

Periodo cubierto por su Comunicación de Progreso (COP)

De: 12/2015 a 12/2016

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

Mediante esta carta UCALSA pretende manifestar su interés en renovar el 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 de nuestra estrategia.

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 2016 hemos fomentado entre nuestros trabajadores su derecho a la libre asociación y la afiliación a organizaciones sindicales, políticas y empresariales, evaluando 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 derecho humanos, normas laborales, y medioambientales, haciendo especial hincapié en la lucha contra la corrupción

Para el año 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 derecho 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.

Es este año 2016 UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. ha certificado todas sus actividades y todos sus emplazamientos en la norma SA8000: 2014, con el que avalar a través de la entidad internacional acreditada ABS Quality Evaluations 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 de Riesgos Laborales 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 SA8000 (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
Residencias privadas de personas mayores y del servicio de ayuda a domicilio Estatal	9910825
V 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.

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

A lo largo del año 2016 se ha impartido formación en materia de prevención de riesgos laborales a todo el personal que no la recibió durante 2015.

Los centros donde se impartió esta formación en 2016 fueron los siguientes:

13.01.2016 – centros de Granada

29.01.2016 – centro de Alicante

10.02.2016 – centro de León (la actividad de UcalSA en este centro finalizó en fecha 30.10.2016).

11.02.2016 – centro de Astorga

01.07.2016 – centro de Madrid

08.11.2016 y 18.11.2016 – centro de Albacete

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 2,82% de personal minusválido dentro de su plantilla, personal de siete nacionalidades distintas, habiendo un porcentaje de mujeres en la plantilla de 62,50%, por el de 37,50% de hombres.

En el periodo de referencia de este informe, la empresa no ha sufrido ningún incidente grave. Al final de este documento se adjunta informe de siniestralidad de 2016.

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.

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 la actividad de restauración colectiva que se presta en los centros de los clientes, UCALSA 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 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.

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 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 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 2016 se generaron 44 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:

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

RETIRADA MERCANCIAS PELIGROSAS 2015

EMPRESA	CENTRO	KG	FECHA	RESIDUOS
Bioclean	Álvarez de Sotomayor	20	08.08.2016	150110
Bioclean	Cerro Muriano	20	10.08.2016	150110
Bioclean	Santa Bárbara	48	05.10.2016	150110
Bioclean	Álvarez de Sotomayor	XX	26.10.2016	150110
Bioclean	Tentegorra	10	24.10.2016	150110
Bioclean	Cerro Muriano	48	31.10.2016	150110

La gestión del 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 Aérea Los Llanos de Albacete se realiza directamente por la Base, 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), en 2016 se gestionó a través del gestor autorizado SERVICIOS Y GESTIONES INDUSTRIALES BLASCO, S.L.

En 2016 se realizó una recogida de 1.600 kg en fecha 22.06.2016.

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 2016:

PRIMER SEMESTRE 2016				
Explotacion	Nombre Recogedor	Fecha recogida	Kg REGISTRO UCALSA	KG REGISTRO BIONOR
Tentegorra (Murica _ Julio)	RECECO	19.01.16	40	40
Tentegorra		16.02.16	40	40
Tentegorra		17.03.16	40	40
Tentegorra		20.04.16	120	120
Tentegorra		19.05.16	30	60
Tentegorra				60
General Gabeiras (email Lorea) (Olga)	VERDEGRAS			
General Gabeiras	KERABISUR	10.02.16	150	140
General Gabeiras	KERABISUR			
General Gabeiras	KERABISUR			
General Gabeiras	KERABISUR	07.05.16	250	230
General Gabeiras	KERABISUR			
Santa Bárbara Cocina (OK)	RECECO	16.02.16	60	80
Santa Bárbara Cocina		17.03.16	55	75
Santa Bárbara Cocina		21.04.16	60	60
Santa Bárbara Cocina		19.05.16	40	60
Santa Bárbara Cocina		JUNIO 2016		60

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

Cervantes (OK)	KERABISUR	14.03.16	60	60
San Miguel	KERABISUR	14.03.16	75	110
Heroes de Revellin	ECOGRAS	21.04.16	160	160
CERRO MURIANO COMEDOR LA REINA			420	
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	27.01.16	40	40
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	FEBRERO 16	0	0
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	02.03.16	80	120
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	05.04.16	120	120
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	12.05.16	100	100
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	09.06.16	80	80
CERRO MURIANO COMEDOR CORDOBA 10			500	
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	27.01.16	60	60
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	FEBRERO 16	0	0
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	02.03.16	120	80
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	05.04.16	120	120
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	12.05.16	160	160
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	09.06.16	40	40
EL VACAR			130	
Cerro Muriano-Cordoba (El Vacar)	ROGRASA	27.01.16	40	40
Cerro Muriano-Cordoba (El Vacar)	ROGRASA	FEBRERO 16	0	0
Cerro Muriano-Cordoba (El Vacar)	ROGRASA	MARZO 16	0	0
Cerro Muriano-Cordoba (El Vacar)	ROGRASA	05.04.16	50	50
Cerro Muriano-Cordoba (El Vacar)	ROGRASA	MAYO 16	0	0
Cerro Muriano-Cordoba (El Vacar)	ROGRASA	15.06.16	40	40
General Arroquia	RECINER	16.02.16	40	40
		MARZO 16		20
		ABRIL 16		0
		10.05.16	40	40
		22.06.16	20	20
General Morillo	PROCESADORA GALLEGA DE ALIMENTOS			
Álvarez de Sotomayor (Viator)	KERABISUR	22.01.16	120	140
Álvarez de Sotomayor (Viator)	KERABISUR	16.02.16	40	40
Álvarez de Sotomayor (Viator)	KERABISUR	14.03.16	120	120
Álvarez de Sotomayor (Viator)	KERABISUR	04.04.16	80	80
Álvarez de Sotomayor (Viator)	KERABISUR	09.05.16	40	160
Álvarez de Sotomayor (Viator)	KERABISUR	02.06.16	120	
Álvarez de Sotomayor (Viator)	KERABISUR	29.06.16	200	320
TOTAL ALVAREZ DE SOTOMAYOR			720	
Los Arcos	KERABISUR	ENERO 16		0
Los Arcos	KERABISUR	FEBRERO 16		60
Los Arcos	KERABISUR	MARZO 16		0
Los Arcos	KERABISUR	ABRIL 16		0
Los Arcos	KERABISUR	MAYO 16		80
Los Arcos	KERABISUR	02.06.16	80	80
TOTAL LOS ARCOS				
Aizoáin	ECOGRAS	ENERO 16		0
Aizoáin	ECOGRAS	FEBRERO 16		0
Aizoáin	ECOGRAS	16.03.16	110	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

		08.11.16	60	
San Miguel	KERABISUR	08.11.16	100	
Heroes de Revellin	ECOGRAS			
CERRO MURIANO COMEDOR LA REINA				
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	09.06.16	80	
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	12.07.16	60	
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	28.07.16	20	
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	24.08.16	20	
Cerro Muriano-Cordoba	ROGRASA	04.10.16	100	
CERRO MURIANO COMEDOR CORDOBA 10				
CERRO MURIANO	ROGRASA	09.06.16	40	
CERRO MURIANO	ROGRASA	12.07.16	100	
CERRO MURIANO	ROGRASA	28.07.16	40	
CERRO MURIANO	ROGRASA	24.08.16	50	
CERRO MURIANO	ROGRASA	04.10.16	40	
CERRO MURIANO	ROGRASA	26.10.16	120	
EL VACAR				
Cerro Muriano-Cordoba (El Vacar)	ROGRASA	24.08.16	40	
Cerro Muriano-Cordoba (El Vacar)	ROGRASA	26.10.16	40	
General Arroquia	RECINER	09.08.16	20	
General Arroquia	RECINER	03.11.16	100	
General Morillo	PROCESADORA GALLEGA DE ALIMENTOS	06.07.16	50	
Álvarez de Sotomayor	KERABISUR	13.10.16	150	
Los Arcos	KERABISUR	13.10.16	125	

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.

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 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 2015 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 16,1%.

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 máximos 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 gestionan a través del gestor autorizado Recuperaciones ALMERGE S.L., N^o. autoriz.: 1630002908, Cod. NIMA: 1630002908.

En comidas a domicilio se 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).

Además, el resto de residuos generados son plástico y film; si se genera residuo orgánico es mínimo, y se entrega a ASGASA. 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 una campaña de cuatro días en el mes de abril de 2016. 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.

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



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 de este año 2016 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 - 4º 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

Implementación

La empresa obtuvo 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 de la implantación de los sistemas de gestión. Adjuntamos la última revisión de cada informe.

INFORME DE REVISIÓN GENERAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN AMBIENTAL POR LA DIRECCIÓN

Fecha: 30.06.2016 / Edición 2.

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 Gamó Rodrigo

Responsable de las Raciones de Subsistencia: Andrés Gotor García

Responsable de Suministros: Ana Belén Zamorra Molina

Responsable Dpto. de Compras: Begoña Olano

Orden del día:

1. Analizar el grado de difusión de la Política de Calidad y Medio Ambiente y la necesidad de adecuar la misma. Analizar el uso de la marca.
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.

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. 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
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 REVISION DEL SISTEMA POR LA DIRECCIÓN 30 de junio de 2016

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:

- o 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 FF.AA. Españolas.
- o Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering, para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional, incluidas las FF.AA Españolas.
- o Logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia, tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidas las FF.AA Españolas.
- o Servicio de limpieza de edificios e instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios, tanto de titularidad pública como privada.
- o Servicio de comida y ayuda a domicilio.
- o Gestión integral de centros residenciales para la tercera edad.
- o Gestión de los servicios de lavandería.
- o Gestión del mantenimiento integral de edificios e instalaciones, incluido:
 - Instalaciones de climatización.
 - Instalaciones eléctricas.
 - Cuadros eléctricos.
 - Grupos electrógenos.
 - Equipos de lavandería y cocina.
 - Centros de transformación.

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

- Protección contra incendios.
- Instalación de energía solar.
- Instalaciones de agua de abastecimiento y saneamiento.
- Ascensores.
- Sistemas de seguridad y control de accesos.
- Depósito de gasoil y propano.

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.

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. Aún no se ha comenzado a enviar la carta de compromiso con la Política ambiental también a los proveedores de productos, alimenticios principalmente, a través del Dpto. de Compras.

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

Objetivos de Medioambiente para año 2016

OBJETIVO Nº 1.1 / 2016 – RESTAURACIÓN

.- OBJETIVO

Reducción del consumo de recursos en los servicios de restauración colectiva (catering) en los centros del Ejército de Tierra.

En este caso se medirá y controlará el consumo de envases de plástico que sean considerados como no peligrosos, debiendo reducirse en 2016 un 10% con respecto a 2015.

El criterio consumo de envases plásticos se ponderará a través de algún criterio (por ejemplo: número de servicios de restauración al mes).

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Enero 2016.

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 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.
- Sensibilización al dpto. de Compras / responsables de los centros de la necesidad de comprar los productos en envases de la mayor capacidad posible, con el fin de reducir la cantidad de consumo de plásticos..

.- 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 10 % 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: enero de 2016.

.- APRUEBA. Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: enero de 2016.

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) está de la siguiente manera:

SEGUIMIENTO A FECHA 30.06.2016:

- Núcleo A (Cerro): sólo se poseen datos del primer trimestre, pero se está produciendo un aumento sensible de la cantidad del consumo.
- Núcleo B (Cerro): sólo se poseen datos del primer trimestre, pero se está produciendo un aumento sensible de la cantidad del consumo.
- Ronda: sólo se poseen datos del primer trimestre, pero se está produciendo un descenso sensible de la cantidad del consumo.
- St. Bárbara: en general se está produciendo un aumento del consumo.
- Tentegorra: en general se está produciendo un descenso de más del 50% del consumo.

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

- Viator: en general se está produciendo un descenso sensible en el consumo.

No se pueden obtener conclusiones a falta de un examen más detallado e información con la que ponderar los resultados.

OBJETIVO Nº 1.2 / 2016 – RESTAURACIÓN (TLP)

- OBJETIVO

En este caso se medirá y controlará el consumo de materia prima de producto alimentario para la actividad de restauración, que debe ser inferior a 58% anualmente y mensualmente el 60% de los ingresos obtenidos en el comedor y las cafeterías.

- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Enero 2016.

- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento restauración centro TLP.
- Responsable de la gestión de restauración colectiva en el centro TLP.

- 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 consumo de materia prima de producto alimentario.
- Ingresos obtenidos en comedor y cafetería.

- ACCIONES A TOMAR

- Seguimiento exhaustivo del consumo de materia prima de producto alimentario.
- Seguimiento exhaustivo de los ingresos obtenidos en comedor y cafetería.
- Sensibilización al Dpto. de Compras del TLP/ personal de cocina y cafetería.

- PLAZOS

- Seguimiento mensual de los indicadores.

- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN. Departamento multiservicios. Dirección General - Fecha: enero de 2016.

- APRUEBA. Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: enero de 2016.

El control se realiza sobre la tabla Excel desarrollada desde el propio Dpto de Dirección del TLP.

OBJETIVO Nº 2 / 2016 – LIMPIEZA Y LAVANDERÍA

- 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 7% del coste de

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

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).

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Enero de 2016.

.- 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 7% 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: enero de 2016.

.- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: enero de 2016.

El control se realiza sobre la tabla Excel desarrollada desde el propio Dpto de Dirección del TLP.

OBJETIVO Nº 3 / 2016 – SUMINISTRO

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

.- OBJETIVO

Reducción del consumo de recursos en el servicio de distribución.

Tras el aumento en el incremento del consumo de energía eléctrica por encima de la carga de stock acumulada en las cámaras, se insistirá en la reducción de este aspecto.

Por tanto, se marca como objetivo la reducción del consumo de energía un 2% en 2016 frente al consumo de energía eléctrica en 2015.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Enero de 2016.

.- 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 consumo eléctrico).

.- 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 2016: control del consumo de energía eléctrica frente al mismo periodo de 2015.
- Segundo semestre de 2016: control del consumo de energía eléctrica frente al mismo periodo de 2015.

.- MEDICIÓN

- A través de los indicadores del objetivo

.- RESPONSABLE DE LA ACCIÓN: Departamento Distribución. Dirección General -
Fecha: enero de 2016.

.- APRUEBA: Director General D. Manuel Ruiz Alonso. Fecha: enero de 2016.

A fecha de 30.06.2016 no se está cumpliendo el objetivo. Ver tabla Excel de seguimiento.

OBJETIVO Nº 4 / 14 – COMIDAS A DOMICILIO

.- 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 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.
- 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.

A fecha de 30.06.2016 no se ha llevado acabo el seguimiento del objetivo.

OBJETIVO Nº 5 / 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.

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 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.

.- 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.

Ver datos tabla Excel.

OBJETIVO Nº 6 / 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

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

- 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.

A fecha de 30.06.2016 sólo se poseen datos de la oficina de Madrid. Para la oficina de Madrid no se está cumpliendo el objetivo. Ver tabla Excel.

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

No se han llevado a cabo auditorías desde la anterior edición de este informe.

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.

Las no conformidades que se generaron a lo largo de este año, detectadas por el Dpto de Gestión Integral 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.

Aún no se ha formado ni informado al personal de los centros y servicios de las adecuadas buenas prácticas ambientales ni medidas a poner en práctica en caso de emergencia.

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

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

siguiente se realizarán los comentarios referentes a las opciones de mejora planificadas para el año 2015 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.

En esta acta, y con respecto a actas anteriores, se hace referencia expresa en el punto 9 a la no existencia de quejas desde el punto de vista ambiental por ninguna de las partes interesadas.

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 propuestas por cada una de las partes interesadas.

Se debe hacer hincapié en mantener siempre actualizadas las identificaciones de aspectos ambientales, y su evaluación. Desde Dirección se aportarán los medios necesarios para llevarlo a cabo, así como para en cada caso contratar al proveedor más adecuado para la gestión de los residuos.

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.

En concreto se establecen las siguientes prioridades:

- Contar con una empresa colaboradora que ayude a Ucalisa a realizar un informe para la identificación de aspectos legales ambientales de aplicación, y la correspondiente evaluación de cumplimiento.
- Contar con un profesional o entidad externa que lleve a cabo la auditoría interna del sistema de gestión ambiental, conforme a la norma ISO 14001.
- Contar con un gestor autorizado de residuos peligroso para el almacén de Tarancón, con el fin de poder inscribir adecuadamente este centro como pequeño productor de residuo peligroso.
- Llevar a cabo una mejor gestión de los residuos de oficinas, en concreto del papel de oficina usado, residuos peligrosos y no peligrosos.
-

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 estos con una periodicidad al menos anual, aunque a través de la utilización de la herramienta INFOSALD la revisión de los requisitos legales que le son de aplicación se ha venido haciendo con una mayor periodicidad.

Aun así, y a raíz de una no conformidad identificada en la auditoría de seguimiento del certificado ISO 14001, se planificará la realización de una revisión de este punto de norma a través de una consultora especializada. Se llevará a cabo antes de que tenga lugar la auditoría de renovación del certificado.

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

9.- Analizar las comunicaciones de las partes interesadas externas.

Debemos empezar apuntando que a lo largo del año 2015 no se han comunicado a UCALSA quejas desde el punto de vista ambiental, por ninguna de las partes interesadas.

Además de esto, 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.

Se está controlando la generación de residuos y consumos a través de los registros elaborados para ello.

1. Restauración.

Para el servicio de restauración colectiva el nivel de consumos y residuos está descendiendo drásticamente debido a una reducción en la prestación de los servicios. En 2015 cayó un 33% frente a 2014, y en 2016 continúa descendiendo.

2. Raciones.

Para este servicio se continúa haciendo la gestión del residuo de film y cartón a través de la gestora Almerge.

3. Suministro.

Se continua controlando el consumo de electricidad, agua, cartón, film, y se ha contratado un gestor autorizado para la correcta gestión de los residuos peligrosos: fluorescentes, envases contaminados y sepiolita contaminada. Hasta marzo se han retirado 24 carros de cartón y 34 de film. Aún no se han producido recogidas de residuo peligroso.

4. Limpieza.

Para este servicio se está controlando especialmente el consumo de productos de limpieza (objetivo), y toda la gestión de residuos se realiza a través de la Base Los Llanos. Se han solicitado los resultados del control a mitad de año 2016, se está a la espera de recibirlos

5. Mantenimiento. Se controlan los consumos y residuos, desde principios de año, ya que es una actividad nueva dentro del sistema de gestión ambiental. Igualmente todos los residuos se gestionan a través de la Base Los Llanos.

6. Comidas a domicilio. Se sigue realizando un control exhaustivo del consumo de gasolina de los vehículos. Se continua con la disminución del coste de gasolina por usuario del servicio, a que se está a falta de hacer la comparación con el descenso en el precio del carburante, y compararlo con la cantidad de kilómetros realizados.

7. Oficinas. Se ha contratado un gestor autorizado para la correcta gestión del residuo peligroso. El personal pone en marcha las adecuadas prácticas en gestión ambiental, y se están reduciendo las cantidades de residuos producidos.

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

Mientras que el consumo de agua se está reduciendo drásticamente frente a 2015, al consumo de energía eléctrica está aumentando este primer semestre frente al primer semestre de 2015.

En general, se debe continuar con la línea marcada a lo largo del pasado año 2015 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.

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. Aunque se prevé que vuel va a salir el concurso en septiembre de 2016
2. La realización de raciones de subsistencia ha tenido una producción de nuevo en el año en abril de 2015. Se espera una nueva producción para marzo de 2016.
3. El servicio de comidas a domicilio continua con 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 finalizaron en fecha de 31 de octubre de 2015.

12.- Reidentificación y reevaluación los aspectos ambientales.

A fecha final de primer semestre se ha revisado la identificación de los aspectos ambientales y su evaluación. Han resultado aspectos significativos:

- **Catering:**
 - o Consumo de energía.
 - o Consumo de papel.
 - o Consumo de gas.
- **Limpieza:**
 - o Consumo de agua.
 - o Consumo de energía.
 - o Consumo de productos de limpieza.
- **Mantenimiento:**
 - o Consumo de agua.
 - o Consumo de energía.
 - o Consumo de aerosoles.
- **Distribución:**
 - o Consumo de energía eléctrica.
 - o Consumo de combustible.
- **Comidas 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

- o Consumo de combustible.
- Raciones:
 - o Consumo de combustible.
- Oficina:
 - o Consumo de agua.

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

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

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

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 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, 30 de junio de 2016

Dirección Unión Castellana de Alimentación, UCALSA S.A.

INFORME DE REVISIÓN GENERAL DEL SISTEMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO POR LA DIRECCIÓN

Empresa: UNION CASTELLANA DE ALIMENTACION S.A.

Lugar de celebración: Oficinas de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. en Oquendo 23, 4ª planta. 28006 - Madrid

Fecha: 15/01/2016

Asistentes:

- Manuel Ruiz Alonso (Dirección)
- Félix de la Mata Piñuela (Multiservicios)
- Rebeca Pérez García (Sociosanitario)
- Mª Francisca Gómez (Restauración colectiva)
- Juan José Galán Rodríguez (Recursos humanos)
- Marcos Rodríguez (Gestión Integral – Prevención de Riesgos Laborales)

Índice

- 1). Introducción
- 2). Revisión de la Política de Prevención de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.
- 3). Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles
- 4). Requisitos legales
- 5). Objetivos y programas
- 6). Recursos, funciones, responsabilidad y autoridad
- 7). Competencia, formación y toma de conciencia
- 8). Comunicación, participación y consulta
- 9). Documentación
- 10). Control de documentos
- 11). Control operacional
- 12). Preparación y respuesta ante las emergencias
- 13). Medición y seguimiento del desempeño
- 14). Evaluación del cumplimiento legal
- 15). Investigación de incidentes
- 16). No Conformidades – Acciones Correctoras / Preventivas

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

- 17). Control de registros
- 18). Auditorías internas
- 19). Vigilancia de la salud
- 20). Revisión por la dirección

1. - INTRODUCCIÓN.

Conforme a lo establecido en el Apartado 6 de nuestro Manual de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, la Dirección General de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. ha de efectuar la Revisión y Evaluación del SGPRL de forma anual para comprobar la efectividad y adecuación del mismo, de acuerdo con:

- a) La especificación OHSAS 18001, bajo la cual se desarrolla e implementa.
- b) Los objetivos de prevención de riesgos laborales planteados por la Dirección General.
- c) Las oportunidades de mejorar.
- d) La Política de prevención de riesgos laborales.

2. - REVISIÓN DE LA POLÍTICA DE PRL.

La Política de prevención de riesgos laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. se ha modificado en enero de 2013 estando vigente la revisión siete (7) con fecha de 15/01/2013.

3. - IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES.

La empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. siguiendo lo marcado por la Ley de prevención de riesgos laborales 31/1995 de 8 de noviembre con reforma del marco normativo en la Ley 54/2003 realiza evaluaciones iniciales de riesgos en los nuevos servicios que adquiere. Durante el año 2015 UCALSA modificó su modalidad preventiva, de trabajador designado a servicio de prevención ajeno, firmando un contrato con Unipresalud para la completa cobertura de las actividades técnicas en materia de seguridad en el trabajo, higiene industrial y ergonomía y psicología aplicada, además del contrato que en materia de medicina del trabajo ya tenía formado con la misma entidad.

A raíz de la firma de dicho contrato se pasó a planificar toda la actividad preventiva a desarrollar por el SPA, comenzando por la evaluación de riesgos inicial y la impartición de formación a los trabajadores en materia de legalidad básica, riesgos genéricos y específicos del puesto, y en emergencias y medios contra incendios.

Las planificaciones de las medidas correctoras se han diseñado por el Dpto. de PRL de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A., independientemente de que las evaluaciones de riesgos se realizasen por el SPA Unipresalud, así como el seguimiento de la implantación de las mismas.

4. - REQUISITOS LEGALES.

La identificación de los requisitos legales se realizó mediante la contratación de los servicios de una empresa externa, INFOSALD.

Dicha empresa transmite y actualiza los requisitos legales que afectan en materia de prevención a todos los centros de trabajo en los que la empresa UNIÓN

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

CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. presta sus servicios a lo largo del territorio nacional. El Dpto. de PRL se encarga de la selección final de dichos requisitos incluyéndolos en el registro utilizado en la evaluación de la eficacia del sistema que se hace de manera regular a todos los centros para identificarlos sobre el papel.

Se envía a todos los coordinadores de los centros de trabajo el listado de identificación de requisitos legales para que haya conocimiento de los mismos en todos y cada uno de los centros y por lo tanto que todo el personal pueda tener acceso a los mismos en el momento que consideren oportuno.

A lo largo del año 2015 se han identificado todas las novedades que ha habido con respecto a los requisitos legales en materia de seguridad y salud que transmiten de manera periódica desde INFOSALD y no ha habido modificaciones en cuanto a las actividades que UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. realiza en los diferentes centros de trabajo. Tras la realización de la auditoría de renovación del certificado de OHSAS 18001, a fecha 31.12.2015 se ha realizado una revisión del registro FRUC 33 desarrollado en el sistema para la gestión, evaluación e identificación de los requisitos legales que aplican a las actividades que se realizan por la empresa.

5. - OBJETIVOS.

Los objetivos fijados por la Dirección General de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. para el año 2015 en consenso con el representante de ésta en materia de prevención de riesgos laborales, buscan la mejora continua en el Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales de la empresa:

OBJETIVO 2015

Control de la accidentabilidad laboral

Obtener una media anual en el índice de Incidencia igual o inferior al 14,0%, con el fin de mantener la siniestralidad en niveles inferiores a la media de 2014 (14,3%).

- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Diciembre 2014.

- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

- Responsables de los servicios – Coordinadores de las actividades en los centros de trabajo de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

- RECURSOS

- Económicos. Gastos ocasionados de los desplazamientos del personal del Dpto. de PRL a cada uno de los centros para la evolución operacional y seguimiento de las condiciones de seguridad y salud de los trabajadores con el fin de seguir con la correcta implantación del sistema de gestión de prevención de riesgos laborales. Así mismo toda la inversión en aportación de EPIs, realización de exámenes de salud, adquisición de medidas de protección colectivas, mantenimiento de equipos, manuales formativos, información.

- Humanos. Personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. del Dpto. de PRL así como de cada uno de los centros de trabajo así como de los representantes de los trabajadores en materia de seguridad y salud.

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

- Índice de incidencia.
- Etiología de los accidentes.
- Accidentabilidad por zonas geográficas y centros de trabajo.

.- ACCIONES A TOMAR

- Comunicación de objetivos.
- Seguimiento de la accidentabilidad durante el primer semestre.
- Implantación de lo planificado en materia preventiva.
- Etiología de los accidentes, con y sin baja.
- En caso de no cumplimiento a finalización a finalización del semestre estudio de medidas correctoras.
- Seguimiento de los índices de accidentabilidad tras la implantación de las medidas correctoras.

.- PLAZOS

- Primer semestre: cálculo del índice de incidencia, resultado menor o igual a 14,0%.
- Segundo semestre: cálculo del índice de incidencia, resultado menor o igual a 14,0%.
- Responsable de la acción: Dpto. de PRL de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

Fecha: Diciembre de 2014.

.- RESPONSABLE DEL LOGRO

- Servicio de Prevención Propio de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.
- Responsables de los servicios – Coordinadores de las actividades en los centros de trabajo.

.- MEDICIÓN

- A través de los indicadores generales del sistema de gestión de prevención.
- A través del cumplimiento de las actividades planificadas para la realización del objetivo.
- A través del cumplimiento de los plazos establecidos para el cumplimiento del objetivo.

.- PROPONE:

Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

.- APRUEBA:

Director Gerente D. Manuel Ruiz Alonso
Diciembre 2014.

.-SEGUIMIENTO:

En el primer semestre de 2015 se obtiene un índice de incidencia de 15,65. Dado que los resultados no cumplen con lo esperado, y habiéndose implantado lo planificado en materia de PRL para el primer semestre de 2015, se esperan que lo planificado para el segundo semestre influya en el resultado del indicador:

- Firma del contrato con Unipresalud como nuevo SPA de Ucalisa.
- Impartición de formación presencial en materia de prevención de riesgos genéricos y específicos del puesto.

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

Esta formación se había planificado para el inicio del segundo semestre, intentando que de esta manera la medida correctora tuviese influencia en los niveles de siniestralidad. Debido a la dinámica interna del Dpto de PRL, y la dificultad para poder coordinar las visitas a todos los centros, se hizo imposible la implantación a tiempo de la medida correctora.

A finalización del segundo semestre de 2015 el índice de incidencia para el total del año es de 17,43. Así, no se da por cumplido el objetivo.

*** Ver también fruc 9.1 seguimiento

OBJETIVO 1 / 2016

Control de la accidentabilidad laboral

Dado que el objetivo planificado para 2015 no se ha cumplido, se establece un nuevo objetivo, de acuerdo a los resultados de siniestralidad obtenidos el año anterior.

Obtener una media anual en el índice de Incidencia igual o inferior al 17,0%, con el fin de mantener la siniestralidad en niveles inferiores a la media de 2015 (17,3%).

- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Enero 2016.

- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.
- Responsables de los servicios – Coordinadores de las actividades en los centros de trabajo de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

- RECURSOS

- Económicos. Gastos derivados del contrato firmado entre UCALSA y Unipresalud, la inversión en aportación de EPIs, realización de exámenes de salud, adquisición de medidas de protección colectivas, mantenimiento de equipos, manuales formativos, información.
- Humanos. Personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. del Dpto. de PRL así como de cada uno de los centros de trabajo así como de los representantes de los trabajadores en materia de seguridad y salud.

- INDICADORES

- Índice de incidencia.
- Etiología de los accidentes.
- Accidentabilidad por zonas geográficas y centros de trabajo.

- ACCIONES A TOMAR

- Comunicación de objetivos.
- Seguimiento de la accidentabilidad durante el primer semestre.
- Implantación de lo planificado en materia preventiva.
- Etiología de los accidentes, con y sin baja.
- En caso de no cumplimiento a finalización a finalización del semestre estudio de medidas correctoras.
- Seguimiento de los índices de accidentabilidad tras la implantación de las medidas correctoras.

- 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: cálculo del índice de incidencia, resultado menor o igual a 17,0%.
- Segundo semestre: cálculo del índice de incidencia, resultado menor o igual a 17,0%.

.- RESPONSABLE DEL LOGRO

• Servicio de Prevención Propio de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

• Responsables de los servicios – Coordinadores de las actividades en los centros de trabajo.

.- MEDICIÓN

• A través de los indicadores generales del sistema de gestión de prevención.

• A través del cumplimiento de las actividades planificadas para la realización del objetivo.

• A través del cumplimiento de los plazos establecidos para el cumplimiento del objetivo.

.- PROPONE:

Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

.- APRUEBA

Director Gerente D. Manuel Ruiz Alonso

Enero 2016.

OBJETIVO 2 / 2016

Control de la accidentabilidad laboral

En 2015 el centro residencia de ancianos y centro de día de Olías del Rey (Toledo) se incluye en el PLAN REDUCE de la Consejería de Empleo y Economía de Castilla la Mancha, por superar los niveles medios de siniestralidad de entre los centros de su misma actividad (CNAE).

Además en 2015 se produjeron 14 accidentes de trabajo por sobreesfuerzo, sobre un total de 27. El índice de incidencia medio mensual fue de 27,63. El índice de incidencia calculado para el número total de accidentes en el año 2015 fue de 462,88.

El objetivo planificado es reducir el índice de incidencia un 10% tanto para la media mensual, como la cifra anual.

Además se pretende reducir la relación entre el número de accidentes por sobreesfuerzo y el número de trabajadores un 10%.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Enero 2016.

.- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

• Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

• Responsables de los servicios – Coordinadores de las actividades en los centros de trabajo de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

.- 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

- Económicos. Gastos derivados del contrato firmado entre UCALSA y Unipresalud, actividades incluidas en dicho contrato: formación presencial a los trabajadores para la prevención de riesgos laborales.
- Humanos. Personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. del Dpto. de PRL así como de cada uno de los centros de trabajo así como de los representantes de los trabajadores en materia de seguridad y salud.
- Otros. Campaña de prevención de lesiones musculo esqueléticas (Mutua Universal – Toledo).

.- INDICADORES

- Índice de incidencia.
- Etiología de los accidentes.
- Cumplimiento de las distintas fases del proceso: formación presencial a los trabajadores para la prevención de riesgos laborales por parte del Servicio de Prevención Unipresalud; cumplimiento de las distintas fases de proceso de implantación de la campaña de prevención de lesiones musculo esqueléticas por parte de Mutua Universal de Toledo.

.- ACCIONES A TOMAR

- Comunicación de objetivos.
- Implantación de lo planificado en materia preventiva:
 - o Formación presencial en materia de PRL (Unipresalud).
 - o Implantación de la campaña de prevención de lesiones musculo esqueléticas (Mutua Universal).
- Seguimiento de la accidentabilidad durante el primer semestre.
- Etiología de los accidentes, con y sin baja.
- En caso de no cumplimiento a finalización a finalización del semestre estudio de medidas correctoras.
- Seguimiento de los índices de accidentabilidad tras la implantación de las medidas correctoras.

.- PLAZOS

- Primer semestre: cálculo del índice de incidencia y relación de accidentes por sobreesfuerzo por número de trabajadores.
- Segundo semestre: cálculo del índice de incidencia y relación de accidentes por sobreesfuerzo por número de trabajadores.

.- RESPONSABLE DEL LOGRO

- Dpto. de PRL de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.
- Responsables de los servicios – Coordinadores de las actividades en los centros de trabajo.

.- MEDICIÓN

- A través de los indicadores generales del sistema de gestión de prevención.
- A través del cumplimiento de las actividades planificadas para la realización del objetivo.
- A través del cumplimiento de los plazos establecidos para el cumplimiento del objetivo.

.- PROPONE:

Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

.- APRUEBA

Director Gerente D. 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

Enero 2016.

La Dirección, en coordinación con el Dpto. de PRL establece estos objetivos como prueba inequívoca de la búsqueda de la mejora continua.

Tras el seguimiento realizado a finalización del primer semestre del año, en el caso de que los resultados de calcular el índice de incidencia no se adecuen a lo esperado, se pondrán en marcha las medidas correctivas oportunas con el fin de reconducir los resultados hacia lo esperado.

6. - RECURSOS, FUNCIONES RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD.

Durante el año 2015 UCALSA modificó su modalidad preventiva, de trabajador designado a servicio de prevención ajeno, firmando un contrato con Unipresalud para la completa cobertura de las actividades técnicas en materia de seguridad en el trabajo, higiene industrial y ergonomía y psicología aplicada, además del contrato que en materia de medicina del trabajo que ya tenía formado con la misma entidad.

A raíz de la firma de dicho contrato se pasó a planificar toda la actividad preventiva a desarrollar por el SPA, comenzando por la evaluación de riesgos inicial y la impartición de formación a los trabajadores en materia de legalidad básica, riesgos genéricos y específicos del puesto, y en emergencias y medios contra incendios.

El organigrama en materia de seguridad y salud dentro de empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. es el siguiente:

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

La Dirección nombra a Marcos Rodríguez Guerra como responsable del Departamento de Prevención de Riesgos Laborales. Esta persona posee el título de técnico superior de riesgos laborales, con la especialidad de seguridad en el trabajo, y Master en sistemas integrados de gestión por la Universidad Internacional de la Rioja – UNIR.

El Departamento de PRL asume la responsabilidad de coordinar de todo lo planificado para 2016, tanto lo que corresponde implantar desde el propio Departamento como lo que corresponde al servicio de prevención Unipresalud.

7. - COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA.

La competencia, formación y toma de conciencia del personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. en materia de prevención de riesgos laborales durante la segunda mitad del año 2015, y desde la firma del contrato con Unipresalud se dejó en manos de dicho servicio de prevención, y se planificaron formaciones presenciales en todo los centros incluidos en dicho contrato.

La impartición de dichos cursos se está desarrollando con normalidad y lo previsto es terminar con todas las formaciones antes de mayo de 2016.

Los contenidos de dicha formación consisten en:

- ☒ Introducción a la legislación en materia de prevención de riesgos laborales.
- ☒ Riesgos generales del puesto de trabajo.
- ☒ Riesgos específicos del puesto de trabajo.
- ☒ Medidas de actuación en caso de emergencias: teoría del fuego y uso de medios de extinción pasivos.

Con respecto a la toma de conciencia del personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. en materia de seguridad y salud, queda patente con los datos objetivos obtenidos a lo largo del año 2015 en las observaciones directas realizadas en los centros de trabajo con las que se evalúa la realización de las actividades evidenciando el correcto proceder del personal en sus actividades, en la implicación y participación del personal en las sesiones formativas presenciales, en la continua retroalimentación desde los centros de trabajo hacia el Dpto. de PRL acerca de los aspectos que tienen que ver con la seguridad y salud y en las reuniones e información transmitida a l@s delegad@s de prevención de riesgos laborales y a los comités de seguridad y salud. Con todo lo reflejado anteriormente queda patente que la sistemática utilizada para la implantación del sistema de gestión de prevención de riesgos laborales es la adecuada y se debe seguir en esta línea de trabajo.

8. - COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA.

Dado que a mitad de año se modificó la modalidad preventiva de la organización, ha sido a lo largo del segundo semestre de 2015 cuando se ha ido haciendo entrega de los registros FRUC 12 Comunicado interno, en todos los centros de trabajo informando a los trabajadores a través de los responsables de cada uno de ellos, los delegad@s de prevención, y comité de seguridad y salud, coordinadores o jefes de servicio de los aspectos del Sistema de Gestión de

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

Prevención de Riesgos Laborales así como de la información en materia de seguridad y salud.

Lo que haya quedado pendiente se realizará a lo largo del primer semestre de 2016.

Con respecto a la comunicación que se ha ido realizando a lo largo del año 2015 y que continuará en 2016, se ha transmitido la siguiente información a todos los centros de trabajo:

- Información del sistema de gestión que debe estar presente en cada centro de trabajo. Esta información está incluida en la carpeta de prevención de riesgos laborales de cada uno de los centros. (Manual, política, listado de procedimientos, listado de registros).
- Evaluaciones de riesgos de puestos e instalaciones elaboradas por Unipresalud.
- Los registros de formación realizada en cada uno de los centros de trabajo.
- Los resultados de los exámenes de aptitud realizados en cada centro de trabajo.
- La entrega de los equipos de protección individual aportados en cada centro de trabajo.
- Planes de evacuación de los centros de trabajo realizados por UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.
- Fichas técnicas / seguridad de los productos de limpieza utilizados en cada centro de trabajo.
- Identificación de requisitos legales.

9. - DOCUMENTACIÓN.

Los documentos del Manual de Prevención de Riesgos Laborales están archivados y al alcance de toda la organización en todos y cada uno de los centros.

A lo largo del año 2015 se han ido actualizando todas las carpetas rojas de prevención de cada uno de los centros implantado la documentación del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. actualizada y que debe de estar presente en cada uno de ellos. Para lo que haya quedado pendiente se continuará a lo largo del primer semestre de 2016.

En dicha carpeta se incluye toda la documentación que en materia de seguridad y salud afecta al centro de trabajo. Por otro lado se ha revisado a lo largo del año la documentación del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales en lo referente a Manual de Prevención, Procedimientos y Registros.

Dichas revisiones están reflejadas en el propio Manual de Prevención, en el Índice de Procedimientos FRUC 2 y en el FRUC 27 de Control de registros.

10. - CONTROL DE DOCUMENTOS.

Los documentos se archivan y se controlan en el Dpto. de PRL. Toda nueva documentación que hay que incorporar o retirar porque haya quedado obsoleta, se controla desde el éste Dpto. de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. en las oficinas centrales 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

Cada vez que se entrega una documentación en un centro de trabajo, está controlada al ser enviada bien por vía email o vía fax o bien vía correo ordinario o mediante mensajería, con un recibí informativo en el que se incluye un listado de los documentos que se envían junto con la edición / revisión correspondiente de cada uno de ellos. Dicho recibí debe devolverse firmado al Dpto. de PRL como justificante de la entrega de dicha documentación / información.

Aquella documentación / información que queda obsoleta, se sustituye por la nueva dejando presente en el archivo la actualizada.

11. - CONTROL OPERACIONAL.

Para realizar el control operacional con el que evaluar la eficacia del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales en todos los centros y actividades de manera periódica de una manera más operativa, se realiza con el registro denominado FRUC 33.1.

Este registro está estructurado en forma de Chek List incluyendo todos los campos que desde el Dpto. de PRL se consideran necesarios para la correcta toma de datos con las que llevar a cabo la completa evaluación de la implantación del sistema de prevención en cada uno de los centros de trabajo en los que la empresa presta sus servicios. Las evaluaciones operacionales del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales se realizan de manera semestral.

También se han realizado las auditorías internas para la evaluación operacional de la eficacia del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales a lo largo del año 2015, se han realizado auditorías a todos los servicios que presta UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. que a su vez se han agrupado por centros de trabajo, de manera que en un mismo informe se incluyen varios centros con el fin de optimizar los recursos de los que dispone el Dpto. de PRL.

En el mes junio se realizó la auditoría por parte de SGS superando dicha auditoría satisfactoriamente y por lo tanto renovando el certificado según OHSAS 18001 por otro nuevo ciclo de tres años. Con dicha renovación no solo se confirma que el Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. cumple correctamente con la legislación vigente en dicha materia si no que cumple con la alta exigencia de los parámetros de la Norma Internacional OHSAS 18001.

El resultado del informe de la auditoría de seguimiento de la certificación según la Norma OHSAS 18001 realizada por SGS en julio de 2014 se saldó con la detención de nueve (9) no conformidades menores.

Tras todas las evaluaciones operacionales realizadas al sistema de gestión de prevención de riesgos laborales y superada la auditoría externa del sistema de gestión de prevención de riesgos laborales realizada por SGS, se puede concluir que la implantación del mismo es cuanto menos correcta y adecuada a las necesidades de la legislación vigente en materia de prevención de riesgos laborales.

12. - PREPARACIÓN Y RESPUESTAS ANTE LAS EMERGENCIAS.

Se han realizado simulacro en la residencia de mayores y centro de día de Olías del Rey (Toledo). Se realizó un informe del mismo. La incidencia encontrada con respecto a la no activación del dispositivo de alarma en todo el edificio, y sólo en

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 garaje y la recepción, se llamó a la empresa encargada del mantenimiento, quien verificó que la alarma funcionaba correctamente pero no se activó de la manera adecuada. No hay evidencias de la visita de dicha empresa de mantenimiento.

Se planifica la realización de los simulacros y comprobación de la eficacia de los planes de emergencia de los emplazamientos de Tarancón para el segundo semestre de 2016.

Con respecto a las oficinas de Madrid, se está en conversaciones con el resto de empresas del edificio y el administrador de la propiedad para ver la forma de llevar a cabo un simulacro de evacuación conjunto, se considera que esta es la mejor manera de comprobar la eficacia de los planes de emergencia. De no poder realizarlo así, se planifica la realización del simulacro por parte de Ucalisa de sus propias instalaciones para el segundo semestre de 2016.

Está pendiente de llevarse a cabo la Coordinación de Actividades Empresariales con el administrador de la propiedad. Tras las conversaciones con éste, confirman que están pendiente de contratar un servicio de prevención.

Con respecto a la Residencia de Mayores de Olías del Rey, se mantiene la misma estructura del plan de emergencia y evacuación del centro de trabajo dando cumplimiento a la legislación vigente en dicha materia que no es otra que la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia, R. D. 393 / 2007 de 23 de marzo. (B. O. E. nº 72 de 24 de marzo de 2007). Se ha realizado el simulacro de evacuación con fecha de 03 de junio de 2013.

Para todos los centros de trabajo se ha planificado formación en materia de medidas de actuación en caso de emergencia, y Unipresalud está revisando todos los documentos de medidas de emergencia de cada uno de los centros donde UCALSA presta sus servicios.

En aquellas instalaciones que son propiedad del cliente (acuartelamientos del Ejército), se está en conversaciones para que se cuente con UCALSA en caso de llevar a cabo simulacros de emergencias y puesta a prueba de medidas. Se tiene constancia que en el centro de Tentegorra (Cartagena – Murcia) se ha planificado con el cliente un simulacro para el primer semestre del año.

Todos los centros de trabajo que no tienen copia del plan de evacuación de las instalaciones realizados por los titulares del centro de trabajo, mantienen copia del plan específico realizado por el Dpto. de PRL de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

13. - MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO DEL DESEMPEÑO.

Para este apartado, las fuentes de entrada de información utilizadas a lo largo del año 2015 han sido los controles operacionales utilizando el FRUC 33 de cada uno de los centros, las auditorías internas, la evaluaciones y revisiones de evaluaciones de riesgos de los lugares y puestos de trabajo, los informes de no conformidades utilizados, las acciones correctivas y preventivas, las reuniones con los comités de seguridad y salud de los centros de trabajo, las reuniones con los delegados de prevención así como la información transmitida desde los centros de trabajo por los responsables de los mismos, las sesiones formativas y las investigaciones de accidentes.

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 lo largo del año 2015 también se ha realizado de manera externa la medición y seguimiento del desempeño. Se realizó la auditoría de certificación del sistema de gestión de prevención de riesgos laborales certificado en OHSAS 18001 por la empresa certificadora SGS.

14. - EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL

Se utiliza el FRUC 33 evaluación de la eficacia del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales para aplicarlo en todos los centros de manera periódica. Dicha periodicidad se realiza de manera trimestral. Se revisan los requisitos legales y se implantan y se comprueban los nuevos transmitidos por el servicio externo InfoSald.

A lo largo del año 2015, el servicio de asesoramiento legal externo envió mensualmente todas las novedades, modificaciones, revisiones legislativas que se dieron en materia de prevención de riesgos laborales incluyendo en el registro utilizado para la evaluación de requisitos legales todas las novedades que se hayan presentado en materia legal de prevención de riesgos laborales.

Se deben revisar las evaluaciones de requisitos legales al menos dos veces al año con el fin de tener actualizados los mismos para cada uno de los centros y actividades incluidas en el alcance del sistema de gestión de prevención de riesgos laborales.

Tras la realización de la auditoría de seguimiento del certificado según la norma OHSAS 18001, se generó una no conformidad relacionada con la no actualización del formato FRUC 33.

La revisión del registro correspondiente así como la actualización acorde a la norma de referencia se ha realizado correctamente y se considera que el tratamiento que se realiza actualmente de la identificación de los requisitos legales es adecuado. No se realiza una identificación específica por centro de trabajo sino por Comunidad Autónoma señalando en cada apartado aquello que aplica a los centros de trabajo.

15. - INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES

Se realizó una revisión de todos los incidentes laborales ocurridos en los centros de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. desde el Departamento de PRL, tanto si han ocasionado baja laboral como si no la han ocasionado. Para dicha investigación se utiliza el registro FRUC 25 Investigación de incidentes.

Se entrega a la Dirección de UCALSA adjunto a este informe el registro de accidentes de trabajo, con y sin baja, y el informe de siniestralidad de todo el año elaborado por Mutua Universal.

16. - NO CONFORMIDADES – ACCIONES CORRECTORAS / PREVENTIVAS.

Se han generado no conformidades y acciones correctoras / preventivas tras la visitas realizadas a los centros de trabajo en las evaluaciones operacionales periódicas.

Se han generado no conformidades y acciones correctoras / preventivas de las auditorías internas así como de las visitas a los centros de trabajo en las que se realiza la evaluación operacional de la implantación del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, también se generaron de las evaluaciones de riesgos realizadas en cada uno de los centros de trabajo.

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

Señalar que en las evaluaciones de riesgos de los lugares y puestos de trabajo, se planificaron medidas correctoras o preventivas de no conformidades pero también de incidencias que no son consideradas como no conformidades pero que si conllevan la planificación posterior de implantación medidas.

Se han generado nueve (9) no conformidades y ocho (8) oportunidades de mejora, tras la auditoría realizada en el mes de julio por la certificadora responsable del expediente de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A., SGS con la que realiza el seguimiento del estado del certificado según OHSAS 18001.

Se han planificado las acciones correctoras para dar cierre a las nueve (9) no conformidades detectadas, la identificación, análisis y seguimiento de las mismas se realiza en el FRUC 1.1.

Para las oportunidades de mejora, si bien no se han planificado acciones correctoras como tal, sí han quedado registradas, y se están controlando para, en la medida de lo posible, poner en marcha acciones para su consecución.

17. - CONTROL DE REGISTROS

Todos los registros generados por el Servicio de Prevención Propio de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. se han archivado y controlado en el FRUC 27 Control de Registros.

No se han generado nuevos registros por lo tanto se mantiene el control y listado de los mismos sin modificaciones.

18. - RESULTADO DE AUDITORIAS INTERNAS DEL SGPRL

El resultado de las auditorías internas de seguimiento realizadas en el año 2015 hasta la fecha de la realización de este informe es el siguiente:

Se han llevado a cabo auditorías internas en 2015 para todas las actividades desarrolladas por UCALSA incluidas en el alcance de la certificación OHSAS 18001, con el resultado de siete (7) no conformidades.

De tollas ellas se está haciendo seguimiento el formato Excel PG-011.02. Se han puesto en marcha acciones correctivas para su subsanación.

19. - VIGILANCIA DE LA SALUD

A lo largo de 2015, y como en años anteriores, UCALSA ha ido ofreciendo a sus trabajadores la realización de los exámenes de salud con el fin de asegurar la aptitud de sus trabajadores de cara a las tareas, funciones que realizan y riesgos laborales a los que están expuestos. Este ofrecimiento es voluntario. En el caso de que el trabajador quiera renunciar a la realización del mismo, ha de cumplimentar la carta de renuncia FRUC 40.

20.- CONCLUSIONES DE LA REVISIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE PRL.

El Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales certificado según la norma OHSAS 18001 sigue afianzándose en la organización. Se han cumplido 9 años desde su implantación y es conocido perfectamente por todo el personal, eso no es óbice para que la organización no baje el nivel de activación respecto a su mantenimiento y cumplimiento de todos los apartados de la norma y de la legislación de obligado cumplimiento que rige toda la actividad en materia de

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

prevención de riesgos laborales. La auditoría de renovación de dicho certificado realizada por la empresa certificadora SGS se superó con solvencia lo que evidencia que el sistema está cuanto menos, correctamente implantado teniendo en cuenta las no conformidades menores aparecidas en el informe.

El cumplimiento de lo exigido por la norma OHSAS 18001 supone que se vaya más allá de lo que marca la legislación vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo y por lo tanto se evidencia de esta manera que desde el Dpto. de PRL de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. se está desarrollando un correcto trabajo en el área de prevención de riesgos laborales. Los indicadores marcados para analizar el correcto cumplimiento de lo planificado en materia de seguridad y salud para todos y cada uno de los trabajadores y centros de trabajo de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. así como el cumplimiento de los objetivos, la disminución de la accidentabilidad, la correcta aportación de EPIs y la implantación de las medidas colectivas así como la vigilancia de la salud de manera periódica son datos significativos del correcto hacer en la materia.

La implicación de todos los estamentos de la empresa en la implantación del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. es evidente, percibiéndose en las visitas operacionales a cada uno de los centros de trabajo así como con las distintas vías de entrada de información que se han estado utilizando a lo largo del presente año.

Para el año 2016 se ha establecido 2 nuevos objetivos, se están desarrollando las planificaciones de actividades técnicas y las correspondientes para la vigilancia de la salud y se sigue con el trabajo diario y exhaustivo en la materia con el fin de poder seguir en la correcta línea que se marcó desde el comienzo de la implantación del Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. Como se ha dicho anteriormente, LA EFICACIA DEL SISTEMA DEPENDE DEL APOYO INCONDICIONAL DE TODO EL PERSONAL DE LA EMPRESA, y se hace constar que desde el Dpto. de PRL se tiene la sensación de que el esfuerzo y la implicación que por parte de todos los estamentos de la empresa trabajadores se está manifestando es adecuado. Por ello, en su nombre y en el mío propio, animo a seguir en esta línea de trabajo.

Fdo: Marcos Rodríguez Guerra Aprobado: Manuel Ruiz Alonso
Departamento de PRL
UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.
Madrid, 15.01.2016 Director General

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

INFORME DE REVISIÓN GENERAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD POR LA DIRECCIÓN

Fecha 29.04.2016

CONSEJO DE CALIDAD

Consejero Delegado: Manuel Ruiz Alonso

Director de Calidad: Marcos Rodríguez Guerra

Director Departamento Multiservicios: Félix de la Mata Piñuela

Director Departamento de Operaciones y Restauración Colectiva: Francisco Villarreal Caro

Responsable de Calidad Dpto. Socio Sanitario: M^a Jesús Gamó 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 la necesidad de adecuar la misma. Analizar el uso de la marca.
2. Analizar el nivel de consecución de los objetivos y comportamiento de los indicadores de calidad establecidos para el año en curso, y proponer los objetivos e indicadores para el próximo período.
3. Analizar los resultados de las auditorías internas y externas desde la última revisión.
4. Evaluar la situación y los resultados de las acciones correctivas y preventivas implantadas, así como estudiar la necesidad de implantar nuevas acciones para corregir o prevenir no conformidades
5. Estudiar las reclamaciones recibidas y su resolución.
6. Analizar la satisfacción de los clientes.
7. Revisar el plan de formación: seguimiento y propuestas de nuevas actividades.
8. Revisar los puntos del acta anterior.
9. Detectar posibles mejoras y evaluar los recursos y plazos necesarios para efectuarlas.
10. Estudiar la eficacia del Sistema de Gestión Integrado implantado. Sugerencias, propuestas y mejoras posibles al mismo.
11. Análisis de resultados productivos y de los procesos de la empresa.
12. Evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos que la organización haya suscrito.
13. Analizar las comunicaciones de las partes interesadas externas.
14. Revisar circunstancias cambiantes que estén relacionadas con el sistema de gestión.
15. Reevaluación de proveedores.
16. Recursos técnicos y humanos.
17. Planes de emergencia y capacidad de respuesta.
18. Conclusiones.
19. Ruegos y preguntas.

ACTA DE REVISIÓN DEL SISTEMA POR LA DIRECCIÓN

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

EXPLICACIÓN, SITUACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO.

El presente acta es la revisión general del Sistema de Gestión de Calidad por la Dirección para la empresa Unión Castellana de Alimentación UCALSA S.A.

Por tanto, en este informe se realiza la revisión de forma integrada para las actividades de:

- 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 FF.AA. Españolas.
- Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional, incluidas las FF.AA. 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 FF.AA. Españolas.
- Servicio de limpieza de edificios e instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.
- Gestión integral de centros residenciales para la tercera edad.
- Gestión del mantenimiento de:
 - Instalaciones de climatización
 - Instalaciones eléctricas
 - Cuadros eléctricos
 - Grupos electrógenos
 - Equipos de lavandería y cocina
 - Centros de transformación.
 - Protección contra incendios.
 - Instalación de energía solar.
 - Agua de abastecimiento y saneamiento.
 - Ascensores.
 - Sistema de seguridad y control de accesos.
 - Depósitos de gasoil y propano.
 - Sistemas de vigilancia y control accesos.
- Gestión de lavandería.

Señalar que Unión Castellana de Alimentación UCALSA S.A., ha 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.

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

La política de calidad y medio ambiente se actualizó en fecha 15/01/2013, en su revisión 7, poniéndose a disposición de todo el personal en cada uno de los centros de UCALSA, así como es su página web.

Existe una traducción de la Política al inglés.

En cuanto a la difusión de la Política, se ha remitido a los proveedores de productos y servicios a través de la carta de Compromiso con el sistema de

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 Calidad y Medioambiental de UCALSA, para que se evidencie su conocimiento y un compromiso con los principios de la misma.

La marca se usa de manera adecuada, se utiliza en presentaciones comerciales, elaboración y presentación de presupuestos, facturas, y papelería, y en la página web de UCALSA.

2.- ANALIZAR EL NIVEL DE CONSECUCIÓN DE LOS OBJETIVOS Y COMPORTAMIENTO DE LOS INDICADORES DE CALIDAD ESTABLECIDOS PARA EL AÑO EN CURSO, Y PROPONER LOS OBJETIVOS E INDICADORES PARA EL PRÓXIMO PERÍODO.

- OBJETIVOS DE CALIDAD

UCALSA parte de los principios de su Política de Calidad y Medioambiente para el establecimiento de unos objetivos que fomenten la mejora continua y el logro de unos elevados índices de satisfacción.

- OBJETIVOS DE CALIDAD AÑO 2015

Los objetivos planteados para el año 2015 fueron los siguientes:

1.- Suministro

Mejora en la calidad del servicio ofrecido al cliente.

Se establece como meta para 2015 la elaboración e implantación de una encuesta de satisfacción del cliente específica en materia de seguridad alimentaria, a cumplimentar por un representante del cliente con competencia en dicha materia.

Se pasará semestralmente a los 3 clientes más relevantes con respecto a criterios de facturación, suponiendo la suma de los 3 más del 60% de lo facturado en la actividad incluida en el alcance de la certificación.

Se establece como objetivo: la mejora en los resultados obtenidos en dicha encuesta de satisfacción en materia de seguridad alimentaria en el segundo semestre de 2015, con respecto a los resultados del primer semestre de 2015.

SEGUIMIENTO:

A fecha de 01/08/2016 se enviaron las encuestas a tres clientes cuya facturación suma más del 60% del total de la actividad del almacén, recibándose los resultados de los clientes:

- La Armada Española (Unidades apoyadas por el servicio de subsistencia de El Ferrol).
- Ejército de Tierra-ULOG Unión de Logística.
- TEÓGENES RUIZ S.L.

Los resultados se consideran satisfactorios, en los tres casos se obtiene una puntuación media de 7,05 sobre 10. Éste resultado se considera más que satisfactorio.

A fecha de este informe aún no se han recibido los resultados correspondientes al segundo semestre de 2015, con lo que se esperará a recibir estos para hacer un análisis de los resultados del objetivo.

2.- Raciones de subsistencia

Optimización del producto utilizado en la elaboración de raciones en 2015 respecto a 2014, reduciendo un 5% las mermas con respecto al número

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

total de unidades necesarias para la ejecución total del contrato. La reducción del número de mermas supone la optimización de los recursos empleados en la producción, facilitándose además el ritmo en la cadena de trabajo, optimizando tiempos.

SEGUIMIENTO:

En 2015, y tras estudiar los porcentajes de mermas derivadas de la campaña de agosto de 2014 frente a las de abril de 2015, la disminución en las mermas fue de un 31,78% (Ver tabla Excel).

3.- Restauración colectiva

La mejora del nivel de la seguridad alimentaria.

Se propone como objetivo no superar las 5 no conformidades por semestre en cuanto a resultados inaceptables en los análisis llevados a cabo por el laboratorio Alicontrol sobre platos cocinados en el servicio de catering en los centros del Ejército de Tierra.

SEGUIMIENTO:

A fecha de 31 de diciembre de 2016 se han producido 7 NC relacionadas con los resultados inaceptables en los análisis realizados por Alicontrol a muestras de platos cocinados, 4 resultados no conformes en el primer semestre de 2015, 3 resultados no conformes en el segundo semestre.

4.- Limpieza

La mejora en la optimización del uso de productos de limpieza.

Se propone como objetivo que el consumo de productos de limpieza no podrá superar el 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 del año 2015.

SEGUIMIENTO:

La media anual de consumo de productos de limpieza fue de 8,34% del coste de mano de obra de ese departamento, habiéndose obtenido una media anual en satisfacción del cliente de un 93%. Si bien estos resultados se consideran satisfactorios, los resultados mensuales de satisfacción son en todos los casos iguales o superiores a 90%, menos en el mes de octubre, en que se obtiene puntuaciones de 88%. Por tanto no podemos dar por cumplido el objetivo.

5.- Gestión de campamentos militares. Mantenimiento, limpieza y calidad de vida, restauración.

El objetivo de calidad marcado para 2014 se ha cumplido, habiéndose detectado 20 no conformidades en el servicio prestado a lo largo del año. Dado que se estima que el servicio se finalizará en fecha 31 de octubre, marcamos como objetivo para lo que queda de actividad en dicho centro el límite de 5 no conformidades detectadas por el cliente.

SEGUIMIENTO:

A finalización del servicio, fecha 31 de octubre de 2016, se han detectado 2 NC.

6.1.- Sociosanitario SGR - Olías del Rey

Tras baremar las encuestas de satisfacción realizadas a familias en 2014, observamos que un número importante de ellas desconocían el trabajo llevado 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

cabo con sus familiares por parte de los profesionales del Centro, por lo que se decide establecer un canal de comunicación por escrito con la familia, para informarles de los objetivos marcados por el equipo, en la fase de adaptación de éstos al Centro.

Partiendo de este dato, nos proponemos como objetivo, mejorar el resultado en el apartado de "Atención a familias", de nuestra encuesta de satisfacción. El valor mínimo a alcanzar será de un 7.95 puntos.

SEGUIMIENTO:

Ver informes de seguimiento a fin de primer semestre y fin de año.

6.2.- Sociosanitario SGR - Olías del Rey

Tras realizar el seguimiento del objetivo nº 1 propuesto para 2014, se comprueba que no se alcanza el valor mínimo establecido, referente a la puntuación media obtenida en el apartado "Vestido y arreglo" de las encuestas de satisfacción de usuarios y familiares de usuarios.

Partiendo de este dato, nos proponemos retomar como objetivo, el mejorar el resultado en este apartado. El valor medido mínimo a alcanzar, será de 7.00 puntos.

SEGUIMIENTO:

Tras el análisis de las encuestas cumplimentadas por los residentes y sus familiares, se obtienen datos en junio de 7,26, y en diciembre de 7,32, resultando una media anual de 7,29.

7.1.- Sociosanitario CAD

En el pliego de condiciones del Servicio de Comida a Domicilio del Ayuntamiento de Madrid, se establece que el postre de los menús, estará compuesto exclusivamente por fruta.

Nos proponemos como objetivo la introducción paulatina y periódica de dos nuevos postres, en lugar de la fruta:

1. Un quesito con membrillo, en el menú normal.
2. Un postre de manzana triturada, en el menú triturado.

Y con motivo de la celebración de la festividad de San Isidro, dos postres especiales:

1. Unas rosquillas de Santa Clara, en el menú normal.
2. Un postre lácteo, en el menú triturado.

SEGUIMIENTO:

Desde febrero de este año se está introduciendo los 2 postres de quesito y manzana triturada cada 15 días, en vez de la fruta.

Además, en fecha 15 de mayo, festividad de San Isidro, se hizo entrega de unas rosquillas de Santa Clara a los usuarios que toman menú normal y un postre lácteo para los usuarios que toman menú triturado.

7.2.- Sociosanitario CAD

Basándonos en los principios de nuestra política de calidad, de mejora continua y de logro de unos elevados índices de satisfacción; nos proponemos como objetivo, incrementar en un 5% las visitas de seguimiento que se realizan a los usuarios del servicio de Comida 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

SEGUIMIENTO:

En 2014 se efectuaron 30 visitas de seguimiento.

A fecha 17-06-2015 se realizaron 144 visitas.

A fecha 31-12-2016 se realizaron 358 visitas.

- INDICADORES DE CALIDAD AÑO 2015

El seguimiento de los indicadores propuestos para 2015 para las diferentes actividades de UCALSA, se desarrolla en la Tabla Excel especialmente creada para ello. Resumen:

Suministro: se ha llevado un seguimiento adecuado de las incidencias comunicadas a UCALSA por sus clientes con respecto a la calidad del mismo. Con el fin de obtener datos más representativos, para 2016 se llevará a cabo el mismo control, pero teniendo en cuenta el número de envíos realizados.

Raciones: no se llegó a tiempo de poder implantar el indicador a la producción de abril de 2015, única producción del año. Queda pendiente de implantación para la primera producción de 2016.

Restauración colectiva: aunque se hizo el seguimiento hasta mediados de año 2015, se ha decidió dejar de hacer el seguimiento ya los datos obtenidos (control de asistencia de comensales en la comedores de los acuartelamientos del Ejército de Tierra) no eran representativos de la calidad del servicio, por depender de variables externas (maniobras, picos de actividad, eventos especiales, etc.).

Limpieza (TLP): para esta actividad los resultados han sido muy satisfactorios, a no ser durante el mes de noviembre, donde se disminuye en los porcentajes de satisfacción al 88% (2 centésimas por bajo del indicador de referencia).

Gestión instalaciones Base Camp Arena (Herat): los resultados cumplen con lo establecido. El control de produce hasta septiembre, ya que en octubre se abandonó el servicio.

SGR: se realiza un correcto seguimiento desde el correspondiente cuadro de mando, los valores obtenidos se consideran correctos.

CAD: se realiza un correcto seguimiento desde el correspondiente cuadro de mando, los valores obtenidos se consideran correctos.

- OBJETIVOS DE CALIDAD AÑO 2016

Los objetivos planteados para el año 2016 son los siguientes:

1.- Suministro

Proceso de suministro, control de la calidad del servicio prestado.

Control de las incidencias detectadas por los clientes en la prestación del servicio de suministro.

Se establece como indicador de proceso el control de las incidencias detectadas por los clientes en la prestación del servicio de suministro. El nivel de incidencias se comparará a partir de 2016 con el número de servicios prestados.

Partiendo de los datos del año anterior (0,035), se pretende rebajar un 5% el resultado de incidencias comunicadas por el cliente, entre el número de envíos realizados.

El control se lleva a cabo a través del registro, seguimiento y cierre/no cierre en el registro del sistema PG-011.02.

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

SEGUIMIENTO:

A fecha de marzo, no se están obteniendo resultados satisfactorios (0,052), se estima adecuado esperar dos meses más con el fin de obtener resultados más significativos.

2.- Raciones de subsistencia

Optimización del producto utilizado en la elaboración de raciones en 2016 respecto a 2015, reduciendo un 2,5% las mermas con respecto al número total de unidades necesarias para la ejecución total del contrato. La reducción del número de mermas supone la optimización de los recursos empleados en la producción, facilitándose además el ritmo en la cadena de trabajo, optimizando tiempos.

SEGUIMIENTO:

En la producción de marzo de 2016 se ha triplicado el porcentaje de mermas con respecto a la producción de abril de 2015.

3.- Restauración colectiva

Mejora del nivel de la seguridad alimentaria en el servicio de restauración colectiva prestado en los centros del Ejército de Tierra.

Se propone como objetivo no superar el número de 7 no conformidades en 2016 en cuanto a resultados inaceptables en los análisis llevados a cabo por el laboratorio Alicontrol sobre:

- Platos cocinados
- Superficies

Para la formulación del actual objetivo hemos tenido en cuenta que en 2015 se encontraron un total de 8 no conformidades relacionadas con resultados inaceptables encontrados en los análisis llevados a cabo por el laboratorio Alicontrol sobre muestras de platos cocinados y superficies.

SEGUIMIENTO:

Los resultados a fecha 30 de abril son muy positivos, en 18 analíticas sólo se ha detectado un resultado inaceptable.

4.- Limpieza y lavandería

No habiéndose cumplido el objetivo marcado para 2015, se plantea de nuevo para 2016.

Se propone como objetivo que el consumo de productos de limpieza y lavandería no podrá superar el 8,5% del coste de mano de obra del Departamento, manteniendo un nivel no inferior al 90% en satisfacción del cliente tanto mensualmente como al final del año 2016.

SEGUIMIENTO:

En el momento de elaboración de este informe no se ha superado el límite crítico, aunque en marzo se ha llegado al 8,11%.

5.- Mantenimiento de instalaciones

La mejora de la calidad del servicio prestado a los usuarios del TLP billeting facility.

Se propone como objetivo que el porcentaje de RMF (Room Maintenance Form) solucionados antes de 24 horas sea el 90%.

SEGUIMIENTO:**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 fecha 30 de abril el responsable del centro comunica el 100% de cumplimiento del objetivo.

6.1.- Sociosanitario SGR - Olías del Rey

Partiendo del dato obtenido en 2015, nos proponemos como objetivo mejorar los resultados en las encuestas de satisfacción semestrales. El valor medio mínimo a alcanzar en el apartado "Satisfacción general con el Centro", será de 7,60 puntos.

SEGUIMIENTO:

No se poseerán datos hasta finalización del primer semestre.

6.2.- Sociosanitario SGR - Olías del Rey

Una vez revisado el cuadro de mando de 2015, se observa que en el proceso de no conformidades, en el último semestre de año superamos el valor de referencia que nos habíamos propuesto: N^o de quejas/reclamaciones < 1 queja/ reclamación por semestre.

Partiendo de este dato, nos proponemos como objetivo disminuir el número de quejas y reclamaciones a lo largo del año. El valor medio mínimo a alcanzar en cada semestre del año es < 2% de quejas/reclamaciones, según Cuadro de mando 2016.

SEGUIMIENTO:

No se poseerán datos hasta finalización del primer semestre.

7.1.- Sociosanitario CAD

Mejora de los postres lácteos ofrecidos a los usuarios del Servicio de Comida a Domicilio.

En el pliego de condiciones del Servicio de Comida a Domicilio del Ayuntamiento de Madrid, se establece que el postre de los menús, estará compuesto exclusivamente por fruta.

Nos proponemos como objetivo la introducción paulatina y periódica de yogures de chocolate y natillas de vainilla para los usuarios con menú normal y menú triturado.

7.2.- Sociosanitario CAD

Elaborar un listado de usuarios en situación de riesgo social.

Con ello, pretendemos mantener una supervisión más rigurosa de estos usuarios e informar a los técnicos del Ayuntamiento de Madrid de su evolución.

Por usuarios en situación de riesgo social entendemos: usuarios que por su avanzada edad, estado de salud física o mental, y/o falta de red de apoyo socio familiar se encuentran en una situación de especial vulnerabilidad.

- INDICADORES DE CALIDAD AÑO 2016

El seguimiento de los indicadores propuestos para 2015 para las diferentes actividades de UCALSA, se desarrolla en la Tabla Excel especialmente creada para ello. Resumen:

Suministro: se ha llevado un seguimiento adecuado de las incidencias comunicadas a UCALSA por sus clientes con respecto a la calidad del mismo. Tal cual se había establecido el límite crítico de este indicador en 3 incidencias al

mes, en enero se identificó una incidencia, en marzo 3 y abril 1, con lo que se está dentro de los límites esperados.

Raciones: Se producen 0 no conformidades en todas las aperturas de cajas de ración.

Restauración colectiva: los resultados a fecha 30 de abril son muy positivos, en 18 analíticas sólo se ha detectado un resultado inaceptable.

TLP (limpieza, mantenimiento y lavandería): hasta el momento los resultados de satisfacción se encuentran dentro de lo esperado, por encima del 90%.

SGR: se realiza un correcto seguimiento desde el correspondiente cuadro de mando, los valores obtenidos se consideran correctos.

CAD: se realiza un correcto seguimiento desde el correspondiente cuadro de mando, los valores obtenidos se consideran correctos.

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

Los días 6 y 7 de julio se produjo la auditoría de del sistema de gestión de calidad por parte de la empresa SGS, segunda auditoría de seguimiento del presente ciclo. Se identificaron 3 no conformidades. A fecha de este informe dichas no conformidades se consideran subsanadas. SI bien dos de ellas se subsanaron tal cual se habían planificado, no conformidades N^o1 y N^o3, la no conformidad N^o2 no ha necesitado de la contratación de una OCA, ya que finalmente se han podido encontrar las tarjeta ATP correspondiente al vehículo de matrícula 8672 HWM, dándose esta manera por solucionada.

Con respecto a las auditorías internas realizadas para todas las actividades incluidas en el alcance, y las que se pretenden incluir como nuevas, se han identificado no conformidades y observaciones. De todas ellas se está llevando a cabo un seguimiento en el registro del sistema PG-011.02.

Por los informes de auditorías internas y externas realizados, y a pesar de las no conformidades y observaciones identificadas, el estado de la implantación de los sistemas de calidad de cada una de las actividades que se encuentran en el alcance de las certificaciones es correcto.

Dichas no conformidades no han impedido el correcto seguimiento de los certificados de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

El análisis de las mismas se llevará a cabo en el apartado de este informe dedicado a las no conformidades.

La correcta superación de las auditorías internas y externas confirma la correcta implantación del sistema de gestión para cada una de las actividades incluidas en el alcance.

4.- EVALUAR LA SITUACIÓN Y LOS RESULTADOS DE LAS ACCIONES CORRECTORAS Y PREVENTIVAS IMPLANTADAS, ASÍ COMO ESTUDIAR LA NECESIDAD DE IMPLANTAR NUEVAS ACCIONES PARA CORREGIR O PREVENIR NO CONFORMIDADES.

Las no conformidades que se ha generado a lo largo del año en cada una de las actividades y el tratamiento de las mismas se controla en el formato correspondiente PG.011.02. Se adjunta a esta acta.

5.- ESTUDIAR LAS RECLAMACIONES RECIBIDAS Y SU RESOLUCIÓN.

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 a las actividades incluidas en los alcances de los certificados de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACION, UCALSA S.A. no se recibieron reclamaciones desde julio de 2015, más allá de las peticiones o incidencias que se dan en el día a día en la realización de las actividades, y de las que se da solución inmediata y casi inmediata mediante correcciones. Estas incidencias no se consideraron lo suficientemente graves como para abrir una no conformidades.

El hecho de mantener los contratos con todos los clientes a los que se les está prestando los diferentes servicios y actividades incluidas en los alcances de las certificaciones y a las que da cobertura el sistema de gestión, evidencia que las reclamaciones surgidas del día a día de la prestación de las actividades no son de gravedad y no afectan en la continuidad de las relaciones contractuales.

6.- ANALIZAR LA SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES. CÁTERING (Ejército de Tierra).

Si bien no se tiene las encuestas de satisfacción de los 5 centros de restauración colectiva, se analizan los resultados de los centros de Almería y Cartagena, permaneciendo a la espera de recibir el resto de resultados.

En la Base Álvarez de Sotomayor se obtiene una media de 4,67 sobre 6. En el Acuartelamiento de Cartagena la nota media es de 4.

En ambos casos se hace mención por el cliente en la parte reservada para transmitir posibles mejoras, se hace referencia al aumento de bebidas, y contenido de las bolsas y termos.

En Viator se solicita la mejora de la resolución de las incidencias de los equipos de cocina.

Estos resultados se interpretan por parte de la dirección como BUENOS.

RACIONES DE SUBSISTENCIA

En la encuesta de satisfacción recibida del cliente para la actividad de raciones se obtiene una media de 5,33. No se hacen comentarios. Estos resultados se interpretan por parte de la Dirección como MUY BUENOS.

SOCIOSANITARIO

No se presentan datos del seguimiento de la satisfacción del cliente, ni en el servicio de Comidas a Domicilio, ni para la gestión de la residencia de Olías del Rey.

TLP (limpieza y mantenimiento)

Para las actividades de limpieza, el índice de satisfacción la media anual a fecha de 30 de abril es de 93,33%. Estos resultados se consideran por la Dirección como MUY BUENOS.

DISTRIBUCIÓN

No se poseen a datos a fecha de elaboración de este informe.

7.- REVISAR EL PLAN DE FORMACIÓN: SEGUIMIENTO Y PROPUESTAS DE NUEVAS ACTIVIDADES.

La actividad formativa a lo largo del año 2016 se ha planificado para dar solución a las necesidades detectadas por los responsables de los centros de trabajo

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

además de para aumentar la formación y capacitación de todos los profesionales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. en la realización de sus actividades profesionales.

En la tabla Excel correspondiente se presenta la planificación de la formación para el año 2016.

La planificación de la actividad formativa puede ir sufriendo variaciones a lo largo del año al ser un documento vivo capaz de adaptarse a las necesidades cambiantes de la compañía.

Se debe insistir a los responsable de cada actividad/centro en la importancia de cumplimentar el informe de actividad de formación.

8.- REVISAR LOS PUNTOS DEL ACTA ANTERIOR.

Se han revisado los puntos del acta anterior siendo reflejadas las novedades con respecto al mismo en esta 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 2016 y al estado de las mismas.

De aquellos puntos que hayan quedado pendiente en este acta por falta de datos, o porque no se hayan acordado las decisiones correspondientes, se dará cuenta en la actualización a llevar a cabo a finalización del primer semestre de 2016.

9.- 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.

Además:

1. Para la actividad de raciones de subsistencia, se ha de integrar dicha actividad en el programa de autocontrol APPCC del almacén de Tarancón (suministro). Se espera que se lleve a cabo durante el segundo semestre de 2016.
2. Para la restauración de colectividades, se sigue aumentando la variedad en los platos ofertados, a través de la introducción paulatina de un plato combinado y mayor variedad de postres. En todo caso, todo queda condicionado a la continuación del contrato a partir de octubre de 2016.
3. Para la actividad de comidas a domicilio, se ha propuesto la mejora de los postres lácteos ofrecidos a los usuarios del Servicio de Comida a Domicilio. En el pliego de condiciones del Servicio de Comida a Domicilio del Ayuntamiento de Madrid, se establece que el postre de los menús, estará compuesto exclusivamente por fruta. Nos ha propuesto como objetivo la introducción paulatina y periódica de yogures de chocolate y natillas de vainilla para los usuarios con menú normal y menú triturado.

En el resto de actividades: suministro, limpieza y lavandería, mantenimiento y gestión de centros residenciales no se han planificado de manera explícita

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

opciones de mejora en los servicios, valorándose como evidencia de mejora los objetivos planificados para el nuevo año.

Se tratará de potenciar la participación del personal para que aporte recomendaciones de mejora, tanto en calidad y medio ambiente. Para ello se reunirán los responsables de las actividades con la persona 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.

Así mismo se considera evidente que a lo largo del segundo semestre de 2016 que abarca la planificación de este punto, se llevarán a cabo opciones de mejora que si bien no están indicadas aquí y no se planifican a fecha de realización de este informe, podrán ir implantándose por la dinámica que tienen las actividades incluidas en el sistema y la propia naturaleza del sistema analizado. Esto correlaciona directamente con el espíritu de mejora continua de la norma y con la dinámica de trabajo que tiene la organización con respecto a todo lo que engloba el sistema de gestión implantado.

10.- ESTUDIAR LA EFICACIA DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO IMPLANTADO. SUGERENCIAS, PROPUESTAS Y MEJORAS POSIBLES AL MISMO.

Los datos reflejados en el cuadro de indicadores reflejan una visión positiva de la prestación de los servicios que la empresa da en cada uno de los centros de trabajo y de cada una de las distintas actividades. Se debe prestar especial atención a indicador de suministro.

11.- ANÁLISIS DE RESULTADOS PRODUCTIVOS Y DE LOS PROCESOS DE LA EMPRESA.

Son comentados los resultados del año 2015.

Actualmente disponemos de un centro donde se realizan servicios de limpieza y cinco en los que se prestan servicios de restauración colectiva para el Ejército de Tierra. Se mantiene la actividad de limpieza en el centro del Tactical Leadership Program TLP, dentro de la Base Aérea de Los Llanos / Albacete, además de las actividades que se pretenden incluir en el certificado ISO 9001 de mantenimientos y lavandería.

La actividad de comida a domicilio que se mantiene con el mismo número de servicios.

De forma general los servicios prestados son controlados. UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. tiene asignado a cada servicio un jefe de servicio que es el encargado de controlar la prestación de los servicios, hacer el seguimiento de los mismos, realizar las comunicaciones con el cliente, etc.

En cuanto al proceso de captación de clientes, UCALSA S.A. sigue buscando concursos y contratos con administraciones y organismos públicos y privados. Aunque hasta hace poco, en materia de restauración colectiva, la prioridad era el cliente público, en los últimos meses se han venido preparando ofertas para clientes privados.

Las actividades desarrolladas en la Base Militar de Herat – Camp Arena se finalizaron en noviembre 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

Con respecto a la actividad de suministros, el contrato sigue en vigor y los envíos a la Armada y a Zonas de Operaciones se realizan correctamente cumpliendo los plazos establecidos en cada uno de ellos y enviando la materia prima y demás elementos / equipaciones acorde a lo solicitado por el cliente por lo que la actividad sigue vigente.

Se mantiene el Sistema de Gestión de Calidad en el centro Residencial de Olías del Rey consiguiendo certificar dicha actividad y ampliando de esta manera el alcance de la certificación.

Al igual que en el apartado anterior, los procesos productivos de la compañía son adecuados a las necesidades del cliente al seguir presentes los contratos de todas las actividades que están incluidas en el sistema de gestión de calidad.

Dentro de las necesidades detectadas por la Dirección durante el año 2015, la principal ha sido la de aumentar los números de facturación y beneficios, ya que se ha estancado el crecimiento en este sentido, y se trabajará duramente en la presentación de propuestas a los diferentes clientes de naturaleza pública o privada con el fin de crecer en el porcentaje estimado para cada una de las actividades.

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

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. 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 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.

13.- 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 UCALSA a cada uno de los clientes, más allá de las que se han ido detectando en los controles y seguimiento de las mismas.

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

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

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 restauración colectiva con los centros del Ejército de Tierra de las Zonas Sur.
2. La realización de raciones de subsistencia se desarrolla de manera normalizada en las instalaciones de Avda. Alfonso Suárez 27 (Tarancón), la última producción es de marzo de 2016.
3. El servicio de comidas a domicilio presentará su oferta al contrato con el Ayuntamiento de Madrid en fecha 3 de mayo.
4. Se han finalizado definitivamente las actividades en la Base Camp Arena de Herat.
5. Se pretende incluir en el certificado ISO 9001 las actividades de mantenimiento desarrolladas en el TLP de Albacete y la actividad de lavandería.
6. El resto de servicios incluidos en el alcance de los certificados se encuentran en la misma situación que el año anterior.

15.- REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES.

Hasta la fecha los proveedores en general siguen dando un servicio adecuado en cuanto a sus productos y servicios.

Con respecto a su evaluación anual, aquellos proveedores tanto a nivel nacional como local que no tengan incidencias que superen los ratios marcados como límites para considerarlos no aptos (Procedimiento PG-007), así como aquellos que el servicio sea acorde a lo que la empresa solicita, se mantendrán en el histórico de proveedores.

En este apartado señalar que para el área de proveedores alimentarios se ha actualizado el histórico de los mismos, realizando las negociaciones con cada uno de ellos el Dpto. de Compras y manejando los datos directamente la Dirección de dicho Dpto. Se valoran cada una de las entregas realizadas por cada uno de los proveedores comprobando que las condiciones acordadas se cumplen correctamente y por lo tanto se puede mantener cada uno de los proveedores como proveedor actualizado.

El Dpto. de Compras de EIS Marítimo trabaja directamente relacionado con el Dpto. de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACION, UCALSA S.A. debido a que el servicio y provisión que realiza la primera es básicamente de alimentación, aún con eso si tiene proveedores propios que controlan directamente.

Con respecto a los proveedores que manejan el resto de departamentos y que es mucho menor que el número de proveedores del área alimentaria, las Direcciones de los mismos controlan los que sirven para sus actividades y son controlados y evaluados en función de los servicios prestados y mantenidos en el histórico.

16.- 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 sistemas de gestión de calidad y medioambiente 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

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

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. 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

Se establece como una necesidad para el segundo semestre de 2016 el contar con una empresa consultora que colabore con el Dpto. de Gestión Integral en la adaptación de los sistemas de gestión basados en las normas 9001 y 14001 a las nuevas versiones de las mismas. Se estima que se pretenderá la adaptación para la auditoría de primer seguimiento (2017).

17.- 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 y que no se presentan situaciones con un alto riesgo potencial de accidente medioambiental.

18.- CONCLUSIONES

El proceso de implantación de un sistema de gestión de calidad y medio ambiente 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 las certificaciones así como las Direcciones de los distintos departamentos de la organización 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 de Calidad y Medioambiente progrese adecuadamente año a año y consolide el correcto hacer de las actividades y servicios que UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACION, UCALSA S.A.

Se considera prioritario contar con una empresa consultora que colabore con el Dpto. de Gestión Integral en la adaptación de los sistemas de gestión a las nuevas normas.

18.- RUEGOS Y PREGUNTAS.

No se producen ruegos ni preguntas.

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

Aprueba: Dirección General.
Fecha: 29.04.2016

UCALSA audita sus sistemas de gestión periódicamente, a través de auditores externos certificados, asegurando de esta manera la objetividad del proceso. A continuación se adjuntan los resultados de las auditorías externas realizadas a los sistemas de gestión de la calidad y seguridad y salud en el trabajo.

Auditoría interna ISO 14001:

1. ASISTENTES

Auditor:

-Esteban de Diego.

Personal presente, responsables de los centros y actividades incluidos en el alcance:

-M^a Jesus Gamo

-Andrés Gotor

-Olga Montoya

-Elena Pérez

-Julio Sánchez

-M^a José Romero

-Félix de la Mata

-Ana Belén Zamarra

Responsable Dpto. Gestión Integral:

-Marcos Rodríguez Guerra

2. ALCANCE DE LA AUDITORIA

o 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 FF.AA. Españolas.

o Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering, para clientes civiles y militares, tanto en territorio nacional como internacional, incluidas las FF.AA Españolas.

o Logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia, tanto en territorio nacional como internacional, para uso civil y militar, incluidas las FF.AA Españolas.

o Servicio de limpieza de edificios e instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios, tanto de titularidad pública como privada.

o Servicio de comida y ayuda a domicilio.

o Gestión de los servicios de lavandería.

o Gestión del mantenimiento integral de edificios e instalaciones, incluido:

- Instalaciones de climatización.
- Instalaciones eléctricas.
- Cuadros eléctricos.

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

- Grupos electrógenos.
- Equipos de lavandería y cocina.
- Centros de transformación.
- Protección contra incendios.
- Instalación de energía solar.
- Instalaciones de agua de abastecimiento y saneamiento.
- Ascensores.
- Sistemas de seguridad y control de accesos.
- Depósito de gasoil y propano.

Centros visitados:

Oficinas Centrales. C/ Oquendo, 23, Madrid.

TLP. Base Militar Los Llanos. Albacete.

Instalaciones ASGASA. Comidas a Domicilio. C/Mazo. Pol. Ind. San José de Valderas, Alcorcón, Madrid.

Oficinas Tarancón. Avda. Juan Carlos I, 23. Tarancón. Cuenca.

Almacén Tarancón. Avda. Adolfo Suárez, 27. Tarancón. Cuenca.

3. DOCUMENTACIÓN APLICABLE

Manual de gestión de calidad y medioambiente de UCALSA S.A. Ed: Diciembre 2015.

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

- CEAM. Ed: Julio 2014
- FP-IYEAM. Ed: Diciembre 2015

Registros del sistema de gestión ambiental.

4.- SISTEMA DE GESTIÓN DE MEDIOAMBIENTE

4.1.- Requisitos generales.

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

Toda la documentación se ha revisado y actualizado y está disponible en servidor informático de la empresa, custodiada por el Dpto de Gestión integral.

Desde este Dpto se comunica a los responsables de los distintos servicios en caso de que se solicite o se actualiza.

Desde la anterior auditoría interna se ha modificado el Manual de Calidad y Medioambiente, Ed: diciembre de 2015 y la FP-IYEAM: diciembre de 2015.

Se cumple lo requerido en cuanto al 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.

Con respecto a las actividades incluidas en el alcance:

Para todos los servicios y actividades del alcance, la documentación relativa al sistema de gestión se encuentra en el servidor de la organización, custodiada por el Dpto de Gestión Integral y a disposición de los responsables de los servicios y los trabajadores.

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)

4.2.- Política.

La política (Ed. 07 de enero de 2013) está presente en cada uno de los centros de trabajo. Está correctamente actualizada, al acceso del personal y las visitas. Se encuentra publicada en la página web de la organización.

4.3.- Aspectos ambientales.

Unión Castellana de Alimentación UCALSA dispone de unas Fichas de Proceso de Identificación y Evaluación de Aspectos Ambientales FP-IYEAM y Criterios de Evaluación de Aspectos 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.

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 junio de 2016.

Reflejar que se hace una evaluación de aspectos ambientales generales por actividad. En el caso que un aspecto ambiental resulte significativo en la ficha de evaluación, y luego no sea relevante en un centro, se deja reflejado en la propia tabla de evaluación; al igual que pueda pasar con un aspecto que no resulta ser significativo, y pero si resulte relevante.

Las emergencias que se han dado durante el último año tienen que ver con fugas de gas refrigerante en los acuartelamientos que se tienen controladas en el correspondiente registro.

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.

Se han 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.

(2)

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

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 está en fase de contratación de una empresa consultora que elabore para la organización un documento de identificación de los requisitos legales medioambientales que le son de aplicación, así como la evaluación del cumplimiento.

Se han solicitado ofertas a 3 empresas, y se está a falta de cerrar este proceso.
(3)

Para la actualización periódica de los requisitos legales de aplicación se cuenta con la empresa Infosald.

La evaluación del cumplimiento legal se realiza según la ficha proceso del sistema FP-IYERL: "Proceso de Identificación y Evaluación de Requisitos legales".

4.3.3.- Objetivos, metas y programas.

En el acta de revisión del sistema por la Dirección de enero de 2016 se hace una revisión del cumplimiento de los objetivos planteados para 2015. En función de los resultados obtenidos se han definido nuevos objetivos para el año 2016, teniendo en cuenta las nuevas actividades a incluir en el alcance de certificado.

(4)

En un informe de fecha 30 de junio de 2016 se está realiza el seguimiento de los objetivos planteados para 2016, a finalización del primer semestre del año.

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. Marcos Rodríguez Guerra es la persona designada por la Dirección como responsable del sistema de gestión ambiental, en diciembre de 2015 finalizó el Master en Sistemas Integrados de Gestión (Calidad, Medioambiente y PRL) por la Universidad Internacional de La Rioja (UNIR).

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 de gestión ambiental 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 2016, 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.

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

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.

(2)

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.

(5) Ver NC 1 del Sistema de Gestión.

4.4.4.- Documentación.

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

Los objetivos del 2016 están definidos y desarrollados. Algunos de los mismos no están en correcto estado de implantación.

(4)

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

La documentación del sistema de gestión ambiental 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. No se puede asegurar al totalmente la correcta transmisión de la documentación en aquellos casos en los que el personal responsable de las actividades y centros debe trabajar con ella.

(1)

4.4.5.- Control de documentos.

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 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 de la organización.

Sin embargo, 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.

(1)

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.

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 revisan las fichas de proceso: CEAM. Ed: Julio 2014, y FP-IYEAM. Ed: Diciembre 2015. La reidentificación y evaluación de aspectos ambientales se lleva a cabo al menos una vez al año.

El control operacional de los consumos y residuos se realiza desde cada uno de los servicios y centros de trabajo. 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 Madrid y Tarancón.

Se lleva un control de los consumos y residuos correcto, y se evidencia Excel correspondiente. Se revisan los recibos de luz y agua y se comprueba que es correcto su seguimiento.

Se han contratado los servicios de un gestor autorizado para la correcta gestión de residuo peligroso que se genera en las oficinas (Fondo Móvil). Para la oficina de Madrid se posee la inscripción como pequeño productor de residuo peligroso,

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

si bien dicha inscripción no refleja la realidad de lo que se está generando en cuanto a este tipo de residuo.

(8)

Los mantenimientos de los equipos de climatización son llevados a cabo por la empresa Clima de Paz.

El mantenimiento de equipos contra incendios se lleva a cabo por la empresa Factor K.

Los controles 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 se gestionan a través de la empresa Fondo Móvil.

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 FF.AA Españolas.

Se ha realizado run recogida 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.

Se se evidencian solicitudes al proveedor de los boletines oficiales se 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 albaranes de la recogidas se envían al Dpto de Gestión Integral y se controlan desde el mismo.

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

Se revisan los controles operacionales para la actividad de:

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

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

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.

Desde 2016 se controlan los residuos de cartón y film.

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.

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.

Se revisan los controles operativos para:

Servicio de limpieza de edificios e 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.

Se revisan los controles operativos para:

Gestión de los servicios de lavandería.

Gestión del mantenimiento integral de edificios e instalaciones, incluido:

- Instalaciones de climatización.
- Instalaciones eléctricas.
- Cuadros eléctricos.
- Grupos electrógenos.

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

- Equipos de lavandería y cocina.
- Centros de transformación.
- Protección contra incendios.
- Instalación de energía solar.
- Instalaciones de agua de abastecimiento y saneamiento.
- Ascensores.
- Sistemas de seguridad y control de accesos.
- Depósito de gasoil y propano.

Se están realizando recogidas de residuos peligrosos y no peligrosos por parte de la Base Los Llanos, responsable de la correcta segregación de residuos en el TLP. Se evidencia una zona de almacenamiento dentro de la Base.

Se identifica como aspecto significativo la producción la generación de aerosoles.
(6)

4.4.7.- Preparación y respuesta ante emergencias.

No se ha transmitido la información sobre emergencias medioambientales durante el último año.

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.

(7)

4.5.- Verificación.

Se ha comprobado la actualización de los aspectos ambientales.

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. / 4.5.2.2.- 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 RRLL 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 RRLL, Infosald / Saldma que aporta mensualmente un resumen de todos aquellos que pueden afectar a la organización en la prestación operacional de actividades y servicios.

Se está en fase de contratación de una empresa consultora que elabore para la organización un documento de identificación de los requisitos legales medioambientales que le son de aplicación, así como la evaluación del cumplimiento.

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 solicitado ofertas a 3 empresas, y se está a falta de cerrar este proceso.
(3)

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 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 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..

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

4.6.- 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 201. Se realiza una nueva revisión del sistema por la Dirección a mitad del presente año.

4. 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.

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

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 las siguientes No Conformidades específicas en la realización de dicha auditoría.:

- (1). No hay evidencias de que se haya transmitido la documentación relativa al sistema de gestión en todos los centros.
- (2). No se presentan evidencias de 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.
- (3). A fecha de realización de esta auditoría no se había llevado a cabo la actualización de la identificación y evaluación de cumplimiento legal ambiental.
- (4). No existen evidencias de haber comunicado los objetivos ambientales a cada Departamento y centro de trabajo.
- (5). Ver NC 1 del Sistema de Gestión.
- (6). Ver NC 2 del Sistema de Gestión.
- (7). No se ha transmitido la información sobre emergencias medioambientales durante el último año.

7. ACCIONES CORRECTIVAS PROPUESTAS:

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 planifican acciones correctivas adecuadas.

Auditoría OHSAS 18001.

1.- ASISTENTES:

Auditor: M^a Jesús Gamó Rodrigo

Personal presente:

Marcos Rodríguez Guerra – Responsable de Dpto. Gestión intergral

Rebeca Pérez – Directora área Socio sanitario (CAD y residencia de ancianos y centro de día)

Francisco Villareal – Director restauración colectiva en centros del Ejército de Tierra

Félix de la Mata – Director área de multiservicios

Maria Francisca Gómez – Directora suministro y zona de operaciones

2.- ALCANCE DE LA AUDITORIA:

Logística, envasado, venta y distribución de raciones de subsistencia, para uso civil y militar, incluidas las FFAA españolas.

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.

Gestión de los servicios de restauración colectiva y catering para clientes civiles y militares, incluidas las FFAA españolas.

Gestión de los servicios de comida a domicilio.

Gestión de los servicios de limpieza en centros privados y militares.

Gestión integral de centros de la tercera edad.

Gestión del mantenimiento de:

Instalaciones de climatización

Instalaciones eléctricas

Cuadros eléctricos

Grupos electrógenos

Equipos de lavandería y cocina

Centros de transformación.

Protección contra incendios.

Instalación de energía solar.

Agua de abastecimiento y saneamiento.

Ascensores.

Sistema de seguridad y control de accesos.

Depósitos de gasoil y propano.

Sistemas de vigilancia y control accesos.

Gestión de lavandería.

Centros:

- Oficinas Oquendo. Madrid

- Oficinas Avda. Juan Carlos I. Tarancón

- Almacén Avda. Adolfo Suárez. Tarancón

- Residencia de ancianos y centro de día. Olías del Rey

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

- TLP. Base Aérea Los Llanos. Albacete
- Acto. Santa Bárbara. Javalí Nuevo
- Acto. Tentegorra. Cartagena
- Acto. Álvarez de Sotomayor. Viator
- Acto. General Gabeiras. Ronda
- Acto. Cerro Muriano. Cerro Muriano

3.- DOCUMENTACIÓN APLICABLE:

Manual de gestión de prevención de riesgos laborales

Procedimientos del sistema de gestión.

Registros del sistema de gestión.

Resto de documentación del sistema aplicable la actividad auditada.

4.- OBSERVACIONES: Norma OHSAS 18001

4 - SISTEMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

4.1 – Requisitos generales.

La empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. ha establecido un sistema de gestión de seguridad y salud conforme a los principios y requisitos generales de la norma OHSAS 18001 por la que está certificado. Procedimientos principales y secundarios perfectamente identificados en la documentación de referencia. Se comprueba Manual SGPRL Ed.12 – enero 2016. Se han producido variaciones en la documentación generada del sistema de gestión y las nuevas ediciones realizadas se están controlando en los listados FRUC 2 y FRUC 27.

4.2 – Política de SST.

La política con revisión 7, siendo en enero de 2013 cuando se revisó por última vez.

Publicada y transmitida al personal de las instalaciones y del resto de centros de trabajo.

Revisada y comprobada la transmisión, se encuentra expuesta en los centros de trabajo y en la página web de UCALSA.

4.3 – Planificación.

Se realizado la planificación de las actividades técnicas que se llevarán a cabo por el Dpto. PRL y el SPA Unipresalud.

Se revisa FRUC 20 con la información adecuada a las actuaciones llevadas a cabo hasta la fecha de esta auditoría. Planificación de fecha 31.12.2016

En fecha 01 de julio de 2015 entra en vigor el contrato firmado con el SPA Unipresalud para la prestación de servicios de toda la actividad técnica en materia de prevención de riesgos laborales (seguridad en el trabajo, higiene industrial y ergonomía y psicología aplicada) y la vigilancia de la salud. Para el servicio de limpieza y catering en TLP-Base Los Llanos en Albacete, se utiliza la gestión conjunta de PRL y SPA Unipresalud para actuaciones técnicas. Vigilancia de la salud exclusiva de SPA.

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 comprueba transmisión de la planificación a los centros de trabajo siendo correcta.

4.3.1 – Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles.

Entre el otoño de 2015 y mayo de 2016 el servicio de prevención externo Unipralud realizó las visitas de toma de datos para la realización de las evaluaciones de riesgos de los puestos de trabajo y de las instalaciones donde UCALSA desempeña sus servicios.

Los servicios que se desempeñan en el centro TLP-Base Los Llano han firmado contrato con un nuevo servicio de prevención MGO by WESTFIELD, que entró en vigor el 1 de enero de 2016.

Aunque se han realizado las primera visitas de los técnicos, aún no se ha generado documentación alguna. De momento se utiliza la documentación de Unipresalud

No se presentan evidencias de que en todos los centros se hayan puesto en marcha las medidas correctoras planificadas para reducir los riesgos identificados en las evaluaciones. OBSERVACIÓN 01.

4.3.2 – Requisitos legales y otros requisitos.

Se evidencian la identificación de los requisitos legales en el FRUC 18, a fecha 31 de diciembre de 2015, siendo adecuados a la realidad de las actividades que lleva a cabo la empresa.

Se han redactado en los FRUC 33 los aspectos y criterios objetivos de aplicación de cada uno de los RRL y se valoran como correctos.

El listado de requisitos generales y de cada comunidad autonómica y local se encuentra en cada uno de los centros.

4.3.3 – Objetivos y programas.

Se han definido dos objetivos para el año 2015, y se han comunicado a los centros. Se consideran adecuados.

Los objetivos son:

OBJETIVO 1 / 2016

Control de la accidentabilidad laboral

Dado que el objetivo planificado para 2015 no se ha cumplido, se establece un nuevo objetivo, de acuerdo a los resultados de siniestralidad obtenidos el año anterior.

Obtener una media anual en el índice de Incidencia igual o inferior al 17,0%, con el fin de mantener la siniestralidad en niveles inferiores a la media de 2015 (17,3%).

- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Diciembre 2015.

- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

• Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

- Responsables de los servicios – Coordinadores de las actividades en los centros de trabajo de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.
- RECURSOS
- Económicos. Gastos derivados del contrato firmado entre UCALSA y Unipresalud, la inversión en aportación de EPIs, realización de exámenes de salud, adquisición de medidas de protección colectivas, mantenimiento de equipos, manuales formativos, información.
 - Humanos. Personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. del Dpto. de PRL así como de cada uno de los centros de trabajo así como de los representantes de los trabajadores en materia de seguridad y salud.
- INDICADORES
- Índice de incidencia.
 - Etiología de los accidentes.
 - Accidentabilidad por zonas geográficas y centros de trabajo.
- ACCIONES A TOMAR
- Comunicación de objetivos.
 - Seguimiento de la accidentabilidad durante el primer semestre.
 - Implantación de lo planificado en materia preventiva.
 - Etiología de los accidentes, con y sin baja.
 - En caso de no cumplimiento a finalización a finalización del semestre estudio de medidas correctoras.
 - Seguimiento de los índices de accidentabilidad tras la implantación de las medidas correctoras.
- PLAZOS
- Primer semestre: cálculo del índice de incidencia, resultado menor o igual a 17,0%.
 - Segundo semestre: cálculo del índice de incidencia, resultado menor o igual a 17,0%.
- RESPONSABLE DEL LOGRO
- Servicio de Prevención Propio de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.
 - Responsables de los servicios – Coordinadores de las actividades en los centros de trabajo.
- MEDICIÓN
- A través de los indicadores generales del sistema de gestión de prevención.
 - A través del cumplimiento de las actividades planificadas para la realización del objetivo.
 - A través del cumplimiento de los plazos establecidos para el cumplimiento del objetivo.
- PROPONE:
- Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.
- APRUEBA
- Director Gerente D. Manuel Ruiz Alonso
Diciembre 2015.

OBJETIVO 2 / 2016

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 la accidentabilidad laboral

En 2015 el centro residencia de ancianos y centro de día de Olías del Rey (Toledo) se incluye en el PLAN REDUCE de la Consejería de Empleo y Economía de Castilla la Mancha, por superar los niveles medios de siniestralidad de entre los centros de su misma actividad (CNAE).

Además en 2015 se produjeron 14 accidentes de trabajo por sobreesfuerzo, sobre un total de 27. El índice de incidencia medio mensual fue de 27,63. El índice de incidencia calculado para el número total de accidentes en el año 2015 fue de 462,88.

El objetivo planificado es reducir el índice de incidencia un 10% tanto para la media mensual, como la cifra anual.

Además se pretende reducir la relación entre el número de accidentes por sobreesfuerzo y el número de trabajadores un 10%.

- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Enero 2016.

- RESPONSABLE PRINCIPAL DE OBTENCIÓN DEL OBJETIVO

- Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.
- Responsables de los servicios – Coordinadores de las actividades en los centros de trabajo de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

- RECURSOS

- Económicos. Gastos derivados del contrato firmado entre UCALSA y Unipresalud, actividades incluidas en dicho contrato: formación presencial a los trabajadores para la prevención de riesgos laborales.
- Humanos. Personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. del Dpto. de PRL así como de cada uno de los centros de trabajo así como de los representantes de los trabajadores en materia de seguridad y salud.
- Otros. Campaña de prevención de lesiones musculo esqueléticas (Mutua Universal – Toledo).

- INDICADORES

- Índice de incidencia.
- Etiología de los accidentes.
- Cumplimiento de las distintas fases del proceso: formación presencial a los trabajadores para la prevención de riesgos laborales por parte del Servicio de Prevención Unipresalud; cumplimiento de las distintas fases de proceso de implantación de la campaña de prevención de lesiones musculo esqueléticas por parte de Mutua Universal de Toledo.

- ACCIONES A TOMAR

- Comunicación de objetivos.
- Implantación de lo planificado en materia preventiva:
 - o Formación presencial en materia de PRL (Unipresalud).
 - o Implantación de la campaña de prevención de lesiones musculo esqueléticas (Mutua Universal).
- Seguimiento de la accidentabilidad durante el primer semestre.
- Etiología de los accidentes, con y sin baja.
- En caso de no cumplimiento a finalización a finalización del semestre estudio de medidas correctoras.

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

- Seguimiento de los índices de accidentabilidad tras la implantación de las medidas correctoras.

.- PLAZOS

- Primer semestre: cálculo del índice de incidencia y relación de accidentes por sobreesfuerzo por número de trabajadores.

- Segundo semestre: cálculo del índice de incidencia y relación de accidentes por sobreesfuerzo por número de trabajadores.

.- RESPONSABLE DEL LOGRO

- Dpto. de PRL de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

- Responsables de los servicios – Coordinadores de las actividades en los centros de trabajo.

.- MEDICIÓN

- A través de los indicadores generales del sistema de gestión de prevención.

- A través del cumplimiento de las actividades planificadas para la realización del objetivo.

- A través del cumplimiento de los plazos establecidos para el cumplimiento del objetivo.

.- PROPONE:

Departamento de Prevención de Riesgos Laborales de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.

.- APRUEBA

Director Gerente D. Manuel Ruiz Alonso

Diciembre 2015.

Se lleva a cabo el correcto seguimiento de ambos objetivos.

La tabla FRUC 9.1 tiene información adecuada del estado de los dos objetivos hasta el mes de junio de 2014.

4.4.1 – Recursos, funciones, responsabilidad y autoridad.

Se revisan las mismas en el Manual de Gestión de PRL Ed. 10 – 01/04/2014 y se consideran correctas a las necesidades de la empresa y del sistema de gestión de prevención de riesgos laborales.

El compromiso de la Dirección queda evidente y la Política está correctamente dada a conocer a todo el personal y a la vista de todo el mundo.

Se revisa el informe de revisión general del sistema y queda patente el compromiso de la Dirección en su implantación y mantenimiento. Fecha informe 15/01/2016.

4.4.2 – Competencia, formación y toma de conciencia.

A lo largo del otoño y hasta mayo de este año el servicio de prevención Unipresalud, en sus visitas a los centros llevó a cabo la formación presencial en materia de legislación, riesgos generales y específicos y medidas de actuación en emergencias.

No todos los trabajadores estuvieron presentes en las charlas formativas, aun así no se les formó de manera a distancia o no siquiera de les informó.

OBSERVACIÓN 02

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

4.4.3 – Comunicación, participación y consulta.

4.4.3.1 – Comunicación.

Se ha transmitido a los centros de trabajo las revisiones de la documentación y actualizaciones, de la planificación de la actividad preventiva, así del resto de información necesaria para que todo el personal sea consciente del real estado del sistema de gestión de prevención de riesgos laborales.

Se mantiene contacto constante con los centros de trabajo vía email o llamada de teléfono. En el caso del centro de Madrid, la comunicación es permanente.

Con respecto a proveedores y clientes, con respecto al caso de la concurrencia de actividades en un mismo centro, aunque se han encontrado numerosos casos de que la coordinación de actividades empresariales se haya realizado y se esté realizando adecuadamente, también se han encontrado casos de lo contrario.

En los casos de la concurrencia de actividades en un mismo centro, se han encontrado casos en que la CAE no se está realizando adecuadamente.

OBSERVACIÓN 3

4.4.3.2 – Participación y consulta.

Todo el personal de la empresa tiene posibilidad de participar y consultar lo que sea necesario en materia de prevención de riesgos laborales.

Se revisan emails, comunicados internos, actas de comités de seguridad y salud.

Se verifica dicha posibilidad de participación.

En el caso de la residencia y centro de Olías del Rey, se llevan a cabo las pertinentes reuniones del Comité de Seguridad y Salud.

En el resto de centros donde existen Delegados de Prevención, la documentación se les comunica adecuadamente. Ejemplos: Ronda (Olga González) y Cerro Muriano (Ana Fernández)

4.4.4. – Documentación.

La documentación del sistema se ha revisado y actualizado correctamente a fecha de esta auditoría.

Los listados de procedimientos y registros están actualizados a fecha de la auditoría.

Se comprueba la evidencia de todo lo referido en este apartado.

4.4.5 – Control de documentos.

La documentación del sistema de gestión de prevención de riesgos laborales encuentra actualizada, se ha transmitido correctamente al personal y se ha archivado correctamente.

Se tiene controlada por el Dpto. de PRL estando esta en el servidor de la Oficina Central para su máxima seguridad.

Se comprueba transmisión de los documentos enviados y el control de la edición (FRUC 2 y FRUC 27) enviada así como de la fecha de envío.

Revisadas las evidencias al respecto a través de evaluación de la información presente en el servidor así como los emails y comunicados internos de envío y control documental de cada 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

4.4.6 – Control operacional.

Se realiza un control operacional del sistema de gestión de prevención de riesgos en cada centro de trabajo, a aprovechando las visitas que se realizan a los mismo por cualquiera de los motivos.

Los elementos y equipos de trabajo utilizados por el personal en el centro de trabajo, son propiedad del cliente en todos los centros excepto en las oficinas de Madrid y Tarancón, almacén de Tarancón y residencia de ancianos y centro de día de Olías del Rey. Se lleva a cabo un adecuado mantenimiento preventivo y correctivo de los mismos.

Se presenta la documentación correspondiente de cada una de las actuaciones llevadas a cabo por el proveedor, con el fin de tener trazabilidad de todas las revisiones preventivas y correctivas de cada uno de los equipos de trabajo e instalaciones que conllevan dichos mantenimientos.

Con dicha documentación se realiza el control operacional de cada mantenedor en cada una de las actuaciones que ha realizado en el centro de trabajo a cargo de la compañía.

En la mayor parte de los casos se realiza la correcta CAE con dichos mantenedores (ver OBSERVACIÓN 2).

No en todos los casos se entregan evidencias de la correcta del correcto mantenimiento preventivo de los equipos de trabajo (máquina flejadora BELCA, almacén de Tarancón). OBSERVACIÓN 04

4.4.7 – Preparación y respuesta ante emergencias.

A lo largo del otoño y hasta mayo de 2016 la mayor parte del personal de los centros ha recibido formación en medidas de actuación en emergencias, teoría del fuego y uso de medios de extinción pasivos.

El servicio de prevención Unipresalud ha elaborado informes de cómo actuar ante emergencias y necesidad de evacuar los centros, y estos se ha hecho llegar a los trabajadores.

En los centros se han nombrado jefes de emergencias y suplentes.

Con respecto a los centros que no son responsabilidad directa de UCALSA, por ejemplo La Base Los Llanos o el Acuartelamiento Tentegorra, el cliente hace llegar a UCALSA instrucciones de cómo actuar en caso de emergencia.

4.5.1 – Verificación. Medición y seguimiento del desempeño.

Se realiza un control y seguimiento operacional del sistema a través de las evaluaciones operacionales realizadas durante las visitas.

Se analizan los índices de siniestralidad de la empresa y de cada uno de los centros de trabajo.

Se han realizado simulacros de evacuación en caso de emergencias.

Se plantean objetivos en materia de seguridad y salud de los trabajadores, y se lleva a cabo el seguimiento.

Se ofrece la realización de los exámenes de salud a los trabajadores, siendo voluntaria su realización.

Se comprueba evidencia de los aspectos señalados en este apartado.

No en todos los centros, propios o ajenos se han realizado simulacros de casos de emergencias (oficina Madrid). OBSERVACIÓN 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

4.5.2 - Evaluación del cumplimiento legal.

Se ha realizado el listado e identificación de los requisitos legales de las comunidades autónomas que aplican a los centros de trabajo, junto con los europeos y nacionales, fecha de 31.12.2015.

4.5.3 – Investigación de incidentes, no conformidad, acción correctiva y acción preventiva.

4.5.3.1 – Investigación de incidentes.

Todos los incidentes ya sean con consecuencia de baja o sin ella, son tratados según el procedimiento PUC 10.

Se ha revisado el registro y las investigaciones de accidentes hasta fecha de elaboración de este informe.

4.5.3.2 No conformidad, acción correctiva y acción preventiva.

Las no conformidades e incidencias en los centros de trabajo con respecto a la seguridad y salud son detectadas a través de las evaluaciones operacionales, evaluaciones iniciales de riesgos o revisión de las de las mismas, actualización de requisitos legales, información transmitida desde los centros al Dpto. de Prevención de Riesgos Laborales a través de los responsables de los mismos, delegados de prevención o comités de seguridad y salud, inspecciones realizadas por los clientes en los centros de su propiedad o por la Inspección de Trabajo.

Se lleva un seguimiento de las no conformidades y acciones correctivas planificadas a través del registro creado para tal fin (PG-11.02)

4.5.4 – Control de los registros.

Se ha realizado la revisión de los registros y se encuentran todos actualizados.

Se consideran apropiados para la implantación y el control operacional del sistema de gestión de prevención de riesgos laborales.

El listado correspondiente FRUC 2 y FRUC 27 revisados y actualizados.

4.5.5 – Auditoría interna.

Planificación correcta de todas las auditorías internas y correcta redacción de los informes correspondientes.

La capacitación del personal auditor del Dpto. de PRL es adecuada a la norma.

Tras la realización de este informe se han detectado 5 OBSERVACIONES.

4.6 – Revisión por la Dirección.

Se ha realizado el informe de revisión general del sistema con fecha de 15.01.2016, incluyendo en el mismo todas las actividades que se realizan y están incluidas en el sistema de seguridad y salud así como todos los centros de trabajo en los que se realizan dichas actividades.

5.- NO CONFORMIDADES DETECTADAS:

5 OBSERVACIONES

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.- ACCIONES CORRECTIVAS PROPUESTAS:

Se deben de planificar las acciones correctivas para las no conformidades generadas.

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.

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.

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

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.

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.

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

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.
- 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.

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 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