norma SA 8000 y los que derivan de la misma, así como los que la propia organización se imponga voluntariamente.
4. La organización acatará siempre la legislación nacional y cualquier otro derecho que le aplica. También respetará los instrumentos internacionales relacionados con la norma SA 8000 y que apliquen a la actividad de UCALSA.
5. Velar por la seguridad y por las condiciones de trabajo de todo el personal de UCALSA.
6. Realizar una correcta elección de proveedores y subcontratistas en cuanto a valores éticos y códigos de conducta humanos se refiere.

Estos son los principios sobre los que se sustenta la política en materia de Responsabilidad Social y Ética del Centro de Astorga de la empresa UCALSA.

Fecha de aprobación: 15 de marzo de 2013

Revisión: 1. Fecha de la revisión:

Firmado: Manuel Ruiz Alonso

Todo el personal de la compañía dispone del procedimiento y herramientas con las que resolver los problemas que se puedan dar en su puesto y centro de trabajo con respecto a sus condiciones laborales, dicho procedimiento y herramientas se han definido conjuntamente con los representantes de los trabajadores presentes en la compañía transmitiéndose en todos los centros de trabajo de manera constante, tanto la información como las revisiones constantes que de ella se haga.

Todos los proveedores con los que trabaja la compañía han recibido la información correspondiente al compromiso que la empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. tiene con la defensa e implantación de la Declaración de los Derechos Humanos en todas las actividades y servicios que presta. Así mismo, la empresa certifica que ninguno de los proveedores con los que trabaja, no incumple los principios marcados por la Declaración de los Derechos Humanos.

Todos los trabajadores de la empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. trabajan bajo las condiciones marcadas por los convenios laborales específicos o colectivos definidos por las Administraciones Gubernamentales responsables de las zonas geográficas y países en los que presta las actividades y servicios.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Medición de resultados

En el periodo de referencia de este informe, la empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. no ha recibido investigaciones ni ha sufrido incidentes o denuncias acerca del incumplimiento de la Declaración de los Derechos Humanos.

Principios laborales

Principio 3: Las empresas deben apoyar la libertad de Asociación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.

Principio 4: Las Empresas deben apoyar la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción.

Principio 5: Las Empresas deben apoyar la erradicación del trabajo infantil.

Principio 6: Las Empresas deben apoyar la abolición de las prácticas de discriminación en el empleo y ocupación.

Valoración, política y objetivos

La empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. respeta y da cumplimiento a todas las medidas implantadas para el derecho y respeto de las condiciones laborales de los trabajadores, dando cumplimiento a todos los convenios específicos y colectivos de cada una de las áreas y servicios que presta tanto de las regiones como de los países en los que está implantada.

En este sentido los convenios que nos aplican actualmente son:

Convenio	Código Convenio
HOSTELERIA MALAGA	2900945
HOSTELERIA MURCIA	3000805
HOSTELERIA GRANADA	1800405
HOSTELERIA CORDOBA	1400355
HOSTELERIA PONTEVEDRA	3600765
HOSTELERIA LEON	2402505
HOSTELERIA BURGOS	900345
HOSTELERIA SALAMANCA	3700245
HOSTELERIA MADRID	2802085
HOSTELERIA ALBACETE	200285
HOSTELERIA BIZKAIA	4801205
HOSTELERIA ALAVA	100755
HOSTELERIA LA RIOJA	2600225
HOSTELERIA NAVARRA	3103805

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

HOSTELERIA VALENCIA

4601285

Residencias privadas de personas mayores y del servicio de ayuda a domicilio

Estatal 9910825

HOSTELERIA ALMERIA 400365

IV ALEH - Estatal Hostelería 9910365

Comercio de alimentación de Madrid 2800715

Comercio de Cuenca 1600055

Todo el personal es informado de todos los derechos, retribuciones, beneficios y medidas implantadas para la defensa de la su seguridad y salud en el lugar y puesto de trabajo.

Implementación

La Dirección de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. realiza una revisión anual de todas las condiciones en las que se realizan los servicios y actividades con el fin de tener un continuo permanente de información acerca del estado en el que se encuentra su personal.

El personal ha elegido a sus representantes legales a través de las elecciones libres de los candidatos presentados, siendo en este momento el número de representantes de dieciocho trabajadores, con la existencia de cuatro comités de empresa en los diferentes centros de trabajo dando con ello cumplimiento a los artículos correspondientes del Estatuto de los Trabajadores.

Se ha definido, transmitido e implantado la política de seguridad y salud en el trabajo, calidad laboral y defensa del medioambiente en todos y cada uno de los centros de trabajo.

La empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. ha obtenido la certificación OHSAS 18001 en el año 2008, con la que asegura a través de una certificadora internacional que las condiciones de seguridad y salud en el trabajo del personal se cumplen yendo más allá de lo que marcan las legislaciones vigentes en cada región y país en el que presta sus actividades y servicios siendo la Ley 31/1995 de 8 de Noviembre la que rige las actividades de seguridad y salud en el trabajo.

Trimestralmente se realizan evaluaciones operacionales a través del Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de la compañía, con el que se revisa el correcto estado de las condiciones laborales, de seguridad y salud y de defensa de los Derechos Humanos de sus trabajadores.

Todos los proveedores y lugares de trabajo en los que la empresa no es titular del mismo pero sí presta actividades o servicios, han realizado con la empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. la coordinación de actividades empresariales con las que cumplir el art. 24 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales desarrollado por el Real Decreto 171 / 2004

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

con el que certificar que toda entidad ajena a la empresa cumple con las medidas de seguridad y salud en el trabajo.

La formación recibida por el personal de la empresa a lo largo del año 2015 en materia de seguridad y salud en el trabajo ha sido la siguiente:

		PLAN DE FORMACION - 2015			
Formación	Ext.	Int.	Impartido	Nº horas	Centros de trabajo y nº asistentes
Peritaje Judicial en PRL (seguridad)	X		Grupo IOE	200	Oficina central
Seguridad alimentaria		X	Laura Martin	4	Alm.Tarancon - 9
Seguridad alimentaria		X	Laura Martin	2	Ac.M. Soyeche - 6
Gestión de Alérgenos y normativa etiquetado	X		Adecco	12	Cad Madrid - 1
Seguridad alimentaria		X	Laura Martin	3	Residencia Olías
Seguridad alimentaria		X	Laura Martin	9	Ac.M. Cerromuriano-28
Gestión de alérgenos y normativa etiquetado		X	Laura Martin	3	Ac.M. Cerromuriano-28
Seguridad alimentaria		X	Laura Martin	3	Personal IRAQ - 3
Seguridad alimentaria		X	Laura Martin	2	Personal IRAQ - 3
Gestión de Alérgenos y normativa etiquetado		X	Laura Martin	1	Personal IRAQ - 3
Formación en PRL (seguridad) y manejo de carretillas elevadoras frontales, retráctiles, apiladores y transpaletas eléctricas	X		Trekform	8	Alm.Tarancon - 4
Manipulación de productos fitosanitarios nivel básico	X		IFAD	25	Albacete Mto 1
Información de alérgenos	X		Adecco	6	Murcia - Julio G.
Formación en PRL (Unipresalud)	X		Unipresalud Prevención		Todos los centros incluidos en el contrato con Unipresalud
Formación en PRL (seguridad) CARETILLA ELEVADORAS	X		Unipresalud Prevención	4	Ronda - 5

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28



Medición de resultados

La empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. contrata personal sea cual sea su condición, raza o religión, habiendo en este momento un 2,13% de personal minusválido dentro de su plantilla, personal de siete nacionalidades distintas, habiendo un porcentaje de mujeres en la plantilla de 67,08%, por el de 32,92% de hombres.

En el periodo de referencia de este informe, la empresa no ha sufrido ningún incidente grave. Se adjunta informe de siniestralidad de 2014-2015:

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

A80994460 - UNION CASTELLANA DE ALIMENTACION UCALSA, S.A.
Contingencia Laboral
PERIODO: 01/11/2014 - 31/10/2015
FECHA DEL INFORME: 16/12/2015

El presente informe refleja el perfil de la siniestralidad en el periodo evaluado, así como la evolución de los diferentes indicadores.

Los datos se basan en los Partes de Accidente y Enfermedades Profesionales (1) recibidos en Mutua Universal: Partes Delt@, CoNta, IGATT y CEPROSS en el periodo solicitado y según fecha de baja médica.

(1) Incluye Enfermedades Profesionales en estudio.

DATOS DE LA PETICIÓN

GRUPO 1009 - UCALSA
 EMPRESA A80994460 - UNION CASTELLANA DE ALIMENTACION UCALSA, S.A.
 CCC
 CNAE Todos N° de trabajadores 300 Media trab.periodo de estudio según Mutua si no ha sido indicado por la empresa.

En este informe se incluyen las tipologías:

En el centro de trabajo habitual, En otro centro de trabajo, Enfermedad Profesional, En desplazamiento en su jornada laboral, In Itinere.

DATOS SINIESTRALIDAD

N° de casos

N° de bajas	22	N° de recaídas	0	N° de casos en curso	0
N° de Accidentes y Enf. Profesionales ocurridos	22	N° de Accidentes y Enf. Profesionales sin baja ocurridos	42		

Días y duración

Días de baja totales	638	Duración Media	29	Días perdidos periodo por casos iniciados en el periodo	625
Días perdidos periodo por casos totales en el periodo	685				

Índice de Incidencia

I.I. Total	7333.333	I.I. En Jornada	6666.667	I.I. sólo EP	0
I.I. Ministerio		I.I. SS - EP			

Índice de Frecuencia

I.F. En Jornada	38.052	I.F. Ministerio	
-----------------	--------	-----------------	--

Accidentes y Enfermedades Profesionales

Por tipología	Enfermedad profesional	In Itinere	En jornada de trabajo	En centro de trabajo habitual	En otro centro de trabajo	En desplazamiento						
	0	2	20	17	2	1						
Por gravedad	Leve	Grave	Muy grave	Fallecimiento								
	22	0	0	0								
Por edad	16-17	18-19	20-24	25-29	30-34	35-39	40-44	45-49	50-54	55-59	60-64	65 y >65
	0	0	0	3	0	4	3	3	4	5	0	0
Por género	Hombres	Mujeres										
	3	19										
Por tramos de duración en días	1-3	4-15	16-30	31-90	91-180	181-365	365-545	>545				
	6	8	2	4	2	0	0	0				

Accidentes

Nº de accidentes	22	Nº de accidentes en jornada de trabajo					20	Nº de accidentes de tráfico					1	
Nº accidentes en jornada de trabajo por meses	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre		
	2	2	4	1	3	1	1	0	2	0	2	2		
Nº accidentes in itinere por meses	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre		
	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1		
Nº accidentes por día de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo							
	5	2	1	3	2	5	4							
Nº de accidentes por hora del día	Entre 00-02	Entre 02-04	Entre 04-06	Entre 06-08	Entre 08-10	Entre 10-12	Entre 12-14	Entre 14-16	Entre 16-18	Entre 18-20	Entre 20-22	Entre 22-24		
	0	0	0	3	6	2	4	0	1	1	4	1		
Nº de accidentes por hora de trabajo	1ª-2ª	3ª-4ª	5ª-6ª	7ª-8ª	9ª-10ª	11ª-12ª	13ª-14ª	15ª-16ª	17ª-18ª	19ª-20ª	21ª-22ª	23ª-24ª	In Itinere - Al ir al trabajo	In Itinere - Al volver del trabajo
	10	3	5	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1

Nº accidentes en jornada de trabajo por descripción de la lesión	Heridas y lesiones superficiales	2
	Fracturas de huesos	1
	Dislocaciones, esguinces y torceduras	14
	Amputaciones traumáticas, pérdidas de partes del cuerpo	0
	Conmoción y lesiones internas	3
	Quemaduras, escaldaduras y congelación	0
	Envenenamientos e infecciones	0
	Ahogamiento y asfixia	0
	Efectos de ruido, la vibración y la presión	0
	Efectos de las temperaturas extremas, la luz y la radiación	0
	Daños psicológicos, choques traumáticos	0
	Lesiones múltiples	0
	Infartos, derrames cerebrales y otras patologías no traumáticas	0
	Otras lesiones especificadas no incluidas en otros apartados	0
	Tipo de lesión desconocida o sin especificar	0

Nº accidentes en jornada de trabajo por parte del cuerpo lesionada	Cabeza	0
	Cuello	3
	Espalda, incluida la columna y las vértebras dorsolumbares	6
	Tronco y órganos	1
	Extremidades superiores	5
	Extremidades inferiores	5
	Todo el cuerpo y múltiples partes	0
	Otras partes del cuerpo afectadas, no mencionadas anteriormente	0

Nº accidentes en jornada de trabajo por forma de contacto-modalidad de la lesión	Contacto eléctrico, con fuego, temperaturas o sustancias peligrosas	0
	Ahogamiento, quedar sepultado, quedar envuelto	0
	Golpe contra un objeto inmóvil, trabajador en movimiento	2
	Choque o golpe contra un objeto en movimiento, colisión	1
	Contacto con Agente material cortante, punzante, duro	1
	Quedar atrapado, ser aplastado, sufrir una amputación	0
	Sobreesfuerzo, trauma psíquico, radiaciones, ruido, etc	16
	Morderuras, patadas, etc. (de animales o personas)	0
	Infartos, derrames cerebrales y otras patologías no traumáticas	0
	Ninguna información	0

Nº accidentes en jornada de trabajo por aparato o agente material causante	Elementos de edificios, de construcciones - puertas, paredes, ventanas, etc	1
	Partes de un edificio fijas en altura (tejados, aberturas,...)	0
	Excavaciones, zanjas, pozos, fosas, escarpaduras, zanjas de garajes	0
	Dispositivos distribución de materia, de alimentación, canalizaciones fijos	0
	Motores, generadores de energía (térmica, eléctrica, de radiación)	0
	Herramientas manuales sin motor para serrar	1
	Herramientas mecánicas manuales para serrar	0
	Herramientas manuales sin especificar motorización para serrar	1
	Máquinas portátiles/móviles de extracción y trabajos del suelo, minas, obras	0
	Máquinas fijas para extracción y trabajo del suelo	0
	Transportadores fijos, equipos y sistemas de transporte continuo	1
	Vehículos pesados: camiones de carga pesada, autobuses y autocares	0
	Vehículos sobre raíles, incluso monorraíles suspendidos: carga	0
	Materiales de construcción grandes y pequeños: prefabricados, ladrillos etc.	5
	Materias - cáusticas, corrosivas (sólidas, líquidas o gaseosas)	0
	Dispositivos de protección - sobre máquina	0
	Mobiliario	1
	Humanos, seres vivos, árboles, plantas, cultivos	10
	Residuos en grandes cantidades - de materias, productos, materiales, objetos	0
	Fenómenos físicos - ruido, radiación natural, luz, arco eléctrico, presión	0
	Otros agentes materiales no citados en esta clasificación	0
	Ningún agente material	0

Nº de accidentes en jornada de trabajo según desviación	Desviación por problema eléctrico, explosión, fuego	0
	Desviación por desbordamiento, vuelco, escape, derrame, emanación	0
	Rotura, estallido, deslizamiento, caída, derrumbamiento de Agente material	0
	Pérdida de control total o parcial de equipos de trabajo o materiales	3
	Caída de personas - Resbalón o tropezón con caída	3
	Movimiento del cuerpo sin esfuerzo físico añadido	0
	Movimiento del cuerpo como consecuencia de o con esfuerzo físico	14
	Sorpresa, miedo, violencia, agresión, amenaza, presencia	0
	Otra desviación no codificada en esta clasificación	0
	Ninguna información	0

En el periodo de referencia de este informe, la empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. no ha sufrido investigaciones ni ha recibido denuncias acerca del incumplimiento de las condiciones laborales de sus trabajadores.

Principios medioambientales

Principio 7: Las Empresas deberán mantener un enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente.

Principio 8: Las empresas deben fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.

Principio 9: Las Empresas deben favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medio ambiente.

Valoración, política y objetivos

La empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. ha definido, transmitido e implantado la política de seguridad y salud en el trabajo, calidad laboral y defensa del medioambiente en todos y cada uno de los centros de trabajo.

Se definen objetivos anualmente con los que realizar una correcta defensa del medioambiente en todos los servicios y actividades que presta la empresa en todos los lugares de trabajo.

* Evaluación del efecto medioambiental y su impacto en UCALSA, S.A

En relación a este punto, UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. controla los consumos de los recursos naturales como energía eléctrica, agua, papel, productos químicos usados en aquellos centros de titularidad propia.

Para las actividades realizadas en centros clientes, no tiene control de los recursos naturales como energía eléctrica y agua ya que depende de los titulares de dichos centros. El hecho de generar más residuos depende directamente del número de usuarios / cliente que haga uso del servicio y no depende de la directa realización de las actividades por parte del personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A., es decir, las cantidades de R.S.U. o asimilados que se generen en las preparaciones de las comidas no dependerán de la buena o mala praxis del personal de la empresa en la realización de su actividad sino que dependerán del mayor o menor número de comensales que acudan a los comedores de los centros del Ejército de Tierra, si bien es verdad que se tiene en cuenta que una mala praxis por parte del personal puede ocasionar una mayor utilización de materia prima y por lo tanto una adquisición

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

de más productos y sus consiguientes embalajes que derivarán en una mayor generación de R.S.U. o asimilados.

De hecho, es significativo el descenso en el consumo de unidades de productos de limpieza, bobinas de papel y demás consumibles que se utilizan en las cocinas de los centros del Ejército de Tierra a partir del segundo semestre del año 2012, cuando se modificaron las condiciones del contrato que se tenía con el Ministerio de Defensa para la prestación el servicio de comidas preparadas. Así mismo, las cantidades de R.S.U. o asimilados a partir de dicha fecha, se redujeron en unos niveles muy significativos.

Se han comenzado a tener en cuenta aspectos ambientales indirectos y que si son responsabilidad de UCALSA S.A. debido a que vienen por parte de los proveedores que la empresa tiene subcontratadas para la realización de determinadas actuaciones o aquellos aspectos ambientales que pueden afectar a la empresa debidos a una mala praxis por parte de los clientes y que tenga responsabilidad directa en la valoración ambiental que se tenga de la empresa por parte de los responsables ambientales de cada uno de los clientes.

Dichos aspectos ambientales indirectos se han incluido en el listado de evaluación que utiliza la empresa y se evalúan con el resto de aspectos ambientales ya definidos desde 2013, siguiendo con la evaluación periódica que se hace de ellos.

En cuanto a su comportamiento ambiental también controla y gestiona adecuadamente sus residuos peligrosos y no peligrosos, no vierte aguas contaminadas a la red de alcantarillado salvo las derivadas del uso de sanitarios y las actividades de limpieza.

La empresa no dispone de equipos susceptibles de emitir ruidos que superen los límites reglamentarios, etc.

Sobre el grado de desempeño ambiental de la organización, UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. controla los consumos de los recursos naturales como energía eléctrica, agua, papel, productos químicos usados en aquellos centros de titularidad propia.

Para las actividades realizadas en centros clientes, no tiene control de los recursos naturales como energía eléctrica y agua, ya que depende de los titulares de dichos centros. El hecho de generar más residuos depende directamente del número de usuarios / cliente que haga uso del servicio y no depende de la directa realización de las actividades por parte del personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A., es decir, las cantidades de R.S.U. o asimilados que se generen en las preparaciones de las comidas no dependerán de la buena o mala praxis del personal de la empresa en la realización de su actividad sino que dependerán del mayor o menor número de comensales que acudan a los comedores de los centros del Ejército de Tierra, si bien es verdad que se tiene en cuenta que una mala praxis por parte del personal puede ocasionar una mayor utilización de materia prima y por lo tanto una adquisición

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

de más productos y sus consiguientes embalajes que derivarán en una mayor generación de R.S.U. o asimilados.

Se han tenido en cuenta aspectos ambientales indirectos y que sí son responsabilidad de UCALSA S.A., ya que derivan de los proveedores que la empresa tiene subcontratadas para la realización de determinadas actuaciones, o aquellos aspectos ambientales que pueden afectar a la empresa debido a una mala praxis por parte de los clientes, y que tenga responsabilidad directa en la valoración ambiental que se tenga de la empresa por parte de los responsables ambientales de cada uno de ellos.

Dichos aspectos ambientales indirectos se incluyen en el listado de evaluación que utiliza la empresa, y se evalúan con el resto de aspectos ambientales ya definidos, siguiendo con la evaluación periódica que se hace de ellos.

En cuanto a su comportamiento ambiental también controla y gestiona adecuadamente sus residuos peligrosos y no peligrosos, no vierte aguas contaminadas a la red de alcantarillado salvo las derivadas del uso de sanitarios y las actividades de limpieza.

La empresa sigue sin utilizar equipos susceptibles de emitir ruidos que superen los límites reglamentarios.

Con respecto a la gestión del tóner usado de las oficinas de Madrid y Tarancón, UCALSA S.A. entrega el residuo generado a Grupo Columbia (GRUPO FUNDOSA), Empresa autorizada por la Consejería de Cantabria como Gestora de Residuos con el nº RCTT/CN/024/2001.

Durante 2015 se generaron 60 KG de residuo.

Por lo que a la gestión de residuo peligroso, el único residuo peligroso que genera UCALSA S.A son Envases que contienen restos de sustancias peligrosas o están contaminados por ellas (L.E.R. 150110). Se continúa trabajando en colaboración con el gestor autorizado BIOCLEAN, S.A., que durante este año ha recogido las siguientes cantidades:

RETIRADA MERCANCIAS PELIGROSAS 2015

EMPRESA	CENTRO	KG	FECHA	RESIDUOS
Bioclean	Álvarez de Sotomayor	18	20.04.15	150110
Bioclean	Cerro Muriano	25	29.04.2015	150110

La recogida de residuo peligroso Envases que contienen restos de sustancias peligrosas o están contaminados por ellas (L.E.R. 150110) generadas en la actividad de limpieza en las instalaciones del TLP – Base Los Llanos se

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

realiza directamente por la Base Aérea de Albacete, en cuyas instalaciones de desarrollan las actividades.

Con respecto al otro tipo de residuo Agua aceitosa procedente de separadores de agua/sustancias aceitosas (L.E.R. 130507), se gestiona a través del gestor autorizado RECUPERACIONES DECARPE, S.L.

En 2015 se recogieron 3.000 kg en fecha 26/06/2015.

Con respecto a la recogida del residuo de aceite usado que se genera en las cocinas en las que se realiza la actividad de catering de colectividades de UCALSA S.A., los datos reflejados en kilos son los siguientes a lo largo del año 2015:

PRIMER SEMESTRE 2015					
Explotacion	Nombre Recogedor	Nombre Recogedor	Fecha recogida	Kg REGISTRO UCALSA	KG REGISTRO BIONOR
Tentegorra	RECECO		07.01.15	80	0
Tentegorra	RECECO		FEBRERO		40
Tentegorra	RECECO		27.03.15	20	80
Tentegorra	RECECO		23.04.15	15	15
Tentegorra	RECECO		20.05.15	30	30
General Gabeiras	VERDEGRAS		23.01.15	65,5	62
General Gabeiras	VERDEGRAS		06.02.15	100	100
General Gabeiras	KERABISUR		18.04.15	150	138
General Gabeiras	KERABISUR		17.06.15	100	138
Santa Bárbara Cocina	RECECO		28.01.15	100	140
Santa Bárbara Cocina	RECECO		FEBRERO		80
Santa Bárbara Cocina	RECECO		MARZO		60
Santa Bárbara Cocina	RECECO		ABRIL		20
Santa Bárbara Cocina	RECECO		22.05.15	40	55
Cervantes	LA ESTRELLA	NUEVA EMPRESA KERABISUR	24.02.15	40	0
Cervantes	KERABISUR		MAYO		40
San Miguel	LA ESTRELLA	NUEVA EMPRESA KERABISUR	24.02.15	30	20
Heroes de Revellin	ECOGRAS		23.01.15	275	230
CERRO MURIANO COMEDOR LA REINA					
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA		ENERO	20	120
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA		10.02.15	160	160
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA		05.03.15	100	100
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA		MARZO	40	40

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Cerro Muriano-Cordoba (nucleo b)	ROGRASA		16.04.15	40	40
Cerro Muriano-Cordoba (nucleo a)	ROGRASA		05.05.15	0	40
Cerro Muriano-Cordoba (nucleo b)	ROGRASA		05.05.15	80	0
CERRO MURIANO COMEDOR CORDOBA 10					
CERRO MURIANO	ROGRASA		ENERO	100	100
CERRO MURIANO	ROGRASA		FEBRER O	100
CERRO MURIANO	ROGRASA		MARZO	160	180
CERRO MURIANO	ROGRASA		MAYO	160	40
CERRO MURIANO	ROGRASA		JUNIO		100
EL VACAR					
Cerro Muriano-Cordoba (El Vacar)	ROGRASA		19.03.15	20	40
Cerro Muriano-Cordoba (El Vacar)	ROGRASA		MAYO		20
General Arroquia	RECINER		ABRIL		30
General Arroquia	RECINER		MAYO		20
General Morillo	PROCESADO RA GALLEGA DE ALIMENTOS		19.03.15	40	40
General Morillo	PROCESADO RA GALLEGA DE ALIMENTOS		13.05.15	40	40
Santa Bárbara Cantina	RECECO				
Álvarez de Sotomayor	LA ESTRELLA	NUEVA EMPRESA KERABISUR	30.01.15	200	200
Álvarez de Sotomayor	KERABISUR		27.03.15	50	50
Álvarez de Sotomayor	KERABISUR		28.04.15	75	0
Álvarez de Sotomayor	KERABISUR		26.05.15	80	70
Álvarez de Sotomayor	KERABISUR		23.06.15	150	120
Los Arcos	KERABISUR		MARZO		20
Los Arcos	KERABISUR		MAYO		20
Cid Campeador _BURGOS_	GESTA		12.02.15	100	100
Cid Campeador _BURGOS_	TAGÚS BURGOS		10.03.15	0	0
Cid Campeador _BURGOS_	GESTA		20.04.15	100	100
Cid Campeador _BURGOS_	GESTA		24.06.15	200	200
Diego Porcelos	ACISA SPANIAS		23.01.15	0	0
Diego Porcelos	GESTA		15.05.15	50	50
Aizoain	ECOGRAS		12.02.15	120	120
Aizoain	ECOGRAS		23.04.15	160	140

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Soyeche	RAFRINOR SL		FEBRER O		80
Soyeche	RAFRINOR SL		MARZO		125
Soyeche	RAFRINOR SL		MAYO		70
Loyola	ECOGRAS		06.02.15	80	80
Loyola	ECOGRAS		09.06.14	75	0
Loyola	ECOGRAS		MAYO		80
Santo cildes (Astorga)	ECOGESTION NORTE				
Conde de Cazorla (León)	ECOGESTION NORTE				

TLP ALBACETE					
TLP ALBACETE	ADE_GRUPO AMIG_		12.02.15	150 KG	
TLP ALBACETE	ADE_GRUPO AMIG_		24.03.15	50 KG	
TLP ALBACETE	ADE_GRUPO AMIG_		21.04.15	50 KG	
TLP ALBACETE	ADE_GRUPO AMIG_		30.06.15	100 KG	

RECECO:	BIDON ENTERO	40 KG		3445,5	4083
	3/4	30 KG			
	1/2	20 KG			
	1/4	15 KG			
GRUPO AMIG _ ADE_ TLP	BIDÓN	50 KG	TOTAL 1ºSEM:	2580.50	
EKOGRAS	BIDÓN	40 KG			
KERABISUR	BIDÓN	50 KG			

Los datos cuantitativos del desempeño ambiental de la organización con respecto a la implantación del sistema de gestión medioambiental se desarrollan en todas y cada una de las tablas Excel de control de consumos y residuos de las actividades y centros incluidos en el alcance del certificado que se revisan mensualmente.

Con respecto a las actividades para dar cumplimiento a los requisitos legales en materia medioambiental en el Destacamento de Herat, se cumple con la segregación dentro de la base por parte de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACION, UCALSA S.A., pero en función del responsable veterinario de cada uno de los reemplazos se plantean algunos problemas acerca de seguir o no seguir realizando dicha actividad.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Aun así, dentro de las limitaciones que se tienen para realizar un correcto control de los residuos que se generan, sin poder segregarlos, sí se controlan las entradas de todo lo generado en la realización de las actividades y por lo tanto sí se controla todo el residuo que sale del Destacamento a través de los registros gestionados por UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. aunque estos residuos sean los generados a nivel general por todo el personal presente en el Destacamento.

Aunque a fecha de realización de este informe no se dispone de todos los datos de generación de residuos de 2015 para poder entrar a valorar el desempeño medioambiental real del servicio, si conocemos que tanto las cantidades de residuos como de consumibles utilizados ha descendido notablemente a raíz del sucesivo despliegue de tropas de la base. De hecho los servicios de UCALSA finalizan en fecha 31 de octubre de 2015.

Con respecto a los datos cuantificables acerca de los consumos generados y los residuos producidos en el servicio de restauración prestado en los cuarteles de la Zona Sur del Ejército de Tierra, se han identificado los mismos en los cuadros resumen de cada uno de los centros y actividades incluidas en el alcance de la certificación. Como se ha señalado anteriormente, las cantidades de los residuos generados en los centros en los que se realizan las actividades de comidas preparadas están en consonancia directa con los consumidores o usuarios del servicio y por lo tanto, al haberse reducido el número de comensales de manera considerable en dichos centros desde julio de sucesivamente hasta ahora.

En general, y cuantificando datos globales de consumo, que es el verdadero indicador (los residuos se generan a partir de lo consumido), en la actividad de restauración existe un descenso total del 21,7%.

Por lo que respecta al servicio de limpieza, se lleva un estricto control de consumos y residuos desde la propia Dirección del servicio, desde donde se ha marcado el objetivo medioambiental de este año. Con respecto a todos los consumos, se ha producido un descenso en todos los consumos de los que se está llevando control.

La actividad de distribución ha empezado a desarrollarse desde un nuevo emplazamiento desde el segundo semestre de 2014, y la carga de trabajo ha ido incrementándose paulatinamente hasta alcanzar niveles a finales de año. Se está controlando el consumo de energía eléctrica y agua, y la generación de residuos. Estos últimos son papel, cartón, plástico y film, que se depositan en los contenedores que el Ayuntamiento de Tarancón ha dispuesto en la vía pública. Se está pendiente de valorar la cantidad generada con el fin de optimizar su gestión.

En comidas a domicilio de ha comenzado la actividad de almacenamiento y distribución en un emplazamiento, las instalaciones de ASGASA, en el Pol. Ind. de San José de Valderas (Alcorcón). Las instalaciones

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

alquiladas incluyen 2 cámaras refrigeradoras, cuyo mantenimiento depende del proveedor.

Todo el residuo lo gestiona ASGASA a través de EMPRESA DE SERVICIOS MUNICIPALES DE ALCORCON S.A.U. (Ver escrito justificante emitido por Asgasa). El papel se deja en unos contenedores que son comunes para todas las empresas que trabajan en estas instalaciones, pero no se tiene evidencias de que ese recogedor esté autorizado para esta actividad. Estamos pendientes de gestionar la correcta gestión de dicho residuo.

Además, el resto de residuos generados son plástico y film; si se genera residuo orgánico es mínimo, y se entrega a ASAGASA. EL100% de los productos que puedan llegar en mal estado o caducados y tengan que ser declarados como no conformes se devuelve al proveedor.

La producción de raciones se limitó a 3 días en abril. Los únicos residuos que se generaron fueron cartón, film y plásticos, que se gestionaron correctamente a través de Recuperaciones ALMERGE S.L., N^o. autoriz.: 1630002908, Cod. NIMA: 1630002908.

Para esta producción se generaron 440 kg de plástico/film y 1.080 kg de cartón.

En las oficinas de Madrid y Tarancón el desempeño medioambiental está resultando similar al del año anterior.

En general, se debe continuar con la línea marcada a lo largo del año 2014 con el fin de que la implantación del sistema de gestión medioambiental siga mejorando tal y como está presente en el espíritu de la norma y en la Dirección de Unión Castellana de Alimentación, UCALSA S.A.

*** Política de la compañía sobre temas relacionados al medio ambiente, incluida la prevención y la gestión de los riesgos medioambientales.**

*** Política que requiera a los asociados y proveedores comerciales a adherirse a los principios medioambientales y compromiso con la política de Ucalisa.**

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4^o C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

DECLARACIÓN DE LA POLÍTICA DE PREVENCIÓN, CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE

POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE

La Dirección General del Grupo UCALSA, preocupada por la vida, la salud, el bienestar, la integridad de todos los componentes de la Empresa, el cumplimiento de los requisitos de calidad necesarios para la adecuada realización de actividades y servicios, la prevención de la contaminación ambiental, el fomento, la inculcación y la consecución de un adecuado comportamiento ambiental de las personas que trabajan en la organización o en nombre de ella e intentando que el Sistema de Prevención de Riesgos Laborales y el Sistema de Calidad y Medioambiente sean entendidos y aplicados como verdaderos sistemas de gestión de la empresa, declara que para conseguirlo:

Se ha redactado la Política de Prevención de Riesgos Laborales y la Política de Calidad y Medioambiente que serán la base para el Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales y del Sistema de Calidad y Medioambiente en el Grupo UCALSA. Se informará a los Directores de los diferentes Departamentos, Jefes de Servicio, Coordinadores y Personal de los Centros de Trabajo de la obligatoriedad de difundir las Políticas en todos los estamentos de la empresa.

Los responsables de cada uno de los lugares donde haya personal del Grupo UCALSA se comprometerán en dar a conocerlas entre las personas a su cargo, dejando además copia de las mismas en un sitio visible y al acceso de todo el mundo que quiera conocerla.

Fecha de aprobación: Trece de noviembre de dos mil siete

Revisión: 7. Fecha de la revisión: 15/01/2013



Firmado: Manuel Ruiz Alonso

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

POLÍTICA DE PREVENCIÓN RIESGOS LABORALES DEL GRUPO UCALSA S.A.

La Dirección General del Grupo UCALSA, preocupada por la vida, la salud, el bienestar y la integridad de todos sus trabajadores, de los bienes de la empresa y de su entorno, sirviendo así de ejemplo en el cumplimiento de una obligación que corresponde también a todos los que trabajan en la organización.

- ✓ Ejercer el liderazgo en la observancia de una conducta que asegure y favorezca la seguridad y la salud de todos los trabajadores, de los bienes de la empresa y de su entorno, sirviendo así de ejemplo en el cumplimiento de una obligación que corresponde también a todos los que trabajan en la organización.
- ✓ Mejorar continuamente en el desempeño del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales por reducir al mínimo posible las enfermedades laborales, los accidentes y los incidentes ocurridos con motivo de la actividad de la empresa, siendo este compromiso, a su vez, el primer objetivo del Grupo UCALSA, pues es el más garante de la consecución de esta Política.
- ✓ Cumplir, y en la medida de lo posible superar, la legislación de Prevención de Riesgos Laborales vigente y aplicable a la actividad de la organización, los requisitos que se suscriban con otras entidades y las disposiciones que asuma la empresa como vinculantes en pro de la seguridad y la salud de los trabajadores.

El Grupo UCALSA, basa la adecuación de su sistema de gestión preventivo en la identificación, la evaluación y el control de los riesgos que afectan a los servicios que se dan en los distintos centros de trabajo; dichos servicios son:

- ✓ La logística, el envasado y la distribución de raciones de subsistencia tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- ✓ La logística, la manipulación, la venta y la distribución de productos alimenticios y bebidas (incluido el servicio de comida a domicilio), droguería, perfumería y bazar tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidas las FFAA Españolas.
- ✓ La gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional, incluidas las FFAA Españolas.
- ✓ Gestión de los servicios de comida a domicilio de ayuntamientos en el territorio nacional.
- ✓ El servicio de limpieza de edificios en instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.
- ✓ Gestión de residencias de la tercera edad en el territorio nacional.

La responsabilidad en el ejercicio de la prevención de riesgos alcanza a todos los niveles y a todo el personal de la organización, debiendo ejercerse con la seriedad, firmeza, dedicación y competencia con que se realiza cualquier otra función, y partiendo de este comportamiento, cada persona, dentro de su nivel de jerarquía, tiene la obligación de crear, mediante su ejemplo personal, la conciencia y el ambiente por el que todos y cada uno de los trabajadores compartan la preocupación por su propia seguridad y la de sus compañeros.

Dicha responsabilidad afectará también a aquellas entidades relacionadas profesionalmente con el Grupo UCALSA con las que se coordinará para el correcto funcionamiento en materia preventiva.

El Grupo UCALSA se compromete a difundir entre todos los miembros de su organización la política preventiva con el afán de aumentar día a día la vigilancia de la salud, el bienestar y la integridad de todos los componentes de sus Empresas.



Firmado: Manuel Ruiz Alonso
Revisión: 7. Fecha de la revisión: 15/01/2013

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

POLÍTICA DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE

La Dirección General del Grupo UCALSA, preocupada por el cumplimiento de los requisitos de calidad necesarios para la adecuada realización de actividades y servicios así como por la prevención de la contaminación ambiental, el fomento, la inculcación y la consecución de un adecuado comportamiento ambiental de las personas que trabajan en la organización o en nombre de ella, ha definido los siguientes principios:

- 1.- Mejorar continuamente la eficacia de nuestro Sistema de Calidad y Medioambiente
- 2.- Lograr los mayores niveles de satisfacción de nuestros clientes y conseguir la fidelidad de los mismos.
- 3.- Conseguir que en nuestra organización el Sistema de Calidad y Medioambiente sea entendido y aplicado como un verdadero sistema de gestión de la empresa.
- 4.- Fomentar, inculcar y conseguir un adecuado comportamiento ambiental de las personas que trabajan para la organización o en nombre de ella.
- 5.- Prevenir la contaminación ambiental en los trabajos y actuaciones desarrolladas por la organización.
- 6.- Cumplir con los requisitos legales aplicables a la organización, tanto en las áreas de calidad, medio ambiente, prevención de riesgos laborales, etc. Así como otros que la organización pudiera suscribir de forma voluntaria.

Con esta Política de Calidad y Medioambiente pretendemos gestionar nuestro trabajo de tal forma que garanticemos la satisfacción de nuestros clientes y ofreceros las mayores cuotas de calidad en los distintos centros donde el Grupo UCALSA, desempeña sus actividades que en la vertiente de calidad, son las siguientes:

- ✔ La logística, la manipulación, la venta y la distribución de productos alimenticios y bebidas, droguería, perfumería y bazar tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidos buques y las FFAA Españolas.
- ✔ Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional, incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- ✔ El servicio de comida y ayuda a domicilio.
- ✔ El servicio de limpieza de edificios en instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.
- ✔ La logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- ✔ Gestión del mantenimiento de instalaciones de climatización, depuradora, potabilizadora, cuadros eléctricos, grupos electrógenos, equipos de lavandería y cocinas.
- ✔ Gestión de limpieza de zonas comunes y privadas, limpieza exterior de campamento, interior de contenedores y edificios.
- ✔ La gestión de los servicios de biblioteca, gimnasio, estafeta y paquetería, peluquería, sala de masajes, Internet y lavandería.
- ✔ La gestión de centros residenciales para la tercera edad.
- ✔ La planificación, desarrollo, gestión y ejecución de obras de construcción y edificación.

Esta Política, en su vertiente ambiental se desarrolla para las actividades siguientes:

- ✔ La logística, la manipulación, la venta y la distribución de productos alimenticios y bebidas, droguería, perfumería y bazar tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidos buques y las FFAA Españolas.
- ✔ Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- ✔ El servicio de comida y ayuda a domicilio.
- ✔ La logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- ✔ El servicio de limpieza de edificios en instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.
- ✔ Gestión del mantenimiento de instalaciones de climatización, depuradora, potabilizadora, cuadros eléctricos, grupos electrógenos, equipos de lavandería y cocinas.
- ✔ Gestión de limpieza de zonas comunes y privadas, limpieza exterior de campamento, interior de contenedores y edificios.
- ✔ La gestión de los servicios de biblioteca, gimnasio, estafeta y paquetería, peluquería, sala de masajes, Internet y lavandería.
- ✔ La planificación, desarrollo, gestión y ejecución de obras de construcción.

La Dirección y todos nuestros empleados queremos conseguir una constante mejora de la calidad de nuestros servicios y para ellos nos comprometemos a:

- ✔ Cumplir con los requisitos especificados por nuestros clientes y, en especial, con la legislación y normativa vigente.
- ✔ Detectar y corregir nuestros errores y evitando su aparición, para obtener un nivel de excelencia en nuestro trabajo.
- ✔ Informar de los problemas que detectemos, sugiriendo y aplicando mejoras.
- ✔ Realizar un seguimiento de evaluación que oriente a correcciones e innovaciones sucesivas
- ✔ Velar por el saneamiento constante del sistema administrativo-financiero de nuestra empresa
- ✔ Dotar a la empresa de los recursos humanos y técnicos para asegurar la calidad en la prestación de los servicios según los requisitos establecidos.
- ✔ Crear un ambiente de trabajo favorable a la promoción de la calidad en el seno de la empresa, formando y motivando al personal en relación con la calidad y el trabajo en equipo, que permita desarrollo profesional y personal de todos sus miembros y la consecución de la calidad requerida
- ✔ Asegurar la revisión continua del sistema de gestión de la calidad, a través de la realización de auditorías internas de calidad, que permitan una revisión crítica y faciliten la mejora del mismo.
- ✔ Difundir entre todos miembros de la organización la política de calidad
- ✔ Prevenir, reducir y minimizar todo tipo de contaminación al medio procedente de nuestras actuaciones.



Firmado: Manuel Ruiz Alonso. Revisión: 7. Fecha de la revisión: 15/01/2013

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

* Objetivos específicos en el área de medio ambiente para el año que entra.

OBJETIVO Nº 1 / 2015 – RESTAURACIÓN

.- OBJETIVO

Reducción del consumo de recursos en los servicios de restauración (catering – colectividades).

En este caso se medirá y controlará el consumo de envases de plástico que sean considerados como no peligrosos, debiendo reducirse en 2015 un 5% con respecto a 2014.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de restauración, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de envases de plástico- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento restauración.
- Responsables de la gestión de restauración en cada uno de los centros en los que se realiza la actividad.

.- RECURSOS

- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
- Gestión: control y seguimiento por parte de los responsables de cada centro y el Dpto. de Medioambiente.

.- INDICADORES

- Porcentaje de reducción en los consumos (Excel control de consumos y residuos).

.- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo de los residuos tipo envases plásticos.
- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar los productos envasados en plástico conforme a las indicaciones del fabricante, sin excederse en las cantidades y concentraciones de producto.

.- PLAZOS

- Primer trimestre: control de los residuos de envases de plástico con respecto a los niveles de ocupación de cada centro.
- Segundo trimestre: análisis de los residuos generados y aplicación de medidas correctoras si fuese necesario. Reducción de un 2,5 % con respecto al año anterior.
- Segundo semestre: análisis y cierre del objetivo con la consecución o no del mismo.

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN. Departamento restauración. Dirección General -
Fecha: marzo de 2015.

.- APRUEBA. Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2015.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

El seguimiento de este objetivo se realiza directamente por cada uno de los responsables de centro, en coordinación con el Dpto. de Medioambiente, a través de una tabla Excel de control de consumos y residuos.

A fecha de 30 de junio se producido una reducción del consumo de envases de plástico (no considerados como peligrosos) mucho mayor al esperado; en concreto se ha producido una reducción, con respecto al primer semestre de 2014, del 36% en cifras de consumo. Esta diferencia se debe principalmente al descenso en la actividad, en 2014 se daba servicio a un mayor número de plazas en todos acuartelamientos.

Toca a analizar el grado de ocupación de los centros y relacionarlo con el nivel en el descenso de ciertos consumos.

OBJETIVO Nº 2 / 2015 – LIMPIEZA

.- OBJETIVO

Reducción de consumo de recursos en el servicio de limpieza.

En este caso se medirá y controlará el consumo de productos de limpieza; el coste de los productos de limpieza que no podrá ser superior al 8,5% del coste de mano de obra del departamento de limpieza, manteniendo un nivel no inferior al 90% en satisfacción del cliente tanto mensualmente como al final de del año 2015 (VER OBJETIVO DE LIMPIEZA – CALIDAD).

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de limpieza, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de productos de limpieza- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo de 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento multiservicios.
- Gerencia del centro TLP Base Los Llanos.

.- RECURSOS

- Humanos: Personal responsable de la ejecución de la actividad.
- Gestión: Contactar con nuevos proveedores que provean de producto más barato, asegurándose igual o mejor calidad; mejores sistemas de dosificación del producto.
- Gestión: Control y seguimiento por parte de la Gerencia del TLP y el Dpto. de Medioambiente.

.- INDICADORES

- Relación entre el coste de los productos de limpieza y el coste de la mano de obra del personal del servicio de limpieza.
- Nivel de satisfacción del cliente con respecto al servicio de limpieza (medida ésta a través de los cuestionarios de satisfacción que se facilitan todos los clientes del TLP).

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

.- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo del consumo de productos de limpieza.
- Seguimiento exhaustivo de los costes de personal del servicio de limpieza.
- Seguimiento de los niveles de satisfacción del cliente.
- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar los productos de limpieza conforme a las indicaciones del fabricante, sin excederse en las cantidades y concentraciones de producto.

.- PLAZOS

- Primer trimestre: control del coste del consumo de productos de limpieza con respecto al coste de la mano de obra del departamento de limpieza, llevando a su vez un control del nivel de satisfacción del cliente.
- Segundo trimestre: control de las 3 variables presentes en el objetivo y análisis de datos. Se considerará un % correcto a finalización del segundo trimestre un nivel de al menos el 9% de coste de productos de limpieza frente al coste de personal. El nivel de satisfacción del cliente no puede descender ningún mes del 90%.
- Segundo semestre. Análisis y cierre del objetivo con la consecución o no del mismo.

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento multiservicios. Dirección General - Fecha: marzo de 2015.

.- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2015.

El seguimiento de este objetivo se realiza directamente desde la gerencia del servicio, a través de una tabla de control de objetivos.

A fecha de 31 de julio el gasto está en 7,72%, con lo que se está cumpliendo el objetivo. El nivel de satisfacción del cliente se mantiene a esa misma fecha por encima del 98%. Aun así se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal del servicio.

OBJETIVO Nº 3.1 / 2015 – GESTIÓN CAMPAMENTOS MILITARES

.- OBJETIVO

Reducción de consumo de recursos en el servicio de limpieza.

En este caso se medirá y controlará el consumo de detergentes de lavandería; en 2015 el consumo de detergentes de lavandería deberá reducirse un 15% con respecto al consumo de los mismos productos en el año anterior.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de limpieza, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de detergentes de lavandería- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo de 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento multiservicios.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Gerencia Camp Arena
- .- RECURSOS**
- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
-
- Gestión: control y seguimiento por parte de la Gerencia de Camp Arena y el Dpto. de Medioambiente.
- .- INDICADORES**
- Porcentaje de mejora en los consumos (Excel control de consumos y residuos).
- .- ACCIONES A TOMAR**
- Seguimiento exhaustivo de los consumos de los productos detergentes de lavandería.
 - Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar los productos detergentes de lavandería conforme a las indicaciones del fabricante, sin excederse en las cantidades y concentraciones de producto.
- .- PLAZOS**
- Primer trimestre: control del consumo de detergentes de lavandería con respecto a los niveles del año anterior.
 - Segundo trimestre: se considerará un % correcto a finalización del segundo trimestre un nivel de consumo de al menos el 7% menos con respecto al consumo del año anterior.
 - Segundo semestre: análisis y cierre del objetivo con la consecución o no del mismo.
- .- MEDICIÓN**
- A través de los indicadores del objetivo.
- .- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN:** Departamento Multiservicios – Gerencia Camp Arena. Dirección General – Fecha: marzo 2015.
- .- APRUEBA:** Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo 2015.

El seguimiento de este objetivo se realiza mediante el control de los pedidos de productos de detergente de lavandería. El seguimiento se realiza desde la gerencia del Dpto. de Multiservicios, y se hace a través de una herramienta Excel.

Comparados los consumos de kilos de detergente entre los primeros semestres de 2014 y 2015, durante el primer semestre de 2015 se ha producido un descenso en el consumo del 76%. Este descenso tan pronunciado del consumo, más allá de la concienciación y sensibilización medioambiental que se ha realizado desde el Dpto. de Medioambiente, sin duda tiene que ver con el volumen de trabajo ha ido decreciendo debido al repliegue de tropas. El servicio que presta UCALSA finaliza definitivamente a fecha 31 de octubre del presente año.

OBJETIVO Nº 3.2 / 2015 – GESTIÓN CAMPAMENTOS MILITARES

.- OBJETIVO

Reducción de consumo de recursos en el servicio de limpieza.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

En este caso se medirá y controlará el consumo de productos de plástico (menaje: cubiertos, vasos, boles, platos...) para que éste se reduzca en 2015 un 45% con respecto al año pasado.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de limpieza, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de menaje de plástico- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo de 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Gerencia Camp Arena

.- RECURSOS

- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
- Gestión: control y seguimiento por parte de la Gerencia de Camp Arena y el Dpto. de Medioambiente.

.- INDICADORES

- Porcentaje de mejora en los consumos (Excel control de consumos menaje plástico).

.- ACCIONES A TOMAR

- Repartir el menaje por personal de la empresa.
- Aportar carteles informativos acerca del correcto proceder, adquiriendo cada usuario una unidad por modelo en función de las necesidades.
- Aportar menaje de más de un uso.

.- PLAZOS

- Primer trimestre: control del consumo de menaje de plástico con respecto a los niveles del año anterior.
- Segundo trimestre: se considerará un % correcto a finalización del segundo trimestre un nivel de consumo de al menos el 20% menos con respecto al consumo del año anterior.
- Segundo semestre: análisis y cierre del objetivo con la consecución o no del mismo.

.- MEDICIÓN

- A través de los indicadores del objetivo.

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Gerencia Camp Arena. Dirección General –
Fecha: marzo de 2014.

.- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2014.

El seguimiento de este objetivo se realiza mediante el control de los pedidos de productos de detergente de lavandería. El seguimiento se realiza desde la gerencia del Dpto. de Restauración (HERAT), y se hace a través de una herramienta Excel.

Tras haberse producido una reducción del consumo total de menaje de plástico entre 2013 y 2014 de un 43%, el consumo se ha estabilizado desde entonces, produciéndose un leve aumento (3,20%) en el consumo en la

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

comparativa entre los primeros 3 semestres de 2014 y 2015. Se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal del servicio.

El servicio finalizará definitivamente en fecha 31 de octubre del presente año.

OBJETIVO Nº 4 / 2015 – DISTRIBUCIÓN

.- OBJETIVO

Reducción del consumo de recursos en el servicio de distribución.

Al comenzar el servicio en este emplazamiento durante el segundo semestre del año 2014, no tenemos datos suficientemente significativos con los que poder comparar los consumos del año 2015.

Por tanto, se marca como objetivo para el primer año que se presta el servicio en el presente emplazamiento la reducción del consumo de energía un 1,5% en el segundo semestre de 2015 frente a lo consumido en el primero.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de restauración, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de energía eléctrica- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento de Distribución.

.- RECURSOS

- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
- Gestión: control y seguimiento por parte del Dpto. de Distribución y el Dpto. de Medioambiente.

.- INDICADORES

- Porcentaje de mejora de consumo de energía eléctrica (Excel control de consumos y residuos).

.- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo del consumo de energía eléctrica.
- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar recursos (energía eléctrica) de forma adecuada y en su justa medida.

.- PLAZOS

- Primer semestre 2015: control del consumo energía eléctrica y análisis del consumo del segundo semestre 2014.
- Segundo semestre de 2015: a finalización del segundo semestre de 2015 se considerará un % correcto l reducción del nivel de consumo del al menos el 1,5% con respecto al primer trimestre 2015.

.- MEDICIÓN

- A través de los indicadores del objetivo

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento Distribución. Dirección General -
Fecha: marzo de 2015...

- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2015.

Este servicio comenzó a prestarse con normalidad a partir del segundo semestre de 2014, es por lo que a día de hoy sólo sería relevante el control y seguimiento del consumo de energía del primer semestre de 2015. Aun así, se ha controlado el consumo de los meses que lleva en funcionamiento el servicio, y se ha reducido un 0,82% el consumo de energía eléctrica en el primer semestre de 2015 con respecto a la media de consumo de los meses de funcionamiento del segundo semestre de 2014.

Se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal del servicio de distribución.

OBJETIVO Nº 5 / 14 – COMIDAS A DOMICILIO

- OBJETIVO

Reducción del consumo de recursos en los servicios de comidas a domicilio (Dpto. Socio Sanitario).

En este caso se medirá y controlará el consumo de carburante consumido por los vehículos que prestan el servicio de comidas a domicilio, debiendo reducirse en 2015 un 5% con respecto a 2014.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de comidas a domicilio, habiéndose identificado este aspecto ambiental –consumo de carburante- como significativo.

- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo de 2015.

- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento Socio Sanitario

- RECURSOS

- Gestión: control y seguimiento por parte del Dpto. Socio Sanitario y el Dpto. de Medioambiente.
- Humanos: personal del servicio (conductores / repartidores y coordinadores/as).

- INDICADORES

- Porcentaje de mejora de consumo de energía carburante (Excel control de consumo de carburante).

- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo del consumo de carburante.
- Revisión y planificación de las rutas de entrega (Dpto. Socio Sanitario).
- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar recursos (energía eléctrica) de forma adecuada y en su justa medida.

- PLAZOS

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Primer semestre 2015: control de carburante y análisis del consumo en este periodo con el consumo en durante el primer y segundo semestres de 2014.
- Segundo semestre de 2015: a finalización del segundo semestre de 2015 se considerará un % correcto l reducción del nivel de consumo del al menos el 1,5% con respecto al primer trimestre 2015.

- MEDICIÓN

- A través de los indicadores del objetivo

- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento Socio Sanitario – Fecha: Diciembre de 2014.

- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Enero de 2015.

Analizando la media de consumo de carburante por usuario en los años 2013 y 2014, apenas se obtienen en cómputo total diferencias entre ambos años: 2013 media de 2,35€ - 2014 media de 2,38€.

En marzo de 2015, tras la actualización de la evaluación de los aspectos ambientales, y habiendo salido como significativo el consumo de carburante, se establece como objetivo la reducción del 5% en 2014 frente a 2015.

A fecha de elaboración de este informe y disponiendo de datos de consumo hasta agosto de 2015, la reducción con respecto al mismo periodo de 2014 es del 34,16%.

Es cierto que durante el tercer cuatrimestre de 2014 y el primero de 2015 se produce una reducción en el precio del carburante (gasóleo A) en el mercado. De junio de 2014 a enero de 2015 se produce una reducción media en el precio de 19,75%, lo que no llega a explicar la reducción.

Podemos afirmar que la revisión y planificación de rutas realizada por el Dpto. de Socio Sanitario está funcionando. Aun así se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal de Sociosanitario.

OBJETIVO Nº 6 / 2015 – RACIONES DE SUBSISTENCIA

- OBJETIVO

Reducción de los residuos generados en la producción de raciones.

En este caso se medirá y controlará generación de residuos tipo cartón, papel y plástico / film, de la nueva campaña con respecto a la anterior (la última fue en abril de 2015), en una relación de residuo generado en función del número de raciones producidas.

Se fija un 5% la reducción objetivo, de la nueva campaña con respecto a la anterior.

Los datos de residuo generado se controlan en la tabla correspondiente.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de restauración, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de papel y cartón / consumo de plástico y film- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento de Raciones.

.- RECURSOS

- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
- Gestión: control y seguimiento por parte del Dpto. de Raciones y el Dpto. de Medioambiente.

.- INDICADORES

- Porcentaje de generación de residuo en función de la producción de raciones por campaña: Excel control de residuos y Excel de raciones producidas.

.- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo de generación de residuo.
- Seguimiento del número de raciones producidas por campaña.
- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar recursos (energía eléctrica) de forma adecuada y en su justa medida.

.- PLAZOS

- Finalización de la producción de raciones en la próxima campaña. A la finalización de la nueva campaña de raciones se realizará la comparativa entre esta última y la anterior.

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento Distribución. Dirección General - Fecha: marzo de 2015.

.- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2015.

En 2015 sólo ha habido una producción de raciones, en abril. Estamos a la espera de conseguir un nuevo contrato para poder llevar a cabo las acciones, e invertir los recursos planificados en el objetivo.

Durante la campaña de abril se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal de producción de raciones.

OBJETIVO Nº 7 / 2015 – OFICINA (Madrid y Tarancón)

.- OBJETIVO

Reducción del consumo de recursos en la actividad de oficina.

En este caso se medirá y controlará el consumo de energía eléctrica, que debe reducirse un 5% con respecto a 2014.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de restauración, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de energía eléctrica- como significativo.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento de Medioambiente.

.- RECURSOS

- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
- Gestión: control y seguimiento por parte del Dpto. de Medioambiente.

.- INDICADORES

- Porcentaje de mejora de consumo de energía eléctrica (Excel control de consumos y residuos).

.- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo del consumo de energía eléctrica.
- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar recursos (energía eléctrica) de forma adecuada y en su justa medida.

.- PLAZOS

- Primer trimestre: control del consumo de energía eléctrica con respecto a los datos de 2014.
- Segundo trimestre: análisis del consumo de energía eléctrica y aplicación de medidas correctoras si fuese necesario. Reducción de un 2,5 % con respecto al año anterior.
- Segundo semestre: análisis y cierre del objetivo con la consecución o no del mismo.

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento Distribución. Dirección General - Fecha: marzo de 2015.

.- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2015.

En las instalaciones de Tarancón sólo se cuenta con datos desde marzo de 2014. Comparando el gasto de luz del segundo semestre de 2014 con el primero de 2015, se obtiene una rebaja en el consumo de 0,06%.

En las instalaciones de Madrid, habiéndose producido una bajada del consumo entre 2013 y 2014 (5,65%), comparando el primer semestre de 2014 y el de 2015, hay un aumento del 2,17 %.

Igualmente en Madrid, comparando el gasto de luz del segundo semestre de 2014 y el primero de 2015 se obtiene una reducción del 12,66%.

La media de todos estos resultados nos da una cifra de ahorro del 4,96%, permaneciendo de esta manera dentro del valor objetivo.

Dado que los resultados de ahorro de luz son mucho menores en la oficina de Tarancón, se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal de este centro.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Implementación

La empresa ha obtenido la certificación ISO 14001 en el año 2009 con el fin de certificar a través de una empresa certificadora internacional que el desempeño medioambiental es correcto y con el que certificar que cumple no solo con la legislación medioambiental vigente en cada una de las regiones y países en los que presta sus actividades y servicios sino que demuestra con dicha certificación que su desempeño por el cuidado medioambiental va más allá de lo marcado por dicha legislación.

Medición de resultados

En el periodo de referencia de este informe, la empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. no ha recibido investigaciones ni ha sufrido incidentes o denuncias acerca del incumplimiento de la legislación medioambiental.

Asimismo, la Dirección lleva a cabo revisiones periódicas de los resultados, la cual adjuntamos a continuación.

También se llevan a cabo auditorías externas sobre el rendimiento Ambiental. Adjuntamos la última que ha sido realizada por el responsable del Dpto de Medioambiente, Marcos Rodríguez Guerra:

INFORME DE REVISIÓN GENERAL DEL SISTEMA POR LA DIRECCIÓN

Fecha: 10/08/2015

Presentes:

Consejero Delegado: Manuel Ruiz Alonso

Responsable Dpto. de Calidad y Medioambiente: Marcos Rodríguez Guerra

Responsable Dpto. de Operaciones / Restauración Colectiva: Francisco Villarreal Caro

Responsable de Calidad Dpto. Socio Sanitario: M^a Jesús Gamo Rodrigo

Responsable de las Raciones de Subsistencia: Andrés Gotor García

Responsable de Suministros: Ana Belén Zamarra Molina

Orden del día:

1. Analizar el grado de difusión de la Política de Calidad y Medio Ambiente y la necesidad de adecuar la misma.
2. Analizar el nivel de consecución de los objetivos de Medio Ambiente establecidos para el año en curso y proponer los objetivos para el próximo período.
3. Analizar los resultados de las auditorías internas y externas desde la última revisión.
4. Análisis de las no conformidades identificadas. Evaluar la situación y los resultados de las acciones correctivas y preventivas implantadas, planificación e implantación de nuevas medidas correctivas.
5. Analizar el nivel de competencia y formación

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

6. Revisar los puntos del acta anterior.
7. Detectar posibles mejoras y evaluar los recursos y plazos necesarios para efectuarlas.
8. Evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos que la organización haya suscrito.
9. Analizar las comunicaciones de las partes interesadas externas.
10. Evaluar el grado de desempeño ambiental de la organización.
11. Revisar circunstancias cambiantes que estén relacionadas con el sistema de gestión medioambiental.
12. Reevaluar los aspectos ambientales.
13. Recursos técnicos y humanos
14. Planes de emergencia
15. Conclusiones
16. Ruegos y preguntas

ACTA DE REVISIÓN DEL SISTEMA POR LA DIRECCIÓN 10 de agosto de 2015

EXPLICACIÓN, SITUACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

El presente acta es la revisión general del Sistema de Gestión Medioambiental de Unión Castellana de Alimentación UCALSA S.A. (a partir de ahora UCALSA) por la Dirección, que se realiza de forma integrada para las actividades de:

- La logística, la manipulación, la venta y la distribución de productos alimenticios y bebidas, droguería, perfumería y bazar tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidos buques y las FFAA Españolas.
- Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional, incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- El servicio de comida y ayuda a domicilio.
- El servicio de limpieza de edificios en instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.
- La logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- Gestión del mantenimiento de instalaciones de climatización, depuradora, potabilizadora, cuadros eléctricos, grupos electrógenos, equipos de lavandería y cocinas.
- Gestión de limpieza de zonas comunes y privadas, limpieza exterior de campamento, interior de contenedores y edificios.
- La gestión de los servicios de biblioteca, gimnasio, estafeta y paquetería, peluquería, sala de masajes, Internet y lavandería.

Señalar que las diferentes actividades de UCALSA incluidas en este acta de revisión del sistema por la Dirección han implantado el sistema de gestión en la realización de sus actividades con el fin de mejorar los servicios prestados a los clientes, ya sean de naturaleza pública o privada, con los que se mantienen relaciones contractuales.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

1.- ANALIZAR EL GRADO DE DIFUSIÓN DE LA POLÍTICA DE CALIDAD Y MEDIO AMBIENTE Y LA NECESIDAD DE ADECUAR LA MISMA.

La política de calidad y medio ambiente se ha revisado y actualizado con fecha del 15/01/2013 en su 7ª revisión y puesta a disposición de todo el personal, comprobándose que todo el personal de la organización y de las diferentes actividades de UCALSA están informados de ello.

El Dpto. de Calidad y Medioambiente actualiza la distribución de la misma al personal de la empresa, así como la copia colgada en la web.

Existe una versión de la política en inglés.

En cuanto a la difusión de la política y el compromiso medioambiental, se han remitido a los proveedores de servicios para que se evidencie su conocimiento y un compromiso con los principios de la política de UCALSA y cumplan con los principios de respeto medioambiental que el sistema de gestión proclama para las actividades que están dentro del alcance de la certificación medioambiental.

2.- ANALIZAR EL NIVEL DE CONSECUCIÓN DE LOS OBJETIVOS DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL ESTABLECIDOS PARA EL AÑO EN CURSO.

Objetivos de Medioambiente del año 2015

OBJETIVO Nº 1 / 2015 – RESTAURACIÓN

.- OBJETIVO

Reducción del consumo de recursos en los servicios de restauración (catering – colectividades).

En este caso se medirá y controlará el consumo de envases de plástico que sean considerados como no peligrosos, debiendo reducirse en 2015 un 5% con respecto a 2014.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de restauración, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de envases de plástico- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento restauración.
- Responsables de la gestión de restauración en cada uno de los centros en los que se realiza la actividad.

.- RECURSOS

- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
- Gestión: control y seguimiento por parte de los responsables de cada centro y el Dpto. de Medioambiente.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

.- INDICADORES

- Porcentaje de reducción en los consumos (Excel control de consumos y residuos).

.- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo de los residuos tipo envases plásticos.
- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar los productos envasados en plástico conforme a las indicaciones del fabricante, sin excederse en las cantidades y concentraciones de producto.

.- PLAZOS

- Primer trimestre: control de los residuos de envases de plástico con respecto a los niveles de ocupación de cada centro.
- Segundo trimestre: análisis de los residuos generados y aplicación de medidas correctoras si fuese necesario. Reducción de un 2,5 % con respecto al año anterior.
- Segundo semestre: análisis y cierre del objetivo con la consecución o no del mismo.

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN. Departamento restauración. Dirección General -
Fecha: marzo de 2015.

.- APRUEBA. Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2015.

El seguimiento de este objetivo se realiza directamente por cada uno de los responsables de centro, en coordinación con el Dpto. de Medioambiente, a través de una tabla Excel de control de consumos y residuos.

A fecha de 30 de junio se producido una reducción del consumo de envases de plástico (no considerados como peligrosos) mucho mayor al esperado; en concreto se ha producido una reducción, con respecto al primer semestre de 2014, del 36% en cifras de consumo. Esta diferencia se debe principalmente al descenso en la actividad, en 2014 se daba servicio a un mayor número de plazas en todos acuartelamientos.

Toca a analizar el grado de ocupación de los centros y relacionarlo con el nivel en el descenso de ciertos consumos.

OBJETIVO Nº 2 / 2015 – LIMPIEZA

.- OBJETIVO

Reducción de consumo de recursos en el servicio de limpieza.

En este caso se medirá y controlará el consumo de productos de limpieza; el coste de los productos de limpieza que no podrá ser superior al 8,5% del coste de mano de obra del departamento de limpieza, manteniendo un nivel no inferior al 90% en satisfacción del cliente tanto mensualmente como al final de del año 2015 (VER OBJETIVO DE LIMPIEZA – CALIDAD).

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de limpieza, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de productos de limpieza- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo de 2015.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento multiservicios.
- Gerencia del centro TLP Base Los Llanos.

.- RECURSOS

- Humanos: Personal responsable de la ejecución de la actividad.
- Gestión: Contactar con nuevos proveedores que provean de producto más barato, asegurándose igual o mejor calidad; mejores sistemas de dosificación del producto.
- Gestión: Control y seguimiento por parte de la Gerencia del TLP y el Dpto. de Medioambiente.

.- INDICADORES

- Relación entre el coste de los productos de limpieza y el coste de la mano de obra del personal del servicio de limpieza.
- Nivel de satisfacción del cliente con respecto al servicio de limpieza (medida ésta a través de los cuestionarios de satisfacción que se facilitan todos los clientes del TLP).

.- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo del consumo de productos de limpieza.
- Seguimiento exhaustivo de los costes de personal del servicio de limpieza.
- Seguimiento de los niveles de satisfacción del cliente.
- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar los productos de limpieza conforme a las indicaciones del fabricante, sin excederse en las cantidades y concentraciones de producto.

.- PLAZOS

- Primer trimestre: control del coste del consumo de productos de limpieza con respecto al coste de la mano de obra del departamento de limpieza, llevando a su vez un control del nivel de satisfacción del cliente.
- Segundo trimestre: control de las 3 variables presentes en el objetivo y análisis de datos. Se considerará un % correcto a finalización del segundo trimestre un nivel de al menos el 90% de coste de productos de limpieza frente al coste de personal. El nivel de satisfacción del cliente no puede descender ningún mes del 90%.
- Segundo semestre. Análisis y cierre del objetivo con la consecución o no del mismo.

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento multiservicios. Dirección General - Fecha: marzo de 2015.

.- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2015.

El seguimiento de este objetivo se realiza directamente desde la gerencia del servicio, a través de una tabla de control de objetivos.

A fecha de 31 de julio el gasto está en 7,72%, con lo que se está cumpliendo el objetivo. El nivel de satisfacción del cliente se mantiene a esa misma fecha por encima del 98%. Aun así se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal del servicio.

OBJETIVO Nº 3.1 / 2015 – GESTIÓN CAMPAMENTOS MILITARES

.- OBJETIVO

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Reducción de consumo de recursos en el servicio de limpieza.

En este caso se medirá y controlará el consumo de detergentes de lavandería; en 2015 el consumo de detergentes de lavandería deberá reducirse un 15% con respecto al consumo de los mismos productos en el año anterior.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de limpieza, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de detergentes de lavandería- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo de 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento multiservicios.
- Gerencia Camp Arena

.- RECURSOS

- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
- Gestión: control y seguimiento por parte de la Gerencia de Camp Arena y el Dpto. de Medioambiente.

.- INDICADORES

- Porcentaje de mejora en los consumos (Excel control de consumos y residuos).

.- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo de los consumos de los productos detergentes de lavandería.
- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar los productos detergentes de lavandería conforme a las indicaciones del fabricante, sin excederse en las cantidades y concentraciones de producto.

.- PLAZOS

- Primer trimestre: control del consumo de detergentes de lavandería con respecto a los niveles del año anterior.
- Segundo trimestre: se considerará un % correcto a finalización del segundo trimestre un nivel de consumo de al menos el 70% menos con respecto al consumo del año anterior.
- Segundo semestre: análisis y cierre del objetivo con la consecución o no del mismo.

.- MEDICIÓN

- A través de los indicadores del objetivo.

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento Multiservicios – Gerencia Camp Arena. Dirección General – Fecha: marzo 2015.

.- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo 2015.

El seguimiento de este objetivo se realiza mediante el control de los pedidos de productos de detergente de lavandería. El seguimiento se realiza desde la gerencia del Dpto. de Multiservicios, y se hace a través de una herramienta Excel.

Comparados los consumos de kilos de detergente entre los primeros semestres de 2014 y 2015, durante el primer semestre de 2015 se ha producido un descenso en el consumo del 76%. Este descenso tan pronunciado del consumo, más allá de la concienciación y sensibilización medioambiental que se ha realizado desde el Dpto. de Medioambiente, sin duda tiene que ver con el

volumen de trabajo ha ido decreciendo debido al repliegue de tropas. El servicio que presta UCALSA finaliza definitivamente a fecha 31 de octubre del presente año.

OBJETIVO Nº 3.2 / 2015 – GESTIÓN CAMPAMENTOS MILITARES

.- OBJETIVO

Reducción de consumo de recursos en el servicio de limpieza.

En este caso se medirá y controlará el consumo de productos de plástico (menaje: cubiertos, vasos, boles, platos...) para que éste se reduzca en 2015 un 45% con respecto al año pasado.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de limpieza, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de menaje de plástico- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo de 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Gerencia Camp Arena

.- RECURSOS

- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
- Gestión: control y seguimiento por parte de la Gerencia de Camp Arena y el Dpto. de Medioambiente.

.- INDICADORES

- Porcentaje de mejora en los consumos (Excel control de consumos menaje plástico).

.- ACCIONES A TOMAR

- Repartir el menaje por personal de la empresa.
- Aportar carteles informativos acerca del correcto proceder, adquiriendo cada usuario una unidad por modelo en función de las necesidades.
- Aportar menaje de más de un uso.

.- PLAZOS

- Primer trimestre: control del consumo de menaje de plástico con respecto a los niveles del año anterior.
- Segundo trimestre: se considerará un % correcto a finalización del segundo trimestre un nivel de consumo de al menos el 20% menos con respecto al consumo del año anterior.
- Segundo semestre: análisis y cierre del objetivo con la consecución o no del mismo.

.- MEDICIÓN

- A través de los indicadores del objetivo.

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Gerencia Camp Arena. Dirección General – Fecha: marzo de 2014.

.- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2014.

El seguimiento de este objetivo se realiza mediante el control de los pedidos de productos de detergente de lavandería. El seguimiento se realiza

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

desde la gerencia del Dpto. de Restauración (HERAT), y se hace a través de una herramienta Excel.

Tras haberse producido una reducción del consumo total de menaje de plástico entre 2013 y 2014 de un 43%, el consumo se ha estabilizado desde entonces, produciéndose un leve aumento (3,20%) en el consumo en la comparativa entre los primeros 3 semestres de 2014 y 2015. Se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal del servicio.

El servicio finalizará definitivamente en fecha 31 de octubre del presente año.

OBJETIVO Nº 4 / 2015 – DISTRIBUCIÓN

.- OBJETIVO

Reducción del consumo de recursos en el servicio de distribución.

Al comenzar el servicio en este emplazamiento durante el segundo semestre del año 2014, no tenemos datos suficientemente significativos con los que poder comparar los consumos del año 2015.

Por tanto, se marca como objetivo para el primer año que se presta el servicio en el presente emplazamiento la reducción del consumo de energía un 1,5% en el segundo semestre de 2015 frente a lo consumido en el primero.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de restauración, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de energía eléctrica- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento de Distribución.

.- RECURSOS

- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
- Gestión: control y seguimiento por parte del Dpto. de Distribución y el Dpto. de Medioambiente.

.- INDICADORES

- Porcentaje de mejora de consumo de energía eléctrica (Excel control de consumos y residuos).

.- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo del consumo de energía eléctrica.
- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar recursos (energía eléctrica) de forma adecuada y en su justa medida.

.- PLAZOS

- Primer semestre 2015: control del consumo energía eléctrica y análisis del consumo del segundo semestre 2014.
- Segundo semestre de 2015: a finalización del segundo semestre de 2015 se considerará un % correcto l reducción del nivel de consumo del al menos el 1,5% con respecto al primer trimestre 2015.

.- MEDICIÓN

- A través de los indicadores del objetivo

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento Distribución. Dirección General -
Fecha: marzo de 2015...

.- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2015.

Este servicio comenzó a prestarse con normalidad a partir del segundo semestre de 2014, es por lo que a día de hoy sólo sería relevante el control y seguimiento del consumo de energía del primer semestre de 2015. Aun así, se ha controlado el consumo de los meses que lleva en funcionamiento el servicio, y se ha reducido un 0,82% el consumo de energía eléctrica en el primer semestre de 2015 con respecto a la media de consumo de los meses de funcionamiento del segundo semestre de 2014.

Se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal del servicio de distribución.

OBJETIVO Nº 5 / 14 – COMIDAS A DOMICILIO

.- OBJETIVO

Reducción del consumo de recursos en los servicios de comidas a domicilio (Dpto. Socio Sanitario).

En este caso se medirá y controlará el consumo de carburante consumido por los vehículos que prestan el servicio de comidas a domicilio, debiendo reducirse en 2015 un 5% con respecto a 2014.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de comidas a domicilio, habiéndose identificado este aspecto ambiental –consumo de carburante- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo de 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento Socio Sanitario

.- RECURSOS

- Gestión: control y seguimiento por parte del Dpto. Socio Sanitario y el Dpto. de Medioambiente.

- Humanos: personal del servicio (conductores / repartidores y coordinadores/as).

.- INDICADORES

- Porcentaje de mejora de consumo de energía carburante (Excel control de consumo de carburante).

.- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo del consumo de carburante.
- Revisión y planificación de las rutas de entrega (Dpto. Socio Sanitario).
- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar recursos (energía eléctrica) de forma adecuada y en su justa medida.

.- PLAZOS

- Primer semestre 2015: control de carburante y análisis del consumo en este periodo con el consumo en durante el primer y segundo semestres de 2014.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Segundo semestre de 2015: a finalización del segundo semestre de 2015 se considerará un % correcto l reducción del nivel de consumo del al menos el 1,5% con respecto al primer trimestre 2015.

.- MEDICIÓN

- A través de los indicadores del objetivo

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento Socio Sanitario – Fecha: Diciembre de 2014.

.- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Enero de 2015.

Analizando la media de consumo de carburante por usuario en los años 2013 y 2014, apenas se obtienen en cómputo total diferencias entre ambos años: 2013 media de 2,35€ - 2014 media de 2,38€.

En marzo de 2015, tras la actualización de la evaluación de los aspectos ambientales, y habiendo salido como significativo el consumo de carburante, se establece como objetivo la reducción del 5% en 2014 frente a 2015.

A fecha de elaboración de este informe y disponiendo de datos de consumo hasta agosto de 2015, la reducción con respecto al mismo periodo de 2014 es del 34,16%.

Es cierto que durante el tercer cuatrimestre de 2014 y el primero de 2015 se produce una reducción en el precio del carburante (gasóleo A) en el mercado. De junio de 2014 a enero de 2015 se produce una reducción media en el precio de 19,75%, lo que no llega a explicar la reducción.

Podemos afirmar que la revisión y planificación de rutas realizada por el Dpto. de Socio Sanitario está funcionando. Aun así se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal de Sociosanitario.

OBJETIVO Nº 6 / 2015 – RACIONES DE SUBSISTENCIA

.- OBJETIVO

Reducción de los residuos generados en la producción de raciones.

En este caso se medirá y controlará generación de residuos tipo cartón, papel y plástico / film, de la nueva campaña con respecto a la anterior (la última fue en abril de 2015), en una relación de residuo generado en función del número de raciones producidas.

Se fija un 5% la reducción objetivo, de la nueva campaña con respecto a la anterior.

Los datos de residuo generado se controlan en la tabla correspondiente.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de restauración, habiéndose identificado este aspecto ambiental – consumo de papel y cartón / consumo de plástico y film- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento de Raciones.

.- RECURSOS

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
- Gestión: control y seguimiento por parte del Dpto. de Raciones y el Dpto. de Medioambiente.
- .- INDICADORES
 - Porcentaje de generación de residuo en función de la producción de raciones por campaña: Excel control de residuos y Excel de raciones producidas.
- .- ACCIONES A TOMAR
 - Seguimiento exhaustivo de generación de residuo.
 - Seguimiento del número de raciones producidas por campaña.
 - Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar recursos (energía eléctrica) de forma adecuada y en su justa medida.
- .- PLAZOS
 - Finalización de la producción de raciones en la próxima campaña. A la finalización de la nueva campaña de raciones se realizará la comparativa entre esta última y la anterior.
- .- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento Distribución. Dirección General - Fecha: marzo de 2015.
- .- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2015.

En 2015 sólo ha habido una producción de raciones, en abril. Estamos a la espera de conseguir un nuevo contrato para poder llevar a cabo las acciones, e invertir los recursos planificados en el objetivo.

Durante la campaña de abril se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal de producción de raciones.

OBJETIVO Nº 7 / 2015 – OFICINA (Madrid y Tarancón)

.- OBJETIVO

Reducción del consumo de recursos en la actividad de oficina.

En este caso se medirá y controlará el consumo de energía eléctrica, que debe reducirse un 5% con respecto a 2014.

Se plantea este objetivo conforme a la evaluación de los aspectos ambientales en el servicio de restauración, habiéndose identificado este aspecto ambiental –consumo de energía eléctrica- como significativo.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Marzo 2015.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento de Medioambiente.

.- RECURSOS

- Humanos: personal responsable de la ejecución de las actividades.
- Gestión: control y seguimiento por parte del Dpto. de Medioambiente.

.- INDICADORES

- Porcentaje de mejora de consumo de energía eléctrica (Excel control de consumos y residuos).

.- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo del consumo de energía eléctrica.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Formación y concienciación al personal de la necesidad de utilizar recursos (energía eléctrica) de forma adecuada y en su justa medida.
- PLAZOS
- Primer trimestre: control del consumo de energía eléctrica con respecto a los datos de 2014.
 - Segundo trimestre: análisis del consumo de energía eléctrica y aplicación de medidas correctoras si fuese necesario. Reducción de un 2,5 % con respecto al año anterior.
 - Segundo semestre: análisis y cierre del objetivo con la consecución o no del mismo.
- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento Distribución. Dirección General - Fecha: marzo de 2015.
- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: marzo de 2015.

En las instalaciones de Tarancón sólo se cuenta con datos desde marzo de 2014. Comparando el gasto de luz del segundo semestre de 2014 con el primero de 2015, se obtiene una rebaja en el consumo de 0,06%.

En las instalaciones de Madrid, habiéndose producido una bajada del consumo entre 2013 y 2014 (5,65%), comparando el primer semestre de 2014 y el de 2015, hay un aumento del 2,17 %.

Igualmente en Madrid, comparando el gasto de luz del segundo semestre de 2014 y el primero de 2015 se obtiene una reducción del 12,66%.

La media de todos estos resultados nos da una cifra de ahorro del 4,96%, permaneciendo de esta manera dentro del valor objetivo.

Dado que los resultados de ahorro de luz son mucho menores en la oficina de Tarancón, se ha pasado la información de sensibilización medioambiental y buenas prácticas al personal de este centro.

3.- ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LAS AUDITORIAS INTERNAS Y EXTERNAS DESDE LA ÚLTIMA REVISIÓN.

Tras la revisión general del sistema realizada en enero, y tras las auditorías internas y externas realizadas durante el segundo semestre de 2014 no se ha realizado más auditorías del sistema de gestión medioambiental.

Se ha planificado la auditoría interna del sistema de gestión para septiembre de 2015, y las auditorías de segundo seguimiento de la certificación ISO 14001 para finales de septiembre, principios de octubre de 2015.

Se está realizando el control y seguimiento de la no conformidades detectadas a lo largo del presente año.

4.- ANÁLISIS DE LAS NO CONFORMIDADES IDENTIFICADAS. EVALUAR LA SITUACIÓN Y LOS RESULTADOS DE LAS ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS IMPLANTADAS, PLANIFICACIÓN E IMPLANTACIÓN DE NUEVAS MEDIDAS CORRECTIVAS.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Las no conformidades que se generaron a lo largo de este año en cada una de las actividades y el tratamiento de las mismas es el que se presenta en las tablas PG.011.02 de seguimiento de las no conformidades.

5.- ANALIZAR EL NIVEL DE COMPETENCIA Y FORMACIÓN.

Durante el primer semestre de 2015 no se ha impartido formación alguna en materia medioambiental.

Se planifica para el segundo semestre de 2015 impartir formación a todo el personal involucrado en las actividades del alcance en los siguientes ámbitos:

- Buenas prácticas medioambientales para cada actividad.
- Buenas prácticas medioambientales en situaciones potenciales o de emergencia.

La persona designada por la Dirección como responsable del sistema de gestión medioambiental, Marcos Rodríguez Guerra, continúa cursando el Master en Sistemas Integrados de Gestión (Calidad, Medioambiente y PRL) por la Universidad Internacional de La Rioja (UNIR), Master que finalizará a finales de año, con la correspondiente obtención del título.

6.- REVISAR LOS PUNTOS DEL ACTA ANTERIOR.

Se han revisado los puntos del acta anterior siendo reflejadas las novedades con respecto al mismo en éste acta.

Las actuaciones correspondientes al año 2015 en todas las actividades incluidas dentro del sistema de gestión de calidad y medioambiente así como los puntos de la norma que deben de cumplirse con el correspondiente sistema, se han reflejado en esta revisión general del sistema por la Dirección. En el punto siguiente se realizarán los comentarios referentes a las opciones de mejora planificadas para el año 2014 y al estado de las mismas.

Del acta anterior en el que se realiza una revisión general del sistema por la Dirección, no ha quedado punto sin aclarar y por lo tanto se da cierre correcto al mismo, así como a éste una vez analizados los aspectos medioambientales de todas las actividades incluidas en el alcance, así como del desempeño medioambiental llevado a cabo en ellas, que no se habían desarrollado correctamente en el acta anterior.

7.- DETECTAR POSIBLES MEJORAS Y EVALUAR LOS RECURSOS Y PLAZOS NECESARIOS PARA EFECTUARLAS. SUGERENCIAS, PROPUESTAS Y MEJORAS POSIBLES AL MISMO.

Sobre posibles mejoras, la empresa siempre está abierta a sugerencias del personal, clientes, etc.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Con respecto al año 2014 se planificaron las siguientes mejoras:

Para la actividad de raciones y distribución, y a raíz del traslado de dichas actividades a un nuevo emplazamiento sito la Avenida Adolfo Suárez de Tarancón, Cuenca, se ha contactado con un gestor de residuos autorizado: La recogida de residuos de papel, cartón y film está siendo realizada por la empresa Recuperaciones ALMERGE S.L., N.º. autoriz.: 1630002908, Cod. NIMA: 1630002908.

Para la actividad de catering se ha contactado con un gestor de residuos autorizado para el residuo peligroso (envases plásticos contaminados), se trata de la empresa BIOCLEAN S.A., código AN-0035, Cod. NIMA: 4100000006.

Para la actividad de comidas a domicilio, y con respecto al residuo de cartón generado a raíz de la actividad que se desarrolla en las instalaciones de la empresa ASGASA), Polígono Industrial San José de Valderas, Alcorcón), se está trabajando para ver en qué medida se puede acordar la gestión del mismo a través de un gestor autorizado.

Del resto de residuo se hace cargo la misma empresa ASGASA a través de la EMPRESA DE SERVICIOS MUNICIPALES DE ALCORCON S.A.U. (Ver escrito justificante emitido por Asgasa).

Para las actividades de limpieza, en la Base Militar Los Llanos se ha empezado a trabajar con un nuevo proveedor, de tal manera que:

- Los productos de limpieza vienen en envases de 20L, en vez de los 5L de los envases del anterior proveedor, con lo que se reduce la producción de residuos.
- Los envases de 20L poseen un grifo para la fácil carga de los botes reutilizables de uso individual. A su vez provee de las etiquetas para etiquetar cada bote individual, que incluye información sobre la dosis de producto a utilizar.
- Se ha introducido el uso de papel con Etiqueta Europea Ecolabel.

Con el ánimo de potenciar la participación del personal para que aporte recomendaciones de mejora, se producen reuniones periódicas de los responsables de las actividades con el Responsable de Calidad y Medioambiente de manera periódica.

Se espera poder implantar nuevas mejoras para las actividades que se realizan bajo el amparo del sistema de gestión y que supongan un incremento en la calidad de los servicios prestados.

8.- EVALUAR EL GRADO DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS QUE LA ORGANIZACIÓN HAYA SUSCRITO.

El Grupo UCALSA revisa la legislación aplicable y evalúa el cumplimiento de sus requisitos con una periodicidad semestral, ha identificado y evaluado el grado de cumplimiento de los requisitos legales para las oficinas de Tarancón y de Madrid.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Para las actividades de catering y limpieza la identificación y evaluación se ha realizado por Comunidad autónoma y no por centro debido a que la normativa autonómica que sea de aplicación a los centros de una comunidad lo sería para todos.

El la compañía se es consciente que alguna Ordenanza municipal, pudiera disponer requisitos específicos para algún centro en particular, pero serían aplicables inicialmente al cliente, quien es el titular de las instalaciones y de forma complementaria a UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACION, UCALSA S.A.

Se está cumpliendo con los requisitos del cliente en centros del territorio nacional así como aquellos requisitos del centro de Herat – Afganistán, Camp Arena.

Se acuerda que se requiera a los jefes de servicio de cada centro que traten de informarse sobre normativa local existente en los municipios e informen a la persona Responsable de Calidad y Medio Ambiente.

La actualización de los requisitos legales tanto para calidad como para medioambiente se hará a través de la empresa externa Infosald, utilizada también para la actualización de los requisitos legales de toda la materia de seguridad y salud.

9.- ANALIZAR LAS COMUNICACIONES DE LAS PARTES INTERESADAS EXTERNAS.

No se realizan comunicaciones de las partes interesadas externas específicas acerca de cualquiera de los servicios o actividades prestadas por las empresas del Grupo a cada uno de los clientes, más allá de las que se han ido detectando en los controles y seguimiento de las mismas.

10.- EVALUAR EL GRADO DE DESEMPEÑO AMBIENTAL DE LA ORGANIZACIÓN.

Sobre el grado de desempeño ambiental de la organización, UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. controla los consumos de los recursos naturales como energía eléctrica, agua, papel, productos químicos usados en aquellos centros de titularidad propia.

Para las actividades realizadas en centros clientes, no tiene control de los recursos naturales como energía eléctrica y agua, ya que depende de los titulares de dichos centros.

El hecho de generar más residuos depende directamente del número de usuarios / cliente que haga uso del servicio y no depende de la directa realización de las actividades por parte del personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A., es decir, las cantidades de R.S.U. o asimilados que se generen en las preparaciones de las comidas no dependerán de la buena o mala praxis del personal de la empresa en la realización de su actividad sino que dependerán del mayor o menor número de comensales que acudan a los comedores de los

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

centros del Ejército de Tierra, si bien es verdad que se tiene en cuenta que una mala praxis por parte del personal puede ocasionar una mayor utilización de materia prima y por lo tanto una adquisición de más productos y sus consiguientes embalajes que derivarán en una mayor generación de R.S.U. o asimilados.

Se han tenido en cuenta aspectos ambientales indirectos y que sí son responsabilidad de UCALSA S.A., ya que derivan de los proveedores que la empresa tiene subcontratadas para la realización de determinadas actuaciones, o aquellos aspectos ambientales que pueden afectar a la empresa debido a una mala praxis por parte de los clientes, y que tenga responsabilidad directa en la valoración ambiental que se tenga de la empresa por parte de los responsables ambientales de cada uno de ellos.

Dichos aspectos ambientales indirectos se incluyen en el listado de evaluación que utiliza la empresa, y se evalúan con el resto de aspectos ambientales ya definidos, siguiendo con la evaluación periódica que se hace de ellos.

En cuanto a su comportamiento ambiental también controla y gestiona adecuadamente sus residuos peligrosos y no peligrosos, no vierte aguas contaminadas a la red de alcantarillado salvo las derivadas del uso de sanitarios y las actividades de limpieza.

La empresa sigue sin utilizar equipos susceptibles de emitir ruidos que superen los límites reglamentarios.

Con respecto a la gestión del tóner usado de las oficinas de Madrid y Tarancón, UCALSA S.A. entrega el residuo generado a Grupo Columbia (GRUPO FUNDOSA), Empresa autorizada por la Consejería de Cantabria como Gestora de Residuos con el nº RCTT/CN/024/2001.

Durante 2015 se generaron 60 KG de residuo.

Por lo que a la gestión de residuo peligroso, el único residuo peligroso que genera UCALSA S.A son Envases que contienen restos de sustancias peligrosas o están contaminados por ellas (L.E.R. 150110). Se continúa trabajando en colaboración con el gestor autorizado BIOCLEAN, S.A., que durante este año ha recogido las siguientes cantidades:

RETIRADA MERCANCIAS PELIGROSAS 2015

EMPRESA	CENTRO	KG	FECHA	RESIDUOS
Bioclean	Álvarez de Sotomayor	18	20.04.15	150110
Bioclean	Cerro Muriano	25	29.04.2015	150110

La recogida de residuo peligroso Envases que contienen restos de sustancias peligrosas o están contaminados por ellas (L.E.R. 150110) generadas en la

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

actividad de limpieza en las instalaciones del TLP – Base Los Llanos se realiza directamente por la Base Aérea de Albacete, en cuyas instalaciones de desarrollan las actividades.

Con respecto al otro tipo de residuo Agua aceitosa procedente de separadores de agua/sustancias aceitosas (L.E.R. 130507), se gestiona a través del gestor autorizado RECUPERACIONES DECARPE, S.L.

En 2015 se recogieron 3.000 kg en fecha 26/06/2015.

Los datos cuantitativos del desempeño ambiental de la organización con respecto a la implantación del sistema de gestión medioambiental se desarrollan en todas y cada una de las tablas Excel de control de consumos y residuos de las actividades y centros incluidos en el alcance del certificado que se revisan mensualmente.

Con respecto a las actividades para dar cumplimiento a los requisitos legales en materia medioambiental en el Destacamento de Herat, se cumple con la segregación dentro de la base por parte de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACION, UCALSA S.A., pero en función del responsable veterinario de cada uno de los reemplazos se plantean algunos problemas acerca de seguir o no seguir realizando dicha actividad.

Aun así, dentro de las limitaciones que se tienen para realizar un correcto control de los residuos que se generan, sin poder segregarlos, sí se controlan las entradas de todo lo generado en la realización de las actividades y por lo tanto sí se controla todo el residuo que sale del Destacamento a través de los registros gestionados por UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. aunque estos residuos sean los generados a nivel general por todo el personal presente en el Destacamento.

Aunque a fecha de realización de este informe no se dispone de todos los datos de generación de residuos de 2015 para poder entrar a valorar el desempeño medioambiental real del servicio, si conocemos que tanto las cantidades de residuos como de consumibles utilizados ha descendido notablemente a raíz del sucesivo despliegue de tropas de la base. De hecho los servicios de UCALSA finalizan en fecha 31 de octubre de 2015.

Con respecto a los datos cuantificables acerca de los consumos generados y los residuos producidos en el servicio de restauración prestado en los cuarteles de la Zona Sur del Ejército de Tierra, se han identificado los mismos en los cuadros resumen de cada uno de los centros y actividades incluidas en el alcance de la certificación. Como se ha señalado anteriormente, las cantidades de los residuos generados en los centros en los que se realizan las actividades de comidas preparadas están en consonancia directa con los consumidores o usuarios del servicio y por lo tanto, al haberse reducido el número de comensales de manera considerable en dichos centros desde julio de sucesivamente hasta ahora.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

En general, y cuantificando datos globales de consumo, que es el verdadero indicador (los residuos se generan a partir de lo consumido), en la actividad de restauración existe un descenso total del 21,7%.

Por lo que respecta al servicio de limpieza, se lleva un estricto control de consumos y residuos desde la propia Dirección del servicio, desde donde se ha marcado el objetivo medioambiental de este año. Con respecto a todos los consumos, se ha producido un descenso en todos los consumos de los que se está llevando control.

La actividad de distribución ha empezado a desarrollarse desde un nuevo emplazamiento desde el segundo semestre de 2014, y la carga de trabajo ha ido incrementándose paulatinamente hasta alcanzar niveles a finales de año. Se está controlando el consumo de energía eléctrica y agua, y la generación de residuos. Estos últimos son papel, cartón, plástico y film, que se depositan en los contenedores que el Ayuntamiento de Tarancón ha dispuesto en la vía pública. Se está pendiente de valorar la cantidad generada con el fin de optimizar su gestión.

En comidas a domicilio de ha comenzado la actividad de almacenamiento y distribución en un emplazamiento, las instalaciones de ASGASA, en el Pol. Ind. de San José de Valderas (Alcorcón). Las instalaciones alquiladas incluyen 2 cámaras refrigeradoras, cuyo mantenimiento depende del proveedor.

Todo el residuo lo gestiona ASGASA a través de EMPRESA DE SERVICIOS MUNICIPALES DE ALCORCON S.A.U. (Ver escrito justificante emitido por Asgasa). El papel se deja en unos contenedores que son comunes para todas las empresas que trabajan en estas instalaciones, pero no se tiene evidencias de que ese recogedor esté autorizado para esta actividad. Estamos pendientes de gestionar la correcta gestión de dicho residuo (NO CONFORMIDAD).

Además, el resto de residuos generados son plástico y film; si se genera residuo orgánico es mínimo, y se entrega a ASAGASA. EL100% de los productos que puedan llegar en mal estado o caducados y tengan que ser declarados como no conformes se devuelve al proveedor.

La producción de raciones se limitó a 3 días en abril. Los únicos residuos que se generaron fueron cartón, film y plásticos, que se gestionaron correctamente a través de Recuperaciones ALMERGE S.L., N.º. autoriz.: 1630002908, Cod. NIMA: 1630002908.

Para esta producción se generaron 440 kg de plástico/film y 1.080 kg de cartón.

En las oficinas de Madrid y Tarancón el desempeño medioambiental está resultando similar al del año anterior.

En general, se debe continuar con la línea marcada a lo largo del año 2014 con el fin de que la implantación del sistema de gestión medioambiental siga

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

mejorando tal y como está presente en el espíritu de la norma y en la Dirección de Unión Castellana de Alimentación, UCALSA S.A.

11.- REVISAR CIRCUNSTANCIAS CAMBIANTES QUE ESTÉN RELACIONADAS CON EL SISTEMA DE GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

Hay una serie de aspectos que serán tenidos en cuenta de forma exhaustiva, porque podrían producir cambios en el sistema de gestión:

1. Se mantienen los contratos para la realización de la actividad de catering de colectividades con los centros del Ejército de Tierra de las Zonas Sur.
2. La realización de raciones de subsistencia ha tenido una producción de nuevo en el año en abril de 2015.
3. El servicio de comidas a domicilio ha renovado la prórroga del contrato.
4. El resto de servicios incluidos en el alcance de los certificados se encuentran en la misma situación que el año anterior.
5. Los servicios que se prestan en el Destacamento de Camp Arena – Herat, se prevé que finalicen el 31 de octubre de 2014.

12.- REIDENTIFICACIÓN Y REEVALUACIÓN LOS ASPECTOS AMBIENTALES.

Se ha llevado a cabo una reidentificación y reevaluación de los aspectos ambientales para todas las actividades en marzo de 2015, también para las actividades de distribución, raciones de subsistencia y comidas a domicilio, por empezar a realizarse desde nuevos emplazamientos (almacén de Tarancón – Avda. Adolfo Suárez- y ASGASA – Pol. Ind. San José de Valderas-).

Todos los aspectos identificados han sido reevaluados, resultando como significativos los que siguen (en aquellas evaluaciones en que todos los aspectos ambientales evaluados hayan resultado como no significativos, se considera/n como significativo/s aquel/aquellos con mayor puntuación total); además no se muestran aquellos que resultando significativos, no se puede llevar a cabo control alguno sobre ellos por no disponer de ninguna información para su control (por ejemplo: consumo de energía eléctrica en los acuartelamiento del Ejército de Tierra; no disponemos de información del gasto/consumo).

Catering:

- Residuo de papel y cartón.
- Consumo de papel.
- Consumo envases de plástico.
- Aguas hidrocarburadas (TLP)
- Emisiones de gases refrigerantes.

El residuo de papel y cartón y consumo de papel resulta de difícil control (ver objetivo catering 2014). Las buenas prácticas en seguridad alimentaria aconsejan el uso continuo de papel para la limpieza de superficies e instrumentos de cocina, en detrimento de telas y bayetas. Por tanto, y dado que durante 2014 se ha estado concienciando en el uso de papel para la limpieza, se

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

ha producido un gran aumento de consumo y por tanto también de residuo. Aun así se debe insistir en el uso responsable de papel en las tareas de limpieza. Las emisiones de gas refrigerante se controlan a través del correcto mantenimiento de las cámaras por una empresa especializada. Cada vez que hay una fuga se registra. Las cámaras son propiedad del Ejército de Tierra.

La generación de aguas hidrocarburadas se controla a través de la gestión por parte de una entidad autorizada (DECARPE).

Se ha marcado un objetivo para la reducción del consumo de envases de plástico.

Limpieza:

- Residuos de aerosoles.
- Consumo de productos de limpieza.

El residuo de aerosoles se controla a través de la entrega del mismo a la Base Los Llanos, quien se hace cargo de los mismos, y que gestiona a través de entidades autorizadas.

Se ha marcado un objetivo para la reducción del consumo de productos de limpieza.

Gestión de campamentos militares:

- Consumo de menaje de plástico
- Consumo de detergente de lavandería

No tenemos evidencias de que sigan expuestos al público y los usuarios del servicio de catering la cartelería advirtiéndolo del uso responsable del menaje de plástico.

Se ha marcado sendos objetivos, para la reducción del consumo de menaje de plástico y de detergente.

Distribución:

- Consumo de combustible
- Consumo de electricidad

Aunque se realiza un control del gasto de combustible por el Dpto. de Finanzas, aun no se han facilitado los datos al Dpto. de Medioambiente. Aun así, el consumo de combustible depende en este servicio de una gran cantidad de variables: trayecto, tipo y cantidad del vehículo, si es refrigeración, congelación o mixto, temperatura ambiental exterior...

Se ha marcado un objetivo para la reducción del consumo de energía eléctrica.

Comidas a domicilio:

- Ruido.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Consumo de combustible.

El ruido se controla a través del correcto mantenimiento de los vehículos (revisiones, ITV).

Se está controlando el consumo de combustible, y se ha marcado un objetivo para la reducción del consumo de energía eléctrica.

Raciones:

- Consumo de agua.
- Consumo de energía eléctrica.
- Residuos de papel y cartón.
- Residuos de plástico y film.

Aunque se controla en consumo de energía eléctrica y de agua, resulta imposible imputar cifras concretas de consumo a la actividad de raciones, distinguiéndolas de las cifras de consumo de las actividades de distribución, ya que ambas se realizan en el mismo emplazamiento y durante los mismos horarios. Los consumos de agua y electricidad se imputan directamente a distribución, ya que el nivel de actividad de raciones con respecto a ésta es ridículo, apenas unos días unos días al año.

En cada producción de raciones se controlan ambos tipos de residuos, y se ha marcado un objetivo para la reducción de la producción de este tipo de residuos.

Oficina:

- Consumo de agua
- Consumo de energía eléctrica

Se están controlando ambos consumos, y se ha marcado un objetivo para la reducción del consumo de electricidad.

13.- RECURSOS TÉCNICOS Y HUMANOS.

En cuanto a recursos humanos, el personal responsable de cada centro de trabajo sigue con la responsabilidad de la implantación del sistema de la parte correspondiente.

Uno de los graves problemas que tiene la implantación de un sistema de gestión medioambiental en empresas como UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACION, UCALSA S.A. en la que se realizan diferentes tipos de actividades y se realizan en diferentes centros de trabajo repartidos por todo el territorio nacional y en el extranjero, es el de concienciar a todo el personal en la implantación, haciendo ver a todos y cada uno de ellos que son importantes en el sistema y que deben realizar las actividades que le corresponden por el puesto de trabajo que ocupan.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

A base de charlas con los responsables de los centros de trabajo se está involucrando a todo el mundo para que se realicen las actividades del sistema y que la implantación siga dando pasos hacia delante.

La constante transmisión de información desde el Dpto. de Calidad y Medioambiente a cada uno de los centros de trabajo, vía Internet, vía telefónica o acudiendo directamente a cada uno de los centros para realizar in situ la evaluación operacional por la Dirección de Calidad y Medioambiente, ha hecho que el personal se conciencie de la importancia que tiene la correcta implantación del sistema de gestión.

Con respecto a lo recursos técnicos, tanto en los centros que son de titularidad pública como privada, disponen de los medios adecuados para la realización de las actividades.

En lo que respecta a las actividades que se desarrollan en el Destacamento de Camp Arena – Herat y que engloban el mayor volumen de actividad que es gestionada directamente por UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. y por lo tanto depende directamente de la misma la adquisición de muchas de las equipaciones / instrumentos de trabajo, se han renovado y adquirido los recursos técnicos con los que poder seguir prestando el servicio adecuadamente.

Las necesidades de los distintos servicios se están cubriendo correctamente no dejando los servicios sin cobertura en ningún momento.

14.- PLANES DE EMERGENCIA Y CAPACIDAD DE RESPUESTA.

Se revisan las fichas de emergencia, de acuerdo a lo indicado en el manual considerándose adecuadas en cuanto a su definición.

La Dirección no considera factible y necesario a corto plazo realizar un simulacro de situación ambiental o incidente ambiental ya que no se presentan situaciones con un alto riesgo potencial de accidente medioambiental.

15.- CONCLUSIONES.

El proceso de implantación de un Sistema de Gestión Medioambiental requiere un esfuerzo considerable en una organización en expansión como es UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

La implicación del Dpto. de Gestión Integral, de los jefes de servicio y de todas las personas responsables de las actividades incluidas en los alcances de la certificación así como las Direcciones de los distintos departamentos y empresas del Grupo UCALSA, así como de la Dirección General, ha sido y es imprescindible para todo el desarrollo del sistema.

Se debe seguir en la línea marcada que lleva a que el Sistema de Gestión Medioambiental progrese adecuadamente año a año y consolide el correcto

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28



hacer de las actividades y servicios que UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACION, UCALSA S.A. proporciona a todos y cada uno de sus cliente.

16.- RUEGOS Y PREGUNTAS.

No se ha realizado ninguna consulta.

Se da por cerrado el informe de revisión del Sistema de Gestión Medioambiental

Madrid, 10 de agosto de 2015

Dirección Unión Castellana de Alimentación, UCALSA S.A.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

1. ASISTENTES

Auditor: Marcos Rodríguez Guerra

Personal presente:

Responsable operativos de los centros y actividades

-M^a Jesus Gamo

-Andrés Gotor

-Olga Montoya

-Elena Pérez

-Julio Sánchez

-M^a José Romero

-Félix de la Mata

-Ana Belén Zamarra

2. ALCANCE DE LA AUDITORIA

- La logística, la manipulación, la venta y la distribución de productos alimenticios y bebidas, droguería, perfumería y bazar tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidos buques y las FFAA Españolas.

- Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional, incluidas las F.F.A.A. Españolas.

- El servicio de comida y ayuda a domicilio.

- El servicio de limpieza de edificios en instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.

- La logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar incluidas las F.F.A.A. Españolas.

- Gestión del mantenimiento de instalaciones de climatización, depuradora, potabilizadora, cuadros eléctricos, grupos electrógenos, equipos de lavandería y cocinas.

- Gestión de limpieza de zonas comunes y privadas, limpieza exterior de campamento, interior de contenedores y edificios.

- La gestión de los servicios de biblioteca, gimnasio, estafeta y paquetería, peluquería, sala de masajes, Internet y lavandería.

Centros visitados:

Oficinas Centrales. C/ Oquendo, 23, Madrid.

Acuartelamiento Cerromuriano. Ctra. Sevilla s/n, Cerromuriano, Córdoba.

Acuartelamiento Santa Bárbara. Carretera de Torres Cotillas s/n, Javalí Nuevo, Murcia.

Acuartelamiento Tentegorra. Crtra. Tentegorra s/n, Cartagena, Murcia.

Base Álvarez de Sotomayor. Carretera Campamento s/n, Viator, Almería.

Acuartelamiento General Gabeiras, carretera de Sevilla s/n, Ronda, Málaga.

TLP. Base Militar Los Llanos. Albacete

Instalaciones ASGASA. Comidas a Domicilio. C/Mazo. Pol. Ind. San José de

Valderas, Alcorcón, Madrid.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Oficinas Tarancón. Avda. Juan Carlos I, 23. 16400. Tarancón. Cuenca
Almacén Tarancón. Avda. Adolfo Suárez, 27. Tarancón

3. DOCUMENTACIÓN APLICABLE

Manual de gestión de calidad y medioambiente de UCALSA S.A.

Fichas Proceso del sistema de medioambiente de UCALSA S.A.

Plan de gestión medioambiental para las actividades que se llevan a cabo en Camp Arena – Herat Afganistán.

Plan de gestión medioambiental para las actividades de catering, limpieza, distribución, raciones de subsistencia y comidas a domicilio.

4. SISTEMA DE GESTIÓN DE MEDIOAMBIENTE

4.1.- Requisitos generales.

- La empresa tiene documentado e implantado su sistema de gestión.

- Toda la documentación se ha revisado y actualizado y está colocada en servidor informático de la empresa para que pueda acceder a ella todo el personal, estando protegida contra escritura.

- Se cumple lo requerido en cuanto a procedimiento de control documental y de registros.

Se evidencian los registros de control documental estando en ellos toda la documentación que aplica a las actividades revisadas y con la edición y fecha actualizadas. PG.015.01 y PG.015.02. Se revisa la documentación y se comprueba su correcto estado.

- Se está a la espera de recibir reporte de la persona responsable de las actividades que se realizan en Camp Arena, Afganistán, del envío de la actualización de la documentación del sistema a dicho emplazamiento.

- Con respecto a las actividades:

El servicio de comida y ayuda a domicilio, la documentación relativa a sistema de gestión se encuentra en el servidor debido a que la gestión de los servicios se lleva desde las oficinas de Madrid (CAD) o bien de Tarancón (distribución y raciones)

- Con respecto a las actividades de:

La logística, la manipulación, la venta y la distribución de productos alimenticios y bebidas, droguería, perfumería y bazar tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidos buques y las FFAA Españolas / La logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar incluidas las F.F.A.A. Españolas, se han empezado a desarrollar de manera definitiva en el nuevo emplazamiento de Avda. Adolfo Suárez, 27 (Tarancón).

Tanto para estas dos actividades como para el resto de aquellas incluidas en el alcance no hay evidencia de que se haya transmitido la documentación relativa al sistema de gestión al personal de las actividades de distribución y raciones.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

NC 1 de este informe. No hay evidencias de que se haya transmitido la documentación relativa al sistema de gestión al personal de las actividades de distribución y raciones.

4.2.- Política.

- La política (ed. 07 de enero de 2013) está presente en cada uno de los centros de trabajo con el resto de documentación del sistema de gestión de calidad y seguridad y salud en el trabajo (sistema integrado de gestión). Está correctamente actualizada y al acceso del personal tanto en los servidores informáticos como en el resto de centros, transmitido vía email o vía mensajería con el resto de documentación del sistema de gestión.

4.3.- Aspectos ambientales.

- El Unión Castellana de Alimentación UCALSA dispone de unas Fichas de Evaluación de Aspectos Ambientales FP-IYEAM y un documento de criterios ambientales donde se describe el sistema de identificación y evaluación de aspectos ambientales. Estos documentos establecen la metodología para evaluar los aspectos ambientales en situaciones normales, anormales y derivados de situaciones de emergencia, aplicando unos criterios u otros según se dispongan de datos, buenas prácticas ambientales, controles de residuos, consumos... etc.

- Se revisa la evaluación de los aspectos normales y anormales y los aspectos derivados de situaciones de emergencia anualmente de cada una de las actividades incluidas en el alcance de la certificación así como el seguimiento trimestral de cada uno de ellos.

Los registros se han cumplimentado correctamente, unificándose la evaluación de todos los aspectos ambientales que aplican a las actividades incluidas en el alcance del certificado ISO 14001 durante el mes de marzo de 2015.

Se evidencia dicha actualización así como el seguimiento trimestral de los mismos definidos en el registro definido por el sistema para ello.

- Reflejar que se hace una evaluación de aspectos ambientales general por actividad, las diferencias individuales por centro quedan evidenciadas en los seguimientos trimestrales.

En el caso que un aspecto ambiental salga relevante en la ficha de evaluación y luego no sea relevante en un centro, se deja reflejado en la tabla de seguimiento, al igual que pueda pasar con un aspecto que no es evaluado como relevante y luego sí puede serlo. Para ello se realiza, según sistema, la revisión trimestral de los mismos.

- Las emergencias que se han dado durante este último año, tanto en 2014 como en 2015, tienen que ver con fugas de gas refrigerante en los acuartelamientos de Murcia y Cartagena. De estas fugas se ha realizado el adecuado seguimiento y registro, realizándose las adecuadas revisiones por parte de la empresa de mantenimiento, tal cual marca la legislación vigente.

Se posee un documento con la información acerca de las medidas o actuaciones que se deben de llevar a cabo en la gestión de las situaciones normales y situaciones de emergencias medioambientales.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Se ha generado unas guías de prácticas ambientales y se han titulado: guía de buenas prácticas y buenas prácticas en situaciones de emergencia para aportar al personal al que le aplica el sistema de gestión medioambiental con el fin de informar de cómo actuar al respecto de situación normales, anormales y de emergencia. A su vez de evalúa el nivel de conocimiento a través de sendos cuestionarios de evaluación.

4.3.2.- Requisitos legales y otros requisitos / 4.5.2.- Evaluación del cumplimiento legal.

- Se han realizado las revisiones de los requisitos legales que aplican a la empresa en las diferentes actividades que están afectadas por el sistema de gestión de medioambiente en julio de 2015, actualizando el registro definido por el sistema para tal fin e incluyendo requisitos legales que aplicaban a las actividades y que no se habían identificado en revisiones anteriores.

Así mismo, se han identificado y determinado el por qué aplican o no aplican a la empresa en sus diferentes actividades incluidas y afectadas directamente por el sistema de gestión medioambiental.

- Se cumplimenta un registro para la legislación que aplica a nivel europeo y estatal, otro para cada una de las regiones en las que se lleva a cabo cada actividad y un tercero para los requisitos legales que aplican en el Destacamento Camp Arena de Herat.

- Se evidencian los seguimientos mensuales que el proveedor contratado para la identificación de requisitos legales, envía a través de emails.

- La evaluación del cumplimiento legal se realiza según la ficha proceso del sistema FP-IYERL: "Proceso de Identificación y Evaluación de Requisitos legales". El registro del sistema utilizado para la identificación de los requisitos legales y evaluación de su cumplimiento legal es el mismo.

4.3.3.- Objetivos, metas y programas.

- Los objetivos definidos para el año 2015 cubren todas las actividades incluidas en el sistema de gestión medioambiental.

- Se está realizando el seguimiento de los mismos, se desarrollará el análisis de los mismos en el informe de revisión del sistema del segundo semestre de 2015.

4.4.- Implementación y operación.

4.4.1.- Recursos, funciones, responsabilidad y autoridad.

- Se revisa el organigrama de la empresa para analizar cómo está diseñado el mismo de cara a la implantación, seguimiento y control del sistema de gestión medioambiental.

Se tiene definido el Dpto. de Gestión Integral aprobado por la Dirección.

Se ha designado una nueva persona como responsable del sistema de gestión medioambiental: Marcos Rodríguez Guerra.

Marcos Rodríguez Guerra, se encuentra cursando el Master en Sistemas Integrados de Gestión (Calidad, Medioambiente y PRL) por la Universidad Internacional de La Rioja (UNIR).

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Cada actividad incluida en el alcance depende de su dpto. correspondiente y en cada uno de ellos existe la persona o personas responsables de ayudar en la implantación, el seguimiento y control operacional de las acciones que el sistema de gestión medioambiental aplica por actividad y centro de trabajo y que actúan de apoyo al dpto. de Gestión Integral.

- Se ha analizado la revisión general del sistema por la Dirección de enero de 2015, y el desempeño ambiental de la empresa está identificado.

4.4.2.- Competencia, formación y toma de conciencia.

- Se han definido unas guías de buenas prácticas medioambientales por actividad. Dichas guías contienen la información derivada de las evaluaciones de aspectos medioambientales de cada una de las actividades afectadas por el sistema.

- La información es clara y válida para que el personal la pueda entender y aplicar en la realización de las actividades en cada centro de trabajo.

- Se evidencia que existe e imparte al personal implicado en los servicios la información al respecto de cómo debe actuar el personal en caso de aparecer una emergencia medioambiental.

- Se ha revisado la información y formación que recibe el personal de la empresa y se ha evidenciado la entrega de las guías de buenas prácticas medioambientales y de los test que acompañan a estas.

NC 02 de este informe. Información y formación.

No de presentan evidencias que se haya entregado a todo el personal presente en los centros la información y formación acerca del correcto comportamiento medioambiental que deben tener en la realización de sus actividades.

No de presentan evidencias que se haya entregado a todo el personal presente en los centros la información acerca del correcto proceder en caso de darse una emergencia medioambiental.

4.4.3.- Comunicación.

- Se ha comprobado la comunicación que existe entre el dpto. de Gestión Integral y todos los responsables de las actividades y centros en los que se ha implantado el sistema de gestión medioambiental vía email.

- Se ha comprobado la comunicación que existe con proveedores de la empresa con los que se tiene relación para la prestación de servicios o realización de actividades que a los que les afecta la implantación del sistema de gestión medioambiental así como con los clientes. Se ha evidenciado la solicitud de la información y documentación que ambos tienen que aportar.

- Se ha evidenciado la entrega del compromiso con la política medioambiental de UCALSA S.A. a los proveedores.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- NC 03 de este informe. Comunicación.

No se ha podido evidenciar la entrega del compromiso con la política medioambiental del UCALSA de todos los proveedores que están incluidos dentro del listado de proveedores actualizado y que por las actividades que realizan para las empresas del grupo pueden tener un impacto medioambiental.

4.4.4.- Documentación.

- Se ha revisado la documentación general del sistema. La política está en su ed. 07 de enero de 2013.

- Los objetivos del 2015 están definidos y desarrollados. Algunos de los mismos no están en correcto estado de implantación.

- El alcance está correctamente definido en todos los documentos revisados y en los que éste venía reflejado.

- La documentación del sistema de calidad y medioambiente así como la específica del área medioambiental es adecuada a la norma y está correctamente desarrollada y actualizada según necesidades. Las fichas de procesos específicas del área medioambiental así como todos los registros de control y seguimiento del sistema son correctos y adecuados a la norma. Está correctamente transmitida la documentación en aquellos casos en los que el personal responsable de las actividades y centros debe trabajar con ella.

4.4.5.- Control de documentos.

- El sistema de gestión tiene procedimientos adecuados para la aprobación, revisión y control de la documentación. Dichos procedimientos son utilizados para todas las áreas a las que aplica el sistema de gestión, no solo para el área medioambiental.

Se ha revisado la documentación y se encuentra correctamente actualizada y su edición correspondiente.

- La documentación del sistema está controlada y gestionada por el dpto. de Gestión Integral, estando la documentación que debe ser conocida y al acceso de todo el personal guardada en el servidor en la siguiente dirección:

O:\DOCUMENTACION COMUN\DOC.SISTEMA GESTIÓN PRL-CALIDAD-MEDIOAMBIENTE.

- No se evidencia la transmisión de toda la documentación a los distintos centros de trabajo en los que es de aplicación el sistema de gestión medioambiental, a través de emails. Los documentos que aplican a la empresa en la realización de las diferentes actividades o servicios y que son de naturaleza a la empresa están contralados por el dpto. de Gestión Integral.

VER NC 01 de este informe.

- La documentación de los proveedores y gestores externos con los que la empresa lleva a cabo la gestión operativa de las acciones que el sistema de gestión medio ambiental obliga, es adecuada y se tienen controlada.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

4.4.6.- Control operacional.

- Los aspectos ambientales se han identificado correctamente y el control operacional para el seguimiento de los mismos así como de posibles desviaciones se realiza a través de los documentos elaborados para ello. Se revisa la Ficha Proceso en la que se explica cómo se lleva a cabo la identificación de los aspectos ambientales así como el seguimiento trimestral que se hace de ellos (FP-IYEAA) y se comprueba que el documento está adaptado a la realidad actual del sistema. Se realiza una evaluación anual y un seguimiento trimestral de los mismos, se verifica dicha evaluación operacional.

- El control operacional de los consumos y residuos se realiza desde cada uno de los servicios y centros de trabajo, tanto para los residuos peligrosos, no peligrosos o R.S.U. o asimilados. Se evidencian los registros y controles llevados a cabo para dichos aspectos ambientales.

- Aquellos controles operacionales de aspectos ambientales significativos que no son controlados a través de registros de control del propio sistema, son verificados a través de la documentación aportada por los proveedores contratados para la gestión correspondiente. Se evidencian los registros de los proveedores y los documentos que acreditan la correcta gestión medioambiental de cada uno de los aspectos.

Se revisan los controles operacionales para la actividad de:
La actividad desarrollada en las oficinas de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

- Se lleva un control de los consumos correcto y se evidencia la tabla / registro correspondiente. Se revisan los recibos de luz y agua y se comprueba que es correcto su seguimiento.
- Los mantenimientos de los equipos de climatización y extinción general, son llevados a cabo por la Comunidad del Edificio y por lo tanto no son responsabilidad de la empresa.
- Se revisan los controles de los equipos de extinción independientes.
- Los controles del resto de consumos y residuos generados y valorados en la evaluación de aspectos ambientales se llevan correctamente a través de la tabla / registro correspondiente.
- Los r.s.u. y asimilados generados en la oficina son tratados y recogidos por el servicio municipal de basuras.
- Los residuos peligrosos generados de las fotocopiadoras e impresoras se están gestionando correctamente y se evidencian los gestores y los contenedores para su recogida.
- La última recogida de fluorescentes fue en el año 2014. Se evidencia su recogida.

Se revisan los controles operacionales para la actividad de:
La gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional, incluidas las F.F.A.A. Españolas.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Se han realizado recogidas de residuos peligrosos a través del gestor autorizado Bioclean. Se presentan evidencias de las recogidas.

- Se revisan los albaranes de actuación de los proveedores para los centros en los que la gestión del mantenimiento de las cámaras frigoríficas corresponde a la empresa.

Así mismo se evidencian solicitudes al proveedor de los boletines oficiales de mantenimiento que aplica según el Real Decreto 138/2011, de 04/02/2011, se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias ya que no todas las instalaciones propiedad de los clientes están dadas de alta en las delegaciones de Industria correspondientes y por lo tanto no disponen de los libros de registro oficiales siendo con dichos boletines con los que se certificarán de manera oficial los mantenimientos realizados.

- Los mantenimientos de las cámaras se realiza adecuadamente, y se presentan evidencias de los mismos.

- Los controles de las recogidas de aceite usado son correctos.

- Los seguimientos periódicos de control de consumos y residuos, se reciben correctamente de cada uno de los centros de trabajo y la información sin ser exacta al 100%, es representativa y válida para llevar a cabo un control adecuado de los aspectos ambientales identificados como más significativos.

- Las retiradas de aceite en el Destacamento Español Camp Arena, de Herat en Afganistán son recogidas y controladas a través de unos registros generados para dicho control. Las recogidas de dicho residuo son llevadas a cabo con el resto de residuos líquidos (Lodos depuradora...) y por lo tanto no se puede registrar de manera independiente.

Se registra la retirada de residuos líquidos a través de los registros de control generados para ello.

Se revisan los controles operacionales para la actividad de:

La logística, la manipulación, la venta y la distribución de productos alimenticios y bebidas, droguería, perfumería y bazar tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidos buques y las FFAA Españolas. Esta actividad se ha trasladado de manera definitiva a las instalaciones de UCALSA situado en Avda. Afolfo Suárez,27, Tarancón.

Se ha reiniciado con normalidad la actividad en dicho emplazamiento a lo largo del segundo semestre de 2014.

- Se está registrando y controlando la información acerca de los consumos de agua y electricidad. Aunque el control de consumo de combustible se está llevando a cabo desde la oficina de Tarancón, no se ha facilitado esta información al Dpto. de Gestión Integral (Medio Ambiente) para su gestión.

- Así mismo los controles de aspectos medioambientales indirectos que provienen de proveedores y que afectan directamente a la actividad desde el punto de vista medioambiental, no se está llevando a cabo.

- Debe empezar a controlarse el consumo de carburante desde el Dpto. de Gestión Medioambiental. A su vez debe haber un mayor control de los residuos generados desde el servicio de distribución.

Se revisan los controles operativos para:

El servicio de comida y ayuda a domicilio.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Los controles operativos definidos para la actividad de CAD se llevan de aquel aspecto ambiental que ha salido significativo, que es el consumo de combustible.
- Del resto de aspectos ambientales valorados para la actividad no se están realizando controles operativos, teniendo presente que se generan cuanto menos residuos de papel, cartón y film.
- No se controla la generación de los residuos de materia prima caducada o en mal estado por devolverse directamente al proveedor.
- Debe empezar a controlarse la generación de residuos del servicio de CAD.

Se revisan los controles operativos para:

El servicio de limpieza de edificios en instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.

- Se está llevando a cabo un control de consumos y residuos de la actividad de limpieza que se lleva a cabo en el TLP – Base Los Llanos.
- El control de consumos de productos de limpieza se realiza conforme a una sistemática de valoración del consumo de dichos productos a lo largo del año, en función del número de pernoctaciones que se han dado ya que en función del número de usuarios pernoctando en el TLP, el consumo de los productos aumenta o disminuye y debido a las actividades que allí se planifican, la ocupación total del TLP es puntual a lo largo del año.
- Los residuos peligrosos son gestionados por el área medioambiental del Ejército del Aire de la Base Los Llanos. No se tiene evidencia a día de la auditoría de la correcta recogida de los mismos por los gestores autorizados correspondientes.

Se revisan los controles operativos para:

Las actividades que se desarrollan en el Destacamento Español Camp Arena en Herat, Afganistán.

- Gestión del mantenimiento de instalaciones de climatización, depuradora, potabilizadora, cuadros eléctricos, grupos electrógenos, equipos de lavandería y cocinas.
- Gestión de limpieza de zonas comunes y privadas, limpieza exterior de campamento, interior de contenedores y edificios.
- La gestión de los servicios de biblioteca, gimnasio, estafeta y paquetería, peluquería, sala de masajes, Internet y lavandería.
- La planificación, desarrollo, gestión y ejecución de obras de construcción y edificación.

- No se han realizado recogidas de residuos peligrosos. Los residuos se retiran conjuntamente con el resto de residuos aunque se evidencia una zona de almacenamiento dentro del destacamento para ellos. Una vez que llega el proveedor para la recogida de los residuos retira todo lo que le entre en el vehículo en ese momento.

Se registran correctamente las salidas de los residuos del punto limpio, tanto de residuos sólidos como de residuos líquidos.

- R.S.U. o asimilados, cartón y papel, plásticos, envases metálicos, envases plásticos y demás residuos generados se depositan en el mismo punto limpio y son recogidos conjuntamente.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Se revisa la documentación / acuerdo firmado con el proveedor afgano contratado para llevar a cabo la actividad. No existen documentación oficial afgana para el control y gestión de las actividades que tienen un impacto medioambiental.
 - Los controles de los consumos y residuos de aquellos aspectos ambientales de los que se puede tener control son recogidos en la tabla / registro correspondiente, estando actualizada el día de la auditoría.
 - El aspecto ambiental de gases que dañan la capa de ozono presente en los equipos de frío y climatización no se valora como un aspecto a controlar ya que no se hace reposición de dichos gases en los equipos. Por cuestiones económicas, tal como explican desde la organización, es más fácil adquirir un nuevo equipo o sustituir la cámara correspondiente que realizar cargas de gases de los equipos.
- NC 04 de este informe. Control y gestión operacional.
No se evidencian controles y seguimientos operativos de aspectos ambientales que están apareciendo en actividades incluidas en el alcance, especialmente en control de residuos y consumo de combustible en la actividad de distribución, así como la generación de residuos de CAD.

4.4.7.- Preparación y respuesta ante emergencias.

- Se han dado emergencias medioambientales durante el último año (EMISIONES GAS REFRIGERANTE – FUGAS CÁMARAS)

Debido a esto y a que el personal afectado por el sistema de gestión medioambiental debe tener conocimiento de cómo se debe actuar en materia de emergencias medioambientales, la empresa ha desarrollado un díptico informativo para entregar a todo el personal acerca de cuáles son las correctas prácticas que se deben llevar a cabo en caso de suceder una emergencia ambiental en los centros de trabajo o en la realización de su trabajo.

4.5.- Verificación.

- Se ha comprobado el seguimiento trimestral que se hace de todos los aspectos medioambientales por actividad y centro de trabajo.
- No se utiliza por parte de la organización ningún tipo de equipo para la medición y seguimiento de las operaciones y servicios que realizan con impacto medioambiental ya que no es necesario por la naturaleza de las mismas.

4.5.2.- Evaluación del cumplimiento legal.

4.5.2.1.- La organización ha definido una ficha proceso (FP-IYEAA) en la que se define el proceso que se llevará a cabo para la identificación, evaluación y seguimiento de la implantación y cumplimiento de los RRLI por parte de la organización en todas las actividades y zonas geográficas en las que lleva a cabo la prestación de los servicios.

- La empresa tiene contratado un proveedor para el servicio de identificación y seguimiento de RRLI, Infosald / Saldma que aporta mensualmente un resumen de todos aquellos que pueden afectar a la organización en la prestación operacional de actividades y servicios.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Se presentan las evidencias de los emails enviados por el proveedor de manera mensual en los que se identifica toda la legislación medioambiental de nueva implantación y que puede aplicar o no en función de la actividad y / o servicio.

4.5.2.2.- Junto con el documento / ficha proceso (FP-YIEAA) se ha definido un registro de control en el que se reflejan aquellos RRLI que aplican y en el que refleja el seguimiento y cumplimiento de estos.

- En el momento en el que se identifica algún nuevo RRLI, se modifica el registro correspondiente.

- Se ha revisado el registro para la identificación, evaluación y seguimiento de la implantación y cumplimiento de los RRLI con fecha de 01/07/2015. Se presenta un listado con la legislación identificada en materia medioambiental en el que están incluidos los RRLI de ámbito Estatal y que es de implantación en todos los centros de trabajo y actividades.

- Se presentan unos listados con la legislación identificada en materia medioambiental en el que están incluidos los RRLI de ámbito autonómico y local.

4.5.3.- No conformidad, acción correctiva y acción preventiva.

- Se revisa el listado de no conformidades generadas en el área medioambiental. Se han desarrollado las acciones correctoras correspondientes. Se evidencia la tabla de seguimiento y las acciones implantadas. No se han cerrado todas las no conformidades.

- Se abren no conformidades por parte del Dpto. de las observaciones generadas en la auditoría de renovación del certificado ISO 14001 de octubre de 2014. Se han implantado las acciones correctoras pero no se han cerrado todas las que se han abierto.

- Se abren no conformidades generadas tras los seguimientos operacionales periódicos que se realizan de los servicios. Se evidencian las mismas así como las medidas correctivas correspondientes.

- Se abren no conformidades en este informe de auditoría.

- El tratamiento de las no conformidades identificadas previamente a esta auditoría se considera adecuado.

4.5.4.- Control de registros.

- La organización tiene definido un procedimiento para el control de la documentación y de los registros generados para la correcta implantación, desarrollo y control del sistema.

- Se ha revisado el listado de documentación así como el listado de registros y no se ha detectado irregularidad alguna en ambos.

- La documentación así como los registros están controlados por el dpto. de Gestión Integral y se encuentran copias de los listados en el servidor al acceso del personal de la oficina central. El resto de documentación / registros que tiene que estar presente en los centros de trabajo es enviada vía email desde la oficina de Madrid.

- El tratamiento actual de la información que se gestiona a través de los registros es adecuado.

- Los registros de control con los que se evidencian las actuaciones operacionales que por el sistema de gestión de medio ambiente es obligatorio llevar a cabo, son adecuados a los requerimientos de la norma y con ellos se puede llevar a cabo un

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

control de los aspectos medioambientales que aplican a las actividades incluidas en el alcance.

- Los registros definidos para los controles que se deben llevar a cabo en las obras de construcción son adecuados si bien es necesario y se recomienda a la organización incluir más información al respecto de los seguimientos operacionales y controles de actuaciones que se deben evidenciar en el área medio ambiental en cada obra de construcción.

4.5.5.- Auditoría interna.

- Se realiza la auditoría interna del sistema de gestión de dando cumplimiento al punto de la norma y se deja evidencia de su realización con este informe.

- El equipo auditor no cumple correctamente con los principios de objetividad e imparcialidad del proceso de auditoría y su formación y capacitación profesional es adecuada para llevar a cabo la actividad. Auditoría realizada por Marcos Rodríguez Guerra, responsable del sistema de gestión medioambiental. Se ha planificado una auditoría interna por una entidad independiente al equipo responsable del sistema de gestión.

OBSERVACIÓN 1 de este informe. Se recomienda no posponer más allá de fecha planificada (noviembre de 2015) la auditoría interna del sistema de gestión por una entidad externa independiente al equipo responsable del sistema.

4.6.- Revisión por la Dirección.

- Se revisa el último informe de revisión por la Dirección del sistema de gestión medio ambiental y se considera adecuado para transmitir el estado en el que se encuentra el sistema.

- Se dispone de procedimiento documentado, en concreto el PG-04.

Se ha revisado el último informe de enero de 2015. Se planifica una nueva revisión del sistema por la Dirección para el segundo semestre de 2015.

- Se hace referencia al estado de los objetivos medioambientales definidos para las actividades incluidas en el alcance del sistema.

5. CONCLUSIONES:

- El sistema se ha desarrollado para el alcance definido a partir de la documentación existente.

- La documentación existente es descriptiva y da correcto cumplimiento a las necesidades exigidas por la norma de referencia para todas las actividades y empresas del Grupo que tienen implantado el sistema de gestión de calidad.

- Se detectan no conformidades en este informe.

- Se puede decir que la implantación del sistema es adecuada a las necesidades del producto y que se está realizando correctamente acorde a los apartados de la Norma.

- Se incumplen algunos de los apartados de la norma, con respecto a la evaluación de la satisfacción del cliente, argumentando la Dirección de Gestión Integral que se está en pleno proceso de adquisición de la información solicitada a los clientes.

- Las instalaciones centrales tienen una implantación / control total de determinados procesos del sistema.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Como resultado final se puede concluir que la implantación debe seguir en la línea marcada hasta la fecha de esta auditoría con el fin de dar cobertura a todos los aspectos de la norma que en este momento no se está haciendo.

6. NO CONFORMIDADES DETECTADAS:

Se detectan No Conformidades específicas en la realización de dicha auditoría.

7. ACCIONES CORRECTIVAS PROPUESTAS:

Se planifican acciones correctivas adecuadas.

REALIZADA POR:

Marcos Rodríguez Guerra

FECHA: 01/08/2015 APROBADO POR:

Dirección – Manuel Ruíz Alonso

FECHA: 01/08/2015

Principios de anticorrupción

Principio 10: Las Empresas deben trabajar en contra de la corrupción en todas sus formas, incluidas la extorsión y el soborno.

Valoración, política y objetivos

En UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. estamos comprometidos a conducir nuestros negocios con integridad y evitar tratos comerciales faltos de ética.

Asimismo no hemos participado en ningún proceso de corrupción o extorsión.

Apoyamos y defendemos el UN Convention Against Corruption y no operamos en países o con organizaciones que son o han sido corruptos.

Implementación

La Dirección de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. y su política de anticorrupción y contra el soborno, es revisada constantemente estando en este momento elaborándose un código de ética y un convenio de confidencialidad que instruya al persona a:

- Tener un compromiso ético y una responsabilidad
- Manejar en forma confidencial, resguardar y proteger la información de la empresa, así como la de clientes y proveedores.
- Combatir el soborno, dejando claro que no podemos permitir el ofrecimiento y recepción de regalos, préstamos, honorarios u otra ventaja económica, con el propósito de obtener un beneficio personal.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Asimismo todos los Directores de los departamentos de la compañía son informados de las mejoras implantadas en la política con el fin de transmitirlo interdepartamentalmente hasta el último trabajador de cada uno de dichos departamentos.

Medición de resultados

Durante el período de referencia la empresa no ha estado envuelta en ningún proceso de corrupción o soborno.

La empresa es auditada periódicamente en sus cuentas con el fin de evidenciar que todos los métodos y actividades realizadas con sus finanzas son manejadas con total claridad y no se realizan pagos que pudieran estar relacionados con sobornos o comportamientos corruptos.

CERTIFICACIONES DE UCALSA

CERTIFICACIONES UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. Y ALCANCES

ISO 9001:2008 – Certificación del sistema de gestión de calidad

- La logística, manipulación, venta y la distribución de productos alimenticios, droguería, perfumería y bazar tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidos buques y las FFAA Españolas.
- La gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- El servicio de comida y ayuda a domicilio.
- El servicio de limpieza de edificios e instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.
- La logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- Gestión del mantenimiento de instalaciones de climatización, depuradora, potabilizadora, cuadros eléctricos, grupos electrógenos, equipos de lavandería y cocinas.
- Gestión de la limpieza de zonas comunes y privadas, limpieza exterior de campamento, interior de contenedores y edificios.
- La gestión de los servicios de biblioteca, gimnasio, estafeta y paquetería, peluquería, sala de masajes, Internet y lavandería.
- La gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares.
- La gestión de centros residenciales para la tercera edad.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

ISO 9001:2008 – Específica para FSB Camp Arena. Herat - Afganistán. Única certificación emitida para una empresa de servicios en un Destacamento Militar en Zona de Operaciones

- La gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares.
- Gestión del mantenimiento de instalaciones de climatización, depuradora, potabilizadora, cuadros eléctricos, grupos electrógenos, equipos de lavandería y cocinas.
- Gestión de limpieza de zonas comunes y privadas, limpieza exterior de campamento, interior de contenedores y edificios.
- La gestión de los servicios de biblioteca, gimnasio, estafeta y paquetería, peluquería, sala de masajes, Internet y lavandería.

OHSAS 18001:2007 – Certificación del sistema de gestión de prevención de riesgos laborales

- La logística, envasado, venta, y distribución de raciones de subsistencia, para uso civil y militar, incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- La logística, manipulación, venta y distribución de productos alimenticios y bebidas, droguería, perfumería y bazar para uso civil y militar, incluido buques y las FFAA españolas.
- La gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, incluidas las FFAA Españolas.
- La gestión de los servicios de comida a domicilio.
- La gestión de los servicios de limpieza en centros privados y militares.
- La gestión de residencias de la tercera edad.

ISO 14001:2004 – Certificación del sistema de gestión medioambiental

- Logística, manipulación, venta y distribución de productos alimenticios, droguería, perfumería y bazar tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidos buques y las FFAA Españolas.
- Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional, incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- Servicio de comida y ayuda a domicilio.
- Logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar incluidas las F.F.A.A. Españolas.
- Servicio de limpieza de edificios en instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.
- Gestión del mantenimiento de instalaciones de climatización, depuradora, potabilizadora, cuadros eléctricos, grupos electrógenos, equipos de lavandería y cocinas.
- Gestión de limpieza de zonas comunes y privadas, limpieza exterior de campamento, interior de contenedores y edificios.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

- Gestión de los servicios de biblioteca, gimnasio, estafeta y paquetería, peluquería, sala de masajes, Internet y lavandería.
- Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares.

ISO 14001:2004 – Específica para FSB Camp Arena. Herat - Afganistán. Única certificación emitida para una empresa de servicios en un Destacamento Militar en Zona de Operaciones

- La gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares.
- Gestión del mantenimiento de instalaciones de climatización, depuradora, potabilizadora, cuadros eléctricos, grupos electrógenos, equipos de lavandería y cocinas.
- Gestión de limpieza de zonas comunes y privadas, limpieza exterior de campamento, interior de contenedores y edificios.
- La gestión de los servicios de biblioteca, gimnasio, estafeta y paquetería, peluquería, sala de masajes, Internet y lavandería.

ISO 22000:2005 – Certificación del sistema de gestión de seguridad e inocuidad de los alimentos

- Almacenamiento, suministro y distribución de alimentos para uso civil y militar, incluidos buques y las FFAA Españolas.

SA 8000:2008 – Certificación del sistema de responsabilidad social y ética

- La gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes militares.

Servicios Centrales

Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

Calle Oquendo, 23 - 4º C.P. 28006 Madrid
T: +(34) 91 781 37 80 F: +(34) 91 781 90 28

Certificado ES10/8458.00

El sistema de gestión de

UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN UCALSA, S.A.

C / Oquendo, nº 23 - 4ª planta
28006 Madrid

ha sido evaluado y certificado en cuanto al cumplimiento de los requisitos de

ISO 9001:2008

Para las siguientes actividades

La logística, manipulación, venta y distribución de productos alimenticios, droguería, perfumería y bazar tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar incluidos buques y las F.F.A.A. Españolas. La gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional incluidas las F.F.A.A. Españolas. El servicio de comida y ayuda a domicilio. La logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar incluidas las F.F.A.A. Españolas. El servicio de limpieza de edificios e instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.

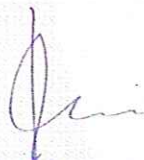
Base Camp Arena de Herat: Gestión del mantenimiento de instalaciones de Climatización, depuradora, potabilizadora, cuadros eléctricos, grupos electrógenos, equipos de lavandería y cocinas. Gestión de la Limpieza de zonas comunes y privados, limpieza exterior de campamento, interior de los contenedores y edificios. La gestión de los servicios de biblioteca, gimnasio, estafeta y paquetería, peluquería, sala de masajes, Internet y Lavandería. La gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares.

Residencia de Mayores de Olías de Rey: la gestión integral de centros residenciales para la tercera edad.

Este certificado es válido desde
20 de julio de 2015 hasta 30 de julio de 2016.
Edición 6. Certificado con SGS desde julio de 2010.

Este es un certificado multisede. Ver hoja(s) siguiente(s).

Autorizado por

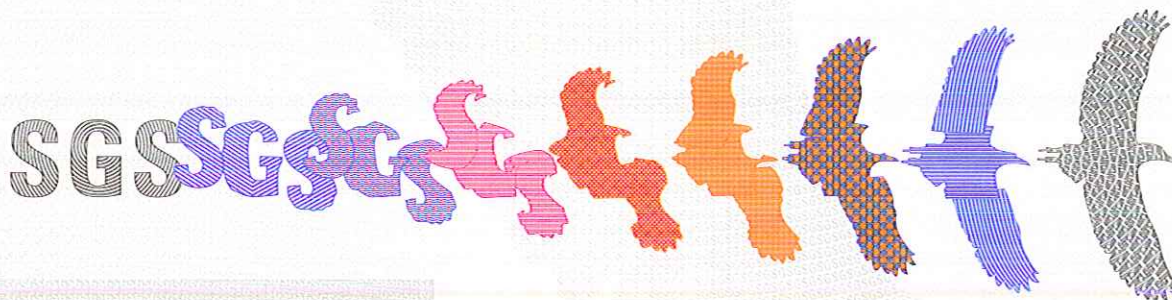


Dirección de Certificación

SGS Ibérica, S.A. (Unipersonal) Systems & Services Certification
C/Trespaderne, 29 28042 Madrid España
t 3491 313 8115 f 34 91 313 8102 www.sgs.com

Página 1 de 2

SGS



Este documento se emite por SGS bajo sus condiciones generales de servicio, a las que se puede acceder en http://www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. La responsabilidad de SGS queda limitada en los términos establecidos en las citadas condiciones generales que resultan de aplicación a la prestación de sus servicios. La autenticidad de este documento puede ser comprobada en <http://www.sgs.com/en/Our-Company/Certified-Client-Directories/Certified-Client-Directories.aspx>. El presente documento no podrá ser alterado ni modificado, ni en su contenido ni en su apariencia. En caso de modificación del mismo, SGS se reserva las acciones legales que estime oportunas para la defensa de sus legítimos intereses.

Certificado ES10/8458.00



**UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN
UCALSA, S.A.**

ISO 9001:2008

Edición 6



Avda. Juan Carlos I, nº 23
16400 Tarancón (Cuenca)

Avda. Adolfo Suarez, nº 27
16400 Tarancón (Cuenca)

Residencia de Mayores de Olías del Rey
Camino del Arenal, s/n
45280 Olías del Rey (Toledo)

Destacamento Español Camp Arena Herat
Afganistán



UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN UCALSA, S.A.

C / Oquendo, nº 23 - 4ª planta
28006 Madrid

ha sido evaluado y certificado en cuanto al cumplimiento de los requisitos de

OHSAS 18001:2007

Para las siguientes actividades

- ✓ La logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia, para uso civil y militar, incluidas las FFAA españolas.
 - ✓ La logística, manipulación, venta y distribución de productos alimenticios y bebidas, droguería, perfumería y bazar para uso civil y militar, incluido "buques" y las FFAA españolas.
- ✓ La Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, incluidas las FFAA españolas.
 - ✓ La Gestión de los servicios de comida a domicilio.
- ✓ La Gestión de los servicios de limpieza en centros privados y militares.
 - ✓ La Gestión de residencias de la tercera edad.

en/desde los siguientes emplazamientos

C / Oquendo, nº 23 - 4ª planta - 28006 Madrid
Avda. Juan Carlos I, 23 - 16400 Tarancón (Cuenca)
Avda. Adolfo Suarez, nº 27 - 16400 Tarancón (Cuenca)

Este certificado es válido desde
14 de septiembre de 2015 hasta 26 de julio de 2016.
Edición 6. Certificado con SGS desde julio de 2010.

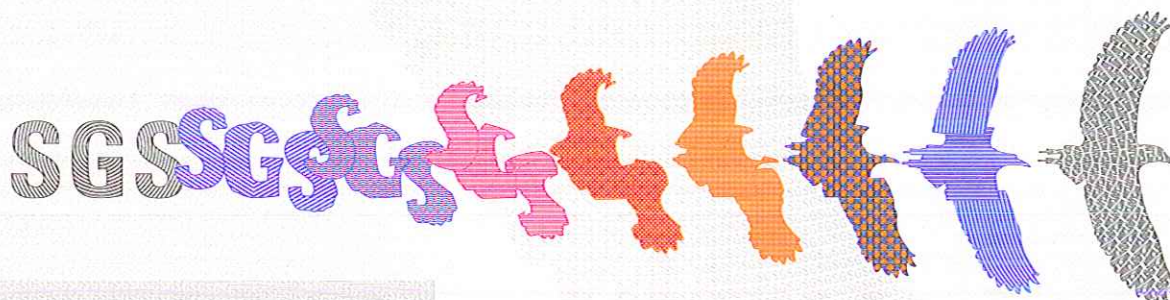


Autorizado por

Dirección de Certificación

SGS ICS Ibérica, S.A. (Unipersonal) Systems & Services Certification
C/Trespaderne, 29. 28042 Madrid. España.
t 34 91 313 8115 f 34 91 313 8102 www.sgs.com

Página 1 de 1





Certificado ES10/8741.00

El sistema de gestión de

UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN UCALSA, S.A.

C / Oquendo, nº 23 - 4ª planta
28006 Madrid

ha sido evaluado y certificado en cuanto al cumplimiento de los requisitos de

ISO 14001:2004

Para las siguientes actividades

Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional incluidas las F.F.A. Españolas. Servicio de comida y ayuda a domicilio. Logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar incluidas las F.F.A. Españolas. Servicio de limpieza de edificios e instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.

BASE CAMP ARENA DE HERAT: Gestión del mantenimiento de instalaciones de Climatización, depuradora, potabilizadora, cuadros eléctricos, grupos electrógenos, equipos de lavandería y cocinas. Gestión de la limpieza de zonas comunes y privados, limpieza exterior de campamento, interior de los contenedores y edificios. Gestión de los servicios de biblioteca, gimnasio, estafeta y paquetería, peluquería, sala de masajes, Internet y Lavandería. Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares.



Este certificado es válido desde

31 de octubre de 2014 hasta 23 de septiembre de 2016.

Edición 4. Certificado desde julio de 2006.

Este es un certificado multisede.

Los detalles de los emplazamientos adicionales están en la hoja siguiente.

Autorizado por

Dirección de Certificación

SGS Ibérica, S.A. (Unipersonal) Systems & Services Certification
C/Trespaderne, 29 28042 Madrid España
t 3491 313 8115 f 34 91 313 8102 www.sgs.com



Página 1 de 2



Este documento se emite por SGS bajo sus condiciones generales de servicio, a las que se puede acceder en http://www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. La responsabilidad de SGS queda limitada en los términos establecidos en las citadas condiciones generales que resultan de aplicación a la prestación de sus servicios. La autenticidad de este documento puede ser comprobada en <http://www.sgs.com/en/Our-Company/Certified-Client-Directories/Certified-Client-Directories.aspx>. El presente documento no podrá ser alterado ni modificado, ni en su contenido ni en su apariencia. En caso de modificación del mismo, SGS se reserva las acciones legales que estime oportunas para la defensa de sus legítimos intereses.



Certificado N° ES13/13406

El sistema de gestión de

UNION CASTELLANA DE ALIMENTACION, UCALSA, S.A

Dirección Fiscal:
C/ Oquendo 23 4ª planta
28006- Madrid



ha sido evaluado y certificado en cuanto al cumplimiento de los requisitos de

ISO 22000:2005

Para las siguientes actividades

**Almacenamiento, suministro y distribución de productos
alimenticios para uso civil y militar incluidos buques y las FFAA
españolas.**

en/desde los siguientes emplazamientos

Avda. Adolfo Suarez, 27 Tarancón (Cuenca)

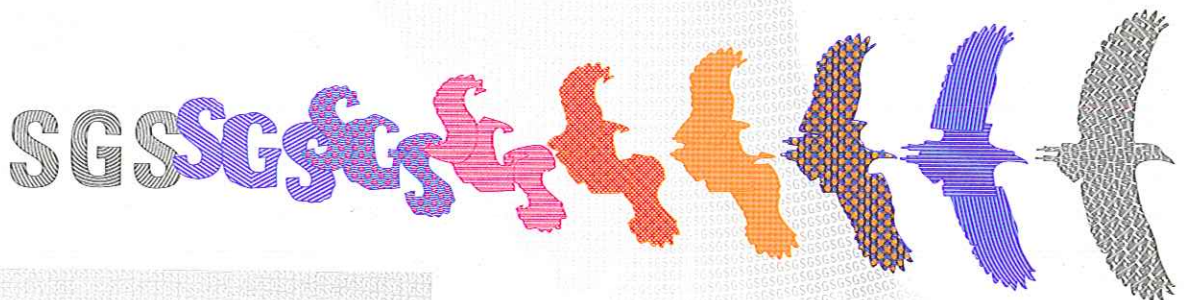
Este certificado es válido desde
6 de Abril de 2015 hasta 11 de enero de 2016
Edición 3

Autorizado por

Eduardo Palú
Director de Certificación

SGS ICS Ibérica, S.A. (Unipersonal) Systems & Services Certification
C/Trespaderne, 29. 28042 Madrid. España.
t 34 91 313 8115 f 34 91 313 8102 www.sgs.com

Página 1 de 1



Este documento se emite por SGS bajo sus condiciones generales de servicio, a las que se puede acceder en http://www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. La responsabilidad de SGS queda limitada en los términos establecidos en las citadas condiciones generales que resultan de aplicación a la prestación de sus servicios. La autenticidad de este documento puede ser comprobada en <http://www.sgs.com/en/Our-Company/Certified-Cient-Directories/Certified-Cient-Directories.aspx>. El presente documento no podrá ser alterado ni modificado, ni en su contenido ni en su apariencia. En caso de modificación del mismo, SGS se reserva las acciones legales que estime oportunas para la defensa de sus legítimos intereses.

El sistema de gestión de

UNION CASTELLANA DE ALIMENTACION, S.A. UCALSA

Acuartelamiento Santocildes
Ctra. Madrid-Coruña km 276 (24700) Astorga (LEON) - España



ha sido evaluado y certificado en cuanto al cumplimiento de los requisitos de

SA 8000:2008

Para las siguientes actividades

La gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes militares

This certificate is valid from 27/06/2013 until 11/06/2016 and
remains valid subject to satisfactory surveillance audits.
Re certification audit due before 11/06/2016.
Issue 1. Certified since 27/06/2013.

Authorised by
Paola Santarelli

SGS ITALIA S.p.A. - Systems & Services Certification
Via G. Gozzi, 1/A 20129 MILANO - Italy
t +39 02 73 93 1 f +39 02 70 10 94 89 www.sgs.com

Page 1 of 1

