

Periodo cubierto por su Comunicación de Progreso (COP)
De: 12/2016 a 12/2017

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

Mediante este documento 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, la organización está convencida que los recursos humanos y las buenas prácticas empresariales son la parte medular de nuestro negocio, por lo tanto 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 la estrategia organizacional.

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

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

Cabe destacar que UCALSA cuenta desde el 22 de noviembre de 2017 con su Sistema de Gestión de la Calidad y Medio ambiente certificado conforme a las nuevas versiones 2015 de las normas mencionadas.

Recordar que en 2016 UCALSA certificó su sistema de gestión de responsabilidad social corporativa según la norma SA 8000:2014, asegurando que se cumple la legislación vigente en materia de trabajo infantil, trabajo forzoso u obligatorio, salud y seguridad, libertad sindical y derecho de negociación colectiva, discriminación, medidas disciplinarias, horario de trabajo y remuneración.

Asimismo la política de actuación de UCALSA 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 los derechos humanos, la normativa vigente en materia laboral y ambiental, haciendo especial hincapié en la lucha contra la corrupción.

De esta manera UCALSA reitera el compromiso expresado en el 2011, poniendo de manifiesto su firme intención de seguir trabajando en la misma línea para contribuir con la meta de un país cada vez más sostenible y seguir la mejora de la defensa de los derechos humanos y laborales, protección del medio ambiente y la lucha contra el soborno y la corrupción, objetivos de desarrollo de las Naciones Unidas.



UCALSA S.A.
C/ OQUENDO, 23 - 4º
28006 MADRID - C.I.F. A-80994460
TLF: 91 781 37 80 - FAX 91 781 14 69

Manuel Ruiz Alonso
Consejero Delegado
Director-Gerente

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

PRINCIPIOS DE DERECHOS HUMANOS

Principio 1. Las empresas deben apoyar y respetar la protección de los derechos humanos fundamentales reconocidos internacionalmente.

Principio 2. Las empresas deben asegurarse de que 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 se vulneren los Derechos Humanos.

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 la Dirección garantiza el cumplimiento del plan de igualdad y código ético de UCALSA.

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

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

Desde 2016 UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. ha certificado todas sus actividades y todos sus emplazamientos en la norma SA 8000:2014, 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 del Grupo UCALSA asume un rol activo respecto a las condiciones laborales y responsabilidad social corporativa, entendida como el respeto por las personas, la comunidad y el medio ambiente.

Por ello, implementa y mantiene un sistema de gestión basado en la norma internacional SA8000 y se compromete a dar cumplimiento de todos sus requisitos, tanto en el desarrollo de sus actividades -restauración colectiva, suministro, elaboración de raciones de subsistencia, gestión de residencias para la tercera edad, centros de día y servicios de comida a domicilio, limpieza, lavandería y mantenimiento-, como en las actividades desarrolladas por sus clientes y proveedores.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

Por tanto Grupo Ucalisa se compromete a:

- Cumplir con la legislación laboral nacional, y respetar los convenios internacionales relacionados con la Organización Internacional del Trabajo, Declaración Universal de los Derechos Humanos, así como otras leyes aplicables y requerimientos que la organización suscriba.
- No tomar parte ni apoyar el uso de mano de obra infantil, el trabajo forzoso u obligatorio, ni la discriminación en la contratación, remuneración, acceso a capacitación, ascenso, cese o retiro con base en la raza, origen nacional, territorial o social, casta, nacimiento, religión, discapacidad, género, orientación sexual, responsabilidades familiares, estado civil, membresía sindical, opiniones políticas, edad o cualquier otra condición que pueda dar lugar a discriminación.
- Proporcionar un medio ambiente de trabajo saludable y seguro, debiendo tomar medidas efectivas para prevenir incidentes potenciales de salud y seguridad, así como lesiones o enfermedades ocupacionales originadas en el desempeño del trabajo.
- Asegurar la libertad sindical y derecho de negociación colectiva, garantizando el derecho a formar, unirse y organizar sindicatos de su elección, pudiendo estos negociar un contrato colectivo en su representación con la organización, respetando este derecho y debiendo informar de manera efectiva a todo el personal.
- Tratar a todo el personal con dignidad y respeto, no debiendo tomar parte o tolerar el uso de castigos corporales, coerción mental o física o abuso verbal al personal, ni permitiendo el trato rudo o inhumano.
- Cumplir con las leyes, convenios colectivos, contratos y estándares industriales aplicables relacionados con horarios de trabajo, descansos y días festivos.
- Respetar el derecho del personal a un salario básico digno y asegurar que los salarios para una semana normal de trabajo, sin incluir el tiempo extraordinario, cumplan al menos con los estándares mínimos por Ley o de la industria, los convenios colectivos o los contratos. Los salarios serán suficientes para satisfacer las necesidades básicas del personal y ofrecer un ingreso discrecional.

Firmado: Manuel Ruiz Alonso.

Fecha de la revisión: 11.07.2017

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 Universal de los Derechos

Servicios Centrales

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

Sede Social

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



Humanos en todas las actividades y servicios que presta. Así mismo, la empresa certifica que ninguno de los proveedores con los que trabaja incumple los principios establecidos en dicha declaración.

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.

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 afiliación y el reconocimiento efectivo del derecho a la negociación colectiva.

Principio 4. Las empresas deben apoyar la eliminación de todas las formas de trabajo forzoso y obligatorio.

Principio 5. Las empresas deben apoyar la abolición efectiva del trabajo infantil.

Principio 6. Las empresas deben apoyar la eliminación de la discriminación en materia de 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.

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

El personal ha elegido a sus representantes legales a través de las elecciones libres de los candidatos presentados, existiendo en los centros de trabajo delegados de personal y delegados de prevención, así como en el centro de trabajo residencia de mayores y centro de día de Olías del Rey (Toledo) existe un comité de empresa y comité de seguridad y salud.

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. obtuvo la certificación OHSAS 18001 en el año 2008, con la que asegura a través de una entidad certificadora internacional que las condiciones de seguridad y salud en el trabajo del personal se cumplen, más allá de lo establecido por la normativa vigente 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 2017 se ha impartido formación en materia de prevención de riesgos laborales a todo el personal de la organización. Los centros donde se impartió esta formación en 2017 fueron:

- Acto. Soyeche: 09.05.2017
- CAD Segovia: 27.04.2017
- Acto. Loyola: 06.07.2017
- Base Los Llanos: 24.03.2017
- Oficina Madrid: 14.04.2017
- Almacén Alcorcón: 23.07.2017
- Acto. Cervantes: 09.10.2017
- Acto. San Miguel: 09.10.2017
- Acto General Morillo: 31.05.2017
- Acto. General Gabeiras: 12.07.2017
- Residencia de mayores de Toledo: 20.06.2017
- Acto. Álvarez de Sotomayor: 26.04.2017
- Acto. General Arroquia: 11.04.2017

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 de sexo/género, raza o religión, habiendo en este momento un 4% de personal minusválido dentro de su plantilla, personal de siete nacionalidades distintas, habiendo un porcentaje de mujeres en la plantilla de 65%, por el de 35% de hombres.

En el periodo de referencia de este informe, la empresa no ha sufrido ningún incidente grave.

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

Principios medioambientales

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

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

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

Valoración, política y objetivos

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

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

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

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

Para las actividades de restauración colectiva, mantenimiento, limpieza y gestión de lavandería, y que se presta en los centros de los clientes, UCALSA no se puede ejercer un control sobre recursos naturales como energía eléctrica y agua ya que el coste de estos consumos depende directamente de los titulares de dichos centros. Las cantidades de residuos generadas dependen directamente del número de usuarios/clientes que hagan 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

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

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 tienen en cuenta aspectos ambientales indirectos y que sí son responsabilidad de UCALSA S.A. debido a que se derivan de las actividades desarrolladas por parte de los proveedores que la empresa tiene subcontratados 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.

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 actualización periódica que se hace de ellos.

En cuanto a su comportamiento ambiental, UCALSA 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.

Con respecto a la gestión del tóner usado de las oficinas de Madrid y Tarancón, en 2016 UCALSA S.A. entregó 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. El 2 de mayo de 2017 se entregó el 10 kg de residuo.

Actualmente se entrega el residuo a

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

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.

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 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., esta se realiza a través de la empresa transportista y gestora autorizada Recogida de Residuos Grasos RESIGRAS. En 2017 se generó la siguiente cantidad de residuo de aceite usado:

PRIMER SEMESTRE 2017				
Explotacion	Nombre Recogedor	Fecha recogida	Kg REGISTRO UCALSA	KG REGISTRO BIONOR
Cabo Noval VICTOR MARTIN	Gestora Asturiana de Residuos	10.01.17	350	
	Gestora Asturiana de Residuos	FEBRERO		
	Gestora Asturiana de Residuos	MARZO		240
	Gestora Asturiana de Residuos	ABRIL		
	Gestora Asturiana de Residuos	MAYO		
	Gestora Asturiana de Residuos	JUNIO		200
Soyeche VICTOR MARTIN	RAFRINOR SL	ENERO		25
	RAFRINOR SL	FEBRERO		50
	RAFRINOR SL	MARZO		50
	RAFRINOR SL	ABRIL		20
	RAFRINOR SL	MAYO		50
	RAFRINOR SL	JUNIO		50
Loyola VICTOR MARTIN	ECOGRAS	ENERO		80
	ECOGRAS	FEBRERO		
	ECOGRAS	MARZO		80
	ECOGRAS	ABRIL		
	ECOGRAS	MAYO		80
	ECOGRAS	JUNIO		80
Cervantes María de la Rosa	KERABISUR	20.04.17	100	80
	KERABISUR			
San Miguel María de la Rosa	KERABISUR	20.04.17	50	40
	KERABISUR			
Álvarez de Sotomayor M ^a Jose	KERABISUR	04.01.17	100	80
	KERABISUR	23.02.17	200	160
	KERABISUR			80
	KERABISUR			200
	KERABISUR			0
	KERABISUR	08.06.17	175	140
Los Arcos M ^a José	KERABISUR	JUNIO		40
General Arroquia Milagros	RECINER	25.01.17	20	20
				20
		07.06.17	60	60
General Gabeiras Olga/Oliver	TABALO	ENERO		140
	TABALO	FEBRERO		
	TABALO	MARZO		80
	TABALO	ABRIL		

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

	TABALO	MAYO		95
	TABALO	JUNIO		
General Morillo Jose Luis Buján	PROCESADORA GALLEGA DE ALIMENTOS	ABRIL		40

SEGUNDO SEMESTRE 2017				
Explotacion	Nombre Recogedor	Fecha recogida	Kg REGISTRO UCALSA	KG REGISTRO BIONOR
Cabo Noval VICTOR MARTIN	Gestora Asturiana de Residuos			
Soyeche VICTOR MARTIN	RAFRINOR SL			
Loyola VICTOR MARTIN	ECOGRAS			
Cervantes María de la Rosa	KERABISUR			
San Miguel María de la Rosa	KERABISUR			
Álvarez de Sotomayor M ^a Jose	KERABISUR	19.07.17	50	
Álvarez de Sotomayor	KERABISUR	10.10.17	2: 50 /1: 25	
General Arroquia Milagros	RECINER	26.07.17	20	
General Gabeiras Olga/Oliver	TABALO			
General Morillo Jose Luis Buján	PROCESADORA GALLEGA DE ALIMENTOS			

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

Con respecto a 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.

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

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

últimos son papel, cartón, plástico y film, que se gestionan a través del gestor autorizado Recuperaciones ALMERGE S.L., Nº. 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. El 100% 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., Nº. autoriz.: 1630002908, Cod. NIMA: 1630002908.

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 UcalSA.**

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, CALIDAD, MEDIOAMBIENTE y RSC

POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES, CALIDAD, MEDIOAMBIENTE Y RSC

La Dirección 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: 08. Fecha de la revisión: 11.07.2017

«La Dirección»

ucalsa

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 del Grupo UCALSA, preocupada por la vida, la salud, el bienestar y la integridad de todos sus componentes, cuya protección es una acción fundamental de la gestión empresarial, asume, como deber moral y como obligación propia de sus responsabilidades, **tres compromisos**:

- 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 corresponda 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:

- 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.
- 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.
- El servicio de comida y ayuda a domicilio.
- Gestión integral de centros residencias para la tercera edad.
- El servicio de limpieza de edificios en instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios, tanto de titularidad pública como privada.
- Gestión de servicio de lavandería.
- 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, protección contra incendios, instalaciones de energía solar, instalaciones de agua de abastecimiento y saneamiento, ascensores, sistemas de seguridad y control de accesos, depósitos de gasoil y propano.
- Planificación, desarrollo, gestión y ejecución de obras de construcción y edificación.

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.

«La Dirección»



Firmado: Manuel Ruiz Alonso
Revisión: 08. Fecha de la revisión: 11.07.2017

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 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 ofrecerles 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:

- ✓ 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.
 - ✓ 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.
 - ✓ El servicio de comida y ayuda a domicilio.
 - ✓ Gestión integral de centros residencias para la tercera edad.
 - ✓ El servicio de limpieza de edificios en instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios, tanto de titularidad pública como privada.
 - ✓ Gestión de servicio de lavandería.
 - ✓ 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, protección contra incendios, instalaciones de energía solar, instalaciones de agua de abastecimiento y saneamiento, ascensores, sistemas de seguridad y control de accesos, depósitos de gasoil y propano.
 - ✓ 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.

«La Dirección»

ucalsa

Firmado: Manuel Ruiz Alonso. Revisión: 08. Fecha de la revisión: 11.07.2017

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 del Grupo UCALSA asume un rol activo respecto a las condiciones laborales y responsabilidad social corporativa, entendida como el respeto por las personas, la comunidad y el medio ambiente. Por ello, implementa y mantiene un sistema de gestión basado en la norma internacional SA8000 y se compromete a dar cumplimiento de todos sus requisitos, tanto en el desarrollo de sus actividades -restauración colectiva, suministro, elaboración de raciones de subsistencia, gestión de residencias para la tercera edad, centros de día y servicios de comida a domicilio, limpieza, lavandería y mantenimiento-, como en las actividades desarrolladas por sus clientes y proveedores.

Por tanto Grupo Ucalsa se compromete a:

- Cumplir con la legislación laboral nacional, y respetar los convenios internacionales relacionados con la Organización Internacional del Trabajo, Declaración Universal de los Derechos Humanos, así como otras leyes aplicables y requerimientos que la organización suscriba.
- No tomar parte ni apoyar el uso de mano de obra infantil, el trabajo forzoso u obligatorio, ni la discriminación en la contratación, remuneración, acceso a capacitación, ascenso, cese o retiro con base en la raza, origen nacional, territorial o social, casta, nacimiento, religión, discapacidad, género, orientación sexual, responsabilidades familiares, estado civil, membresía sindical, opiniones políticas, edad o cualquier otra condición que pueda dar lugar a discriminación.
- Proporcionar un medio ambiente de trabajo saludable y seguro, debiendo tomar medidas efectivas para prevenir incidentes potenciales de salud y seguridad, así como lesiones o enfermedades ocupacionales originadas en el desempeño del trabajo.
- Asegurar la libertad sindical y derecho de negociación colectiva, garantizando el derecho a formar, unirse y organizar sindicatos de su elección, pudiendo estos negociar un contrato colectivo en su representación con la organización, respetando este derecho y debiendo informar de manera efectiva a todo el personal.
- Tratar a todo el personal con dignidad y respeto, no debiendo tomar parte o tolerar el uso de castigos corporales, coerción mental o física o abuso verbal al personal, ni permitiendo el trato rudo o inhumano.
- Cumplir con las leyes, convenios colectivos, contratos y estándares industriales aplicables relacionados con horarios de trabajo, descansos y días festivos.
- Respetar el derecho del personal a un salario básico digno y asegurar que los salarios para una semana normal de trabajo, sin incluir el tiempo extraordinario, cumplan al menos con los estándares mínimos por Ley o de la industria, los convenios colectivos o los contratos. Los salarios serán suficientes para satisfacer las necesidades básicas del personal y ofrecer un ingreso discrecional.

«La Dirección»

ucalsa

Firmado: Manuel Ruiz Alonso. Revisión: 08. Fecha de la revisión: 11.07.2017

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.

***La DIRECCIÓN de UCALSA revisa anualmente los sistemas de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud laboral:

ACTA DE REVISION DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Empresa: UNION CASTELLANA DE ALIMENTACION UCALSA S.A.

Lugar de celebración: Oquendo 23, 4ª planta. 28006 - Madrid

Fecha: 31/01/2017.

Índice

1. Introducción
2. Revisión de la Política de SST de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A.
3. Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles
4. Requisitos legales y otros requisitos
5. Objetivos
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 de registros
12. Control operacional
13. Preparación y respuesta ante las emergencias
14. Medición y seguimiento del desempeño de la organización

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

15. Evaluación del cumplimiento legal y otros requisitos legales
16. Investigación de incidentes
17. No Conformidades – Acciones Correctivas / Preventivas
18. Auditorías internas
19. Vigilancia de la salud
20. Comunicaciones de las partes interesadas externas, incluidas las quejas
21. Seguimiento de las acciones resultantes de las revisiones por la Dirección previas
22. Cambios en las circunstancias, y evolución de requisitos legales y otros requisitos relacionados con la SST
23. Recomendaciones para la mejora
24. Conclusiones

1.- INTRODUCCIÓN

Conforme a lo establecido en el Apartado 7 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 SGPR de forma anual para comprobar la efectividad y adecuación del mismo, de acuerdo con:

- a) La norma OHSAS 18001:2007, bajo la cual se desarrolla e implementa.
- b) Los objetivos de prevención de riesgos laborales planteados por la Dirección General.
- c) Las oportunidades de mejora.
- d) La Política de prevención de riesgos laborales.

2.- REVISIÓN DE LA POLÍTICA DE SST

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 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 2016 UCALSA no modificó su modalidad preventiva, manteniendo el contrato firmado 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.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

Las 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 realicen por el SPA Unipresalud, así como el seguimiento de la implantación de las mismas.

La UTE Copriser-Ucalsa mantiene contrato con MGO, también para la completa cobertura de las actividades técnicas y medicina del trabajo.

4.- REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS

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

A través de dicha empresa de servicios de legislación y su plataforma se actualizan los requisitos legales que afectan en materia de seguridad y salud en el trabajo a todos los centros en los que la empresa UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. presta sus servicios a lo largo del territorio nacional. El Dpto. de PRL se encarga de la revisión final de dichos requisitos incluyéndolos en el fruc 18 / fruc 33.

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 2016 se han revisado 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. No ha habido modificaciones en cuanto a las actividades que UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. realiza en los diferentes centros de trabajo. No se han identificado nuevos requisitos de aplicación.

5.- OBJETIVOS

Los objetivos fijados por la Dirección General de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. para el año 2016, 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 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 (17,4).

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

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

- 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:

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

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

.- APRUEBA

Director Gerente D. Manuel Ruiz Alonso

Enero 2016.

Seguimiento:

La media del Índice de Incidencia por meses, a finalización de 2015 fue de 17,40.

La media del Índice de Incidencia por meses, a finalización de 2016 fue de 10,89.

Esto supone un descenso de 37,45%.

Se da por cumplido el objetivo.

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

- 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.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

- Humanos. Personal 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:
 - Formación presencial en materia de PRL (Unipresalud).
 - 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.

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

Director Gerente D. Manuel Ruiz Alonso

Enero 2016.

Seguimiento:

En 2015 se produjeron 14 accidentes por sobreesfuerzo de un total de 27, lo que supone un 51,85% de accidentes por sobreesfuerzo.

En 2016 se produjeron 6 accidentes por sobreesfuerzo de un total de 11, lo que supone un 54,55% de accidentes por sobreesfuerzo.

No se da por cumplido esta parte del objetivo.

En 2015 el índice de incidencia medio mensual fue de 27,63.

En 2016 el índice de incidencia medio mensual fue de 8,41.

Esto supone un descenso de 69,56%.

Se da por cumplido el objetivo.

OBJETIVO 1 / 2017**Control de la accidentabilidad laboral**

Se establece un nuevo objetivo, de acuerdo a los buenos resultados de siniestralidad obtenidos en 2016.

Reducir la siniestralidad un 10%, medida ésta a través del Índice de Incidencia, y partiendo de que la media mensual del Índice de Incidencia en 2016 fue de 10,895.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Enero 2017.

.- 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.

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 del semestre, estudio e implantación de medidas correctoras.
- Seguimiento de los índices de accidentabilidad tras la implantación de las medidas correctoras.

.- PLAZOS

- Primer semestre: cálculo y seguimiento del índice de incidencia, resultado menor o igual a 10%.
- Segundo semestre: cálculo y seguimiento del índice de incidencia, resultado menor o igual a 10%.

.- 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 2017.

OBJETIVO 2 / 2017**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).

En 2017, y dado los buenos resultados en materia de disminución de la siniestralidad, este centro se excluye de dicho plan.

En todo caso, y con la intención de seguir trabajando en la prevención de los riesgos laborales y de la reducción de la siniestralidad, y dado que los accidentes por sobreesfuerzos son los que con mayor incidencia se dan en la residencia, se marca como objetivo la reducción de los accidentes relacionados con sobreesfuerzos, un 5% con respecto a los acontecidos en 2016.

El objetivo se controlará a través del indicador mensual y media anual de:

$(\text{N}^\circ \text{ de accidentes por sobreesfuerzos} / \text{N}^\circ \text{ de trabajadores}) \times 1000$

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Enero 2017.

.- 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.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

.- ACCIONES A TOMAR

- Comunicación de objetivos.
- Implantación de lo planificado en materia preventiva:
 - Formación presencial en materia de PRL (Unipresalud).
 - Formación presencial en materia de sobreesfuerzos y trastornos musculoesqueléticos por la responsable fisioterapeuta del centro de Olías.
- Seguimiento de la accidentabilidad durante el primer semestre.
- Etiología de los accidentes, con y sin baja.
- En caso de no cumplimiento a finalización del semestre, estudio e implantación de medidas correctoras.
- Seguimiento de los índices de accidentabilidad tras la implantación de las medidas correctoras.

.- PLAZOS

- Primer semestre: cálculo y seguimiento de los accidentes por sobreesfuerzo por número de trabajadores.
- Segundo semestre: cálculo y seguimiento de los 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

Enero 2017.

6.- RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD

Durante el año 2016 UCALSA ha mantenido su modalidad preventiva como servicio de prevención ajeno, renovando el 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.

Servicios Centrales

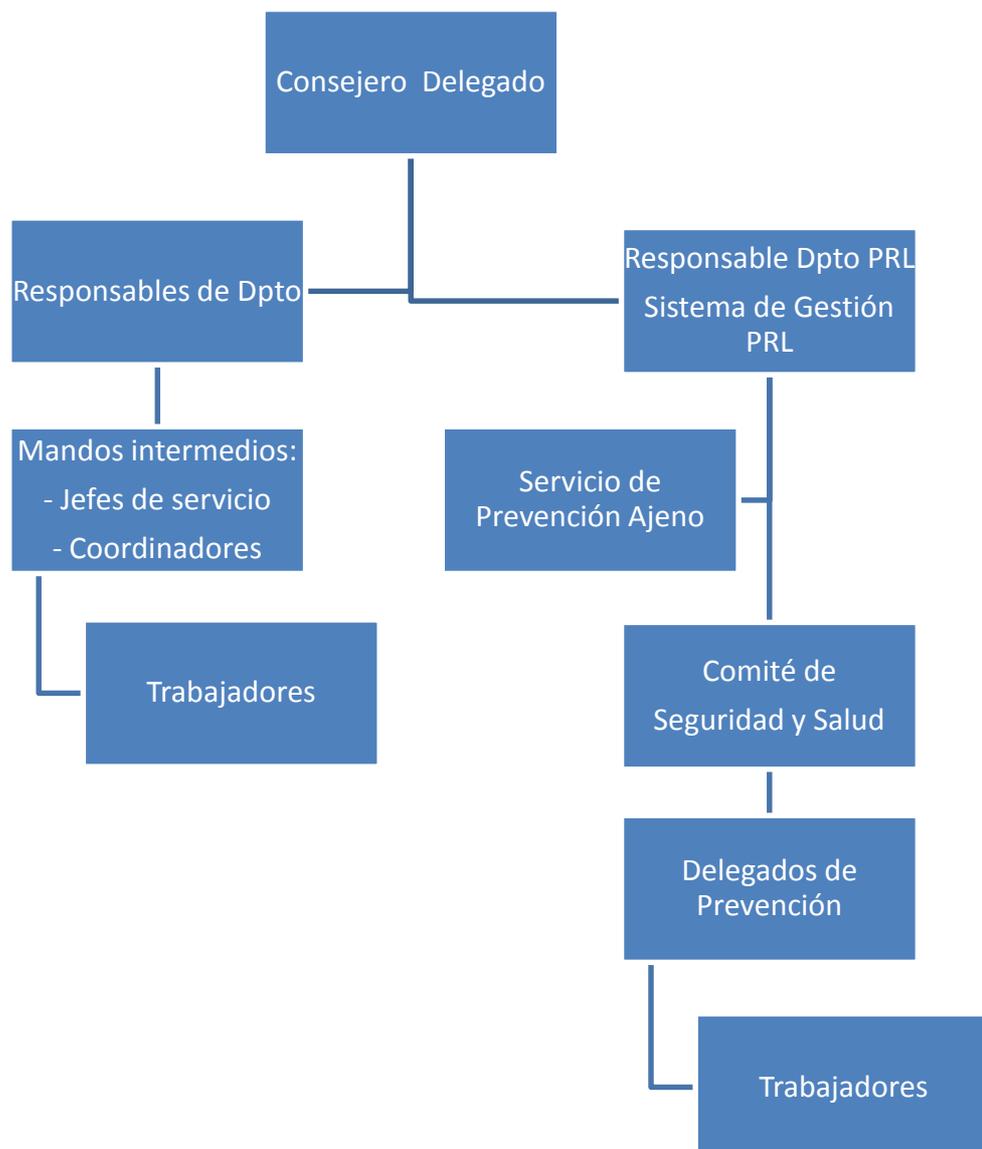
Avd. Juan Carlos I, 23 C.P. 16400 Tarancón (Cuenca)
T: +(34) 969 32 70 56 F: +(34) 969 32 70 58

Sede Social

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

A 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:



La Dirección nombra a Marcos Rodríguez Guerra como responsable del Departamento de Prevención de Riesgos Laborales, y responsable del sistema de gestión de la seguridad y salud de los trabajadores. 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.

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 Departamento de PRL asumió 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 2016, y desde la firma del contrato con Unipresalud se dejó en manos de este servicio de prevención, y se planificaron formaciones presenciales en todo los centros incluidos en dicho contrato.

Durante 2017 se continuará impartiendo formación de refresco.

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.

A lo largo de 2016 las siguientes personas recibieron el curso básico de PRL de 60 horas:

- Félix de la Mata Piñuela.
- Cecilio Comendador Novillo.
- Bienvenido Gómez de Antonio.
- José Miguel Ramos Delgado.

Con respecto a la toma de conciencia del personal de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACIÓN, UCALSA S.A. en materia de seguridad y salud, se observa una cada vez mayor implicación y participación del personal en las sesiones formativas presenciales, así como 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 los delegados 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

A lo largo del año 2016 se ha ido informando a los trabajadores de todos los aspectos del sistema de gestión de prevención de SST, así como de la información 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

información que se ha transmitido a través de los delegados de prevención y comité de seguridad y salud, coordinadores y jefes de servicio.

Lo que haya quedado pendiente se realizará a lo largo del primer semestre de 2017.

En la residencia de mayores y centro de día de Olías del Rey se han elegido dos nuevas delegadas de prevención en fecha 28 de diciembre de 2016: Sonia García Poza, y Laura Rodríguez Lozano. El 26 de enero de 2017 se constituye el comité de seguridad y salud, con Lucía Gómez Lucas y Marcos Rodríguez Guerra como representantes de la empresa designados por la Dirección.

Sonia García posee el curso de 50 horas en PRL. Se ha planificado formación en PRL para Laura Rodríguez.

En el centro de trabajo TLP (Base Aérea Los Llanos de Albacete) se han elegidos dos delegados de prevención: Raquel Soria Herreros y Esther Moraga Flores. El 02 de noviembre de 2016 se constituye el comité de seguridad y salud, con José Miguel Ramos Delgado y José Alberto Toledo Zúñiga como representantes de la empresa designados por la Dirección.

Raquel Soria Herreros posee el curso de 30 horas en PRL. Se ha planificado formación en PRL para Esther Moraga.

En el centro Base Militar Álvarez de Sotomayor, en Viator (Almería), se ha designado como representante de los trabajadores en diciembre de 2016 a Antonio Vallejo Aparicio.

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 2016 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 2017.

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 SST en lo referente al manual de prevención, procedimientos y registros. El manual se actualizó a fecha de 1 de enero de 2017, con todas las actividades incluidas en el alcance del certificado OHSAS 18001.

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 DE REGISTROS

Todos los registros generados por el Dpto de PRL 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.

12.- CONTROL OPERACIONAL

Para realizar el control operacional con el que evaluar la eficacia del sistema de gestión de SST 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 gestión 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 coincidiendo con las visitas a los centros de trabajo.

Se está ofreciendo el examen de salud a todos los trabajadores de la organización.

Cada vez que un trabajador recibe un EPI, éste cumplimenta un registro de entrega.

También se realizó la auditoría interna para la evaluación operacional de la eficacia del sistema de gestión de SST a lo largo del año 2016, se auditaron todos los servicios que presta UCALSA, 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 OHSAS 18001:2007 por otro nuevo ciclo de tres años. Con dicha renovación no solo se confirma que el sistema de gestión de SST de UCALSA 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 18001:2007.

Esta auditoría se saldó con la detección de cinco no conformidades, cuatro menores y una mayor. El PAC enviado al auditor fue dado por correcto y se propuso la renovación de la certificación.

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

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

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.

Con respecto a la no conformidad 5 del informe de auditoría de SGS de mayo de 2016, para 2017 se planifica doblar el número de inspecciones de seguridad, una en el primer semestre del año, otra durante el segundo semestre.

13.- PREPARACIÓN Y RESPUESTAS ANTE LAS EMERGENCIAS

En el centro residencia de mayores y centro de día de Olías del Rey, se realizó un simulacro el 21 de septiembre de 2016. El simulacro se desarrolló correctamente si bien se observaron las siguientes deficiencias:

- Se deberá comunicar la orden de evacuación tal y como comenta el plan de autoprotección, utilizar la megafonía o modificar las pautas de actuación. Se deberá asegurar que la megafonía se escucha en toda la instalación.
- Sería aconsejable utilizar en algún momento los equipos de extinción, para comprobar si el personal perteneciente a emergencias sabe utilizarlos.
- Es recomendable realizar la evacuación manteniendo un ritmo adecuado para evitar lastimar a los residentes.

Estas deficiencias se han registrado y se han planificado medidas correctoras para su subsanación.

En la oficina de Madrid, se realizó un simulacro el 01 de julio de 2016. El simulacro se desarrolló correctamente si bien se observaron las siguientes deficiencias:

- Se recomienda a la empresa que disponga de un extintor de CO2 en las proximidades del cuarto de servidores, ya que el agente químico extintor es más fácil de retirar y limpiar y no daña la instalación eléctrica sobre la que se aplica.
- Se recomienda a la empresa que despeje de elementos la zona cercana a los equipos de extinción de incendios que hay en la recepción, ya que actualmente se encuentra dificultado su acceso por una silla.
- Cabe destacar que algún empleado de la empresa se quedó en su despacho trabajando y no participó en el ejercicio de evacuación. UNION CASTELLANA DE ALIMENTACION UCALSA S.A. deberá concienciar a los empleados sobre la necesidad de participar de manera activa en el entrenamiento de este tipo de situaciones, ya que de tratarse de una situación real, no sabrán cómo reaccionar y qué pautas seguir, con lo que estarán poniendo en riesgo su propia seguridad, las de los compañeros, e incluso la de clientes o visitas.

Estas deficiencias se han registrado y se han planificado medidas correctoras para su subsanación.

Para estas oficinas se está pendiente de que el administrador de la propiedad organice un simulacro de evacuación conjunto para todas las empresas del edificio.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

En la oficina de Tarancón, se realizó un simulacro el 20 de mayo de 2016. El simulacro se desarrolló correctamente y no se observaron incidencias.

En el almacén de Tarancón, se realizó un simulacro el 20 de mayo de 2016. El simulacro se desarrolló correctamente y no se observaron incidencias.

Para los centros que no son titularidad de UCALSA, se está pendiente de que bien el Ejército de Tierra, para la actividad de catering, y el Ejército del Aire, para las actividades desarrolladas en el TLP de catering, limpieza y mantenimiento, nos faciliten las fechas en las que as que se van a realizar los simulacros de evacuación para adherirnos a los mismos.

14.- MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO DEL DESEMPEÑO DE LA ORGANIZACIÓN

Para este apartado, las fuentes de entrada de información utilizadas a lo largo del año 2016 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, el registro y seguimiento de no conformidades, 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.

A lo largo del año 2016 también se ha realizado de manera externa la medición y seguimiento del desempeño. Se realizó la auditoría de certificación del sistema de gestión de SST certificado en OHSAS 18001 por la empresa certificadora SGS.

15.- 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 2016, 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.

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.

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

16.- INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES

Se realiza el registro 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 lo han hecho. Para el registro se utiliza el registro fruc 25.1.

Cada uno de los accidentes ocurridos, con o sin baja, se investiga en el Dpto de Gestión Integral en colaboración con los responsables de cada centro, y de los trabajadores implicados y posibles testigos. El resultado queda plasmado en el fruc 25.

En la investigación de los accidentes se ha empezado a identificar la persona que investiga los accidentes.

Adjunto a este informe se entrega a la Dirección de UCALSA el registro de accidentes de trabajo, con y sin baja, el informe de siniestralidad de todo el año elaborado por Mutua Universal, y las investigaciones de todos los accidentes ocurridos en el año.

17.- NO CONFORMIDADES – ACCIONES CORRECTIVAS / PREVENTIVAS.

Se han generado no conformidades y acciones correctoras a raíz 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 SST, también se generaron de las evaluaciones de riesgos realizadas en cada uno de los centros de trabajo.

Se han generado no conformidades tras la realización de los simulacros de evacuación en los centros de trabajo.

Los hallazgos derivados de la actualización de las evaluaciones de riesgos de los lugares y puestos de trabajo, y que generan la planificación de medidas correctoras, no son tratados como no conformidades.

Se han generado cinco no conformidades y cincuenta y siete oportunidades de mejora tras la auditoría realizada en el mes de mayo por la certificadora responsable del expediente de UCALSA, SGS con la que realiza el seguimiento del estado del certificado según OHSAS 18001.

Se aprovecha este punto, referido a no conformidades, para dejar constancia e informar a la Dirección de UCALSA de la siguiente no conformidad detectada por SGS en la auditoría de renovación de certificado de mayo de 2016:

- *En el almacén de Tarancón no se dispone de duchas, y la zona de taquillas/vestuarios no dispone de climatización (dentro del propio almacén). Ver Real Decreto 486/1997.*

Se han planificado las acciones correctoras para dar cierre a las no conformidades detectadas, la identificación, análisis y seguimiento de las mismas se realiza en el Excel de control.

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 oportunidades de mejora, si bien no se han planificado acciones correctoras como tal, sí han quedado registradas, y se están controlando para que en la medida de lo posible sean subsanadas.

Se hace entrega a la Dirección, conjuntamente con esta acta, el informe de auditoría interna y externa (renovación de certificado SGS); también se entrega el Excel de control y seguimiento de las no conformidades.

18.- RESULTADO DE AUDITORIAS INTERNAS DEL SGPRL

El resultado de las auditorías internas de seguimiento realizadas en el año 2016 hasta la fecha de la realización de este informe es el siguiente:

Se han llevado a cabo auditorías internas en 2016 para todas las actividades desarrolladas por UCALSA incluidas en el alcance de la certificación OHSAS 18001, con el resultado de 5 observaciones.

De todas 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 2016 no se ofreció a todos los trabajadores de Ucalisa el ofrecimiento del examen de salud. En 2017 se retomará dicho ofrecimiento. En todo caso se deja constancia de que el convenio de colectividades no establece que se deba ofrecer dicho examen de salud con frecuencia anual (ver: ALEH V Acuerdo Laboral de ámbito estatal para el sector de hostelería y Resolución de 24 de febrero de 2016, de la Dirección General de Empleo, por la que se registra y publica el Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva).

20.- COMUNICACIONES DE LAS PARTES INTERESADAS EXTERNAS, INCLUIDAS LAS QUEJAS

La existencia del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo (PRL) se comunica a los trabajadores a través de 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 7, con fecha de 15/01/2013.

Igualmente la Política permanece expuesta en la web de Ucalisa, a disposición de todas las partes interesadas. También se expone en todos los centros de trabajo donde Ucalisa presta sus servicios, igualmente a disposición de trabajadores, clientes y proveedores.

Las comunicaciones en materia de SST de las partes interesadas se han realizado:

- En las reuniones del comité de seguridad y salud del centro de Olías del Rey.
- A través de cada responsable de centro, en materia de situaciones inseguras, necesidad de EPIs y de realización de exámenes de salud, etc.
- A través de la CAE con clientes y proveedores.
- No se han comunicado quejas.

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

21.- SEGUIMIENTO DE LAS ACCIONES RESULTANTES DE LAS REVISIONES POR LA DIRECCIÓN PREVIAS

Con respecto a las acciones resultantes de la anterior revisión por la Dirección, se realizan los siguientes comentarios:

- Durante el segundo semestre de 2016 se continuó con la impartición de la formación que faltaba por impartir. A lo largo de este año se volverá a impartir formación de refresco en materia de PRL a todo el personal de la organización.
- Se está pendiente de llevar a cabo un simulacro de evacuación conjunto para todas las empresas del edificio de Oquendo 23. Se está pendiente de la respuesta por parte del administrador de la finca para ver la manera de coordinar dicho simulacro.
- Se está pendiente de que el Ejército de Tierra, para el servicio de catering en los distintos acuartelamientos de la zona sur, y el Ejército del Aire, para los servicios de catering, limpieza y mantenimiento en la Base Los Llanos de Albacete nos comunique la realización de los simulacros de evacuación, con el fin de poder participar en los mismos.
- Las nueve no conformidades identificadas por SGS en la auditoría de segundo seguimiento de 2015, se cerraron y las medidas correctoras se dieron por buenas en la auditoría de renovación de 2016.
- Tal cual se planificó, se está ofreciendo la realización del examen de salud a todos los trabajadores de Ucalisa y la UTE Copriser-Ucalisa.

22.- CAMBIOS EN LAS CIRCUNSTANCIAS, Y EVOLUCIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS RELACIONADOS CON LA SST

La novedad fundamental ocurrida en el segundo semestre de 2016 ha sido la salida a concurso en octubre del servicio de catering en los cuarteles del Ejército de Tierra. En dicho concurso se perdieron los dos acuartelamientos de Murcia y uno en Córdoba, y fueron adjudicados dos centros en Granada.

En 2016 no se han identificado nuevos requisitos legales de aplicación.

23.- RECOMENDACIONES PARA LA MEJORA

Desde el Departamento de Gestión Integral se realizan las siguientes recomendaciones, con el fin de conseguir una máxima adecuación a los requisitos de la norma OHSAS 18001:

- Planificar el total de las visitas de los técnicos del servicio de prevención Unipresalud a los centros de Ucalisa y la UTE Copriser-Ucalisa.
- Impartir formación de refresco en todos los centros de trabajo.
- Insistir a todos los responsables de los centros de insistir en la importancia de entregar la documentación de formación (fruc 15, fruc 15, cuadernillo de información en materia de PRL y cuestionario, así como el ofrecimiento del examen de salud) a todas la nuevas incorporaciones de trabajadores.

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

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 de SST certificado según la norma OHSAS 18001 sigue afianzándose en la organización. Se han cumplido 10 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 implicación 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 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 18001:2007 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 los planificado en materia de seguridad y salud para todos y cada uno de los trabajadores y centros de trabajo de UCALSA 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 SST de UCALSA 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 2017 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 SST de UCALSA.

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.

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

ACTA DE REVISION DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD Y AMBIENTAL

Fecha 22.09.2017

CONSEJO DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE

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 Gamo Rodrigo

Responsable de las Raciones de Subsistencia: Andrés Gotor García

Responsable de Suministros: María Francisca Gómez

Orden del día:

1. Analizar el grado de difusión de la Política y el uso de la marca.
2. Analizar los cambios en las cuestiones externas e internas que sean pertinentes al sistema de gestión
3. Riesgos y oportunidades. Eficacia de las acciones tomadas para abordar riesgos y oportunidades
4. Analizar el nivel de consecución de los objetivos y comportamiento de los indicadores establecidos para el año en curso.
5. Analizar los aspectos ambientales significativos
6. Desempeño Ambiental de la organización.
7. Analizar los resultados de las auditorías internas y externas desde la última revisión.
8. Evaluar la situación y los resultados de las acciones correctivas implantadas, así como estudiar la necesidad de implantar nuevas acciones para corregir o prevenir no conformidades
9. Retroalimentación con las partes interesadas. Estudiar las reclamaciones recibidas y su resolución.
10. Analizar la satisfacción de los clientes.
11. Revisar el plan de formación: seguimiento y propuestas de nuevas actividades.
12. Revisar las acciones de seguimiento de revisiones por la Dirección previas.
13. Estudiar la eficacia del sistema de gestión integrado implantado. Detectar posibles mejoras y evaluar los recursos y plazos necesarios para efectuarlas: sugerencias, propuestas y mejoras posibles al mismo.
14. Análisis de resultados productivos y de los procesos de la empresa.
15. Evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos que la organización haya suscrito. Necesidades y expectativas de las partes interesadas.
16. Analizar las comunicaciones de las partes interesadas externas.
17. Analizar los cambios que podrían afectar al sistema de gestión de calidad y medioambiente
18. Reevaluación de proveedores.
19. Recursos técnicos y humanos.
20. Planes de emergencia y capacidad de respuesta
21. Oportunidades de mejora
22. Conclusiones.
23. Ruegos y 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

EXPLICACIÓN, SITUACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO.

El presente acta es la revisión general del Sistema de Gestión de Calidad y medioambiente 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.

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

Durante 2017 se ha llevado a cabo la adecuación de las normas ISO 9001 y 14001 a sus versiones de 2015, por lo que el sistema de gestión de calidad y medioambiente ha sufrido varias modificaciones, que se analizarán durante esta acta.

1. ANALIZAR EL GRADO DE DIFUSIÓN DE LA POLÍTICA DE CALIDAD, Y EL USO DE LA MARCA.

La Política de calidad y medio ambiente se actualizó en fecha 11/07/2017, en su revisión 8, poniéndose a disposición de todas las partes interesadas a través de la página web de UCALSA. También está colgada en cada uno de los centros de UCALSA.

Esta actualización fue debida a la adecuación a las nuevas normas de calidad y medioambiente y a que se añadió la política de RSC.

2. ANALIZAR LOS CAMBIOS EN LAS CUESTIONES EXTERNAS E INTERNAS QUE SEAN PERTINENTES AL SISTEMA DE GESTIÓN

En junio de 2017 se ha elaborado el documento de Contexto de la organización, donde se analiza el contexto interno y externo de Ucalisa. Se adjunta este documento como anexo a esta acta de revisión por la Dirección (1).

3. RIESGOS Y OPORTUNIDADES. EFICACIA DE LAS ACCIONES TOMADAS PARA ABORDAR RIESGOS Y OPORTUNIDADES

Se ha realizado una matriz DAFO para identificar las debilidades, fortalezas, amenazas y oportunidades de UCALSA. La matriz es la siguiente:

DEBILIDADES (INTERNAS):

- Falta de comunicación de la estrategia empresarial y de negocio a la organización.
- El mayor beneficio (70%-80%) depende de unos pocos contratos → **Acción: contratación de un Director General. Su función principal será la de estructurar y planificar los objetivos comerciales de la organización.**
- Falta de personal con un alto nivel de idiomas, en una organización que está posicionada en ámbitos internacionales (Argelia, Perú, Iraq) → **Acciones: clases de inglés y francés semanales (ver plan de formación).**
- No hay un departamento comercial claramente constituido → **Acción: contratación de un Director General. Su función principal será la de estructurar y planificar los objetivos comerciales de la organización.**
- Falta de clientes privados, principalmente con entidades públicas (Ejército de Tierra, Armada Española) → **Acción: contratación de un Director General. Su función principal será la de estructurar y planificar los objetivos comerciales de la organización.**
- Falta de mediciones higiénicas en los centro de trabajo → **Se planifican mediciones higiénicas para el año 2017 y 2018.**

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

- Falta de aplicación de las buenas prácticas ambientales en oficinas, por una falta de concienciación en materia ambiental → **Acción: puesta en marcha de una formación de sensibilización ambiental en las oficinas de Madrid (ver plan de formación).**
- Falta de coordinación y unificación de procedimientos en la compra de producto alimentario → **Acción: implantación de una plataforma de compras que unifique las compras, unificando procedimientos y disminuyendo costes → OBJETIVO CALIDAD para 2018.**

FORTALEZAS (INTERNAS):

- Formación continua: desde la Dirección y el Dpto de Formación se facilita la realización de cursos.
- Diversificación del negocio: restauración colectiva, suministro, raciones, comidas a domicilio y gestión de residencias para mayores y centros de día, construcción y mantenimiento de campamentos, etc.
- Medios para poder trabajar en todo el territorio nacional e internacional.
- Buena imagen frente a los clientes.
- Flexibilidad horaria, conciliación de la vida personal y laboral.
- Certificación ISO 14001
- Certificación ISO 9001
- Certificación ISO 22000
- Certificación SA 8000
- Certificación OHSAS 18001

OPORTUNIDADES (EXTERNAS):

- Recuperación de contratos perdidos (catering Ejército de Tierra y suministro a La Armada a través de la cesión por el adjudicatario del contrato).
- Ampliar las actividades a nuevos países extranjeros. → **Acción: contratación de un Director General Catering. Su función es la de orientar la labor comercial y de expansión.**
- Ampliar la contratación de servicios a clientes privados. → **Acción: contratación de un Director General Catering. Su función es la de orientar la labor comercial y de expansión hacia el cliente privado.**
- Mayor capacidad de licitar a concursos públicos gracias las certificaciones: ISO 9001, ISO 14001, OHSAS18001, ISO 22000, SA8000. → **Acción: aumentar los recursos del Departamento de Gestión Integral.**
- Mejor gestión de alguno de los residuos generados en las diversas actividades y/o servicios. En la oficina de Madrid se podría realizar una mejor gestión del residuo papel de oficina usado, dejando de considerarlo como RSU, separándolo del resto de residuo y

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

depositándolo en los contenedores municipales de color azul → **Acción: segregar el residuo de papel de oficina usado, depositándolo en el contenedor municipal de color azul de la calle Velázquez (esquina con Oquendo) → OBJETIVO AMBIENTAL para 2017.**

- Anticipación a los cambios en requisitos normativos al disponer de personal especializado en el Departamento de Calidad y Medioambiente.

AMENAZAS (EXTERNAS):

- Pérdida de un gran contrato público. → **Acción: contratación de un Director General Catering. Su función es la de orientar la labor comercial y de expansión hacia el cliente privado.**
- Fuerte competencia en el sector.
- Cambios en la legislación. **Acción: aumentar los recursos del Departamento de Gestión Integral.**
- Intoxicación masiva o ataque alérgico de usuarios: restauración colectiva, suministro, gestión de residencias, comidas a domicilio → **Acción: aumentar los recursos del Departamento de Gestión Integral.**

***Para algunos riesgos y debilidades no se han planificado acciones correctivas, aunque se espera que se implanten en un breve periodo de tiempo.

4. ANALIZAR EL NIVEL DE CONSECUCIÓN DE LOS OBJETIVOS Y COMPORTAMIENTO DE LOS INDICADORES ESTABLECIDOS PARA EL AÑO EN CURSO.

Objetivos de Calidad:

1.- Suministro

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 el cliente Armada Española en la prestación del servicio de suministro. El nivel de incidencias se comparará a partir de 2016 con el número de servicios prestados.

El cliente Armada Española supone el 70% de la actividad desarrollada por el Departamento de Suministro.

Partiendo de los datos del año anterior (0,020), se pretende rebajar un 5% el resultado de incidencias comunicadas por el cliente, entre el número de envíos realizados.

Seguimiento: a fecha de 31.07.2017 el resultado es de 2 incidencias de 120 envíos. Esto nos da un resultado de $2/120 = 0,017$. Mejora del 15% frente a los resultados del año 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

2.- 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 mejorar un 5% el resultado obtenido en 2016 con respecto al número de resultados no conformes obtenidos en las analíticas realizadas por ALS Global a:

- Platos cocinados
- Materia prima
- Superficies

El resultado obtenido en 2015 fue de 7 resultados no conforme de un total de 66 analíticas realizadas, $7/66 = 0,106$ (10,60%).

Si se desea mejorar un 5%, el resultado debería ser menor o igual a 0,1007 (10,07%).

Seguimiento: a fecha 30.06.2017, se han encontrado 3 resultados no conformes de 30 analíticas realizadas, 10,00%.

4.- Limpieza y lavandería

Habiéndose cumplido el objetivo marcado para 2016, se plantea de nuevo para 2017.

Se propone como objetivo que la media anual del coste del consumo de productos de limpieza y lavandería no podrá superar el 7% del coste de mano de obra del Departamento, manteniendo un nivel no inferior mensualmente al 90% en satisfacción del cliente relativo al servicio de limpieza.

Seguimiento: a fecha de 30.06.2017, la proporción del coste de los productos de limpieza y lavandería frente al coste de mano de obra es de 6,42%, siendo la media del nivel de satisfacción de 98%.

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 número de habitaciones en las que se colocan juntas en los WC debe ser mayor de 15 semestralmente

A Dirección del TLP, a través del Departamento de Mantenimiento, a lo largo de 2016 detectó deficiencias en el acabado de los WC de las habitaciones del billeting (residencia del TLP), que provocaban malos olores y que tenían que ver con el mal terminación de dichas juntas.

Al no tener una referencia de inicio en cuanto a la cantidad de WC a reparar, se establece el número de 15 WC reparados por semestre; en función de los resultados obtenidos a lo largo de 2017, se establecerá un nuevo objetivo para 2018.

Seguimiento: a fecha de 30.06.2017 ya se han colocado juntas en 134 WC.

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

6.1.- Sociosanitario SGR - Olías del Rey

Una vez obtenida la media de los resultados alcanzados en las encuestas de satisfacción de usuarios y familiares durante los meses de junio y diciembre de 2016, se observa que la puntuación media obtenida en el apartado de “Satisfacción general con el Centro”, es de 7.31 puntos. Aunque a lo largo de 2016 hay un aumento en la valoración realizada por usuarios y familiares, sigue siendo una puntuación baja comparada con años anteriores; en 2014 la puntuación fue de 7.78 y en 2015 fue 7.48.

Partiendo del dato obtenido en 2016, 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”, a lo largo del año 2017 será de 7,60 puntos.

Seguimiento:

Durante el mes de junio de 2017, se procedió a entregar a los residentes del Centro y/o a sus familiares, la encuesta de satisfacción en relación con los siguientes servicios desarrollados en el Centro:

- Atención recibida del área sanitaria, ocupacional y personal.
- Limpieza y orden del Centro.
- Alimentación y nutrición.
- Información, asesoramiento y solución de demandas por parte de los profesionales que integran el equipo del Centro.

En el mes de julio de 2017, se han tabulado las valoraciones emitidas por usuarios y/o familiares en relación con el apartado “Satisfacción general con el centro” y se ha obtenido la siguiente puntuación:

SATISFACCIÓN GENERAL CON EL CENTRO: 7.70 puntos.

Nuestro objetivo, es conseguir una valoración mínima de 7.60 puntos en el apartado de satisfacción general con el centro, debido a que ha habido una disminución paulatina desde el año 2014.

2014 (7.78), 2015 (7.48) y 2016 (7.31).

Durante el primer semestre hemos alcanzado el objetivo.

Durante el segundo semestre seguiremos insistiendo en este apartado para mantener y/o incrementar la valoración obtenida.

6.2.- Sociosanitario SGR - Olías del Rey

Una vez obtenida la media de los resultados alcanzados en las encuestas de satisfacción de usuarios y familiares durante los meses de junio y diciembre de 2016, se observa que la puntuación media obtenida en los tres ítems que forman el apartado de “Atención a las familias”, ha disminuido desde una puntuación de 8.05 obtenida en 2015 a una puntuación de 7.57 en 2016.

Partiendo del dato obtenido en 2016, nos proponemos como objetivo mejorar los resultados en las encuestas de satisfacción semestrales. El valor medio mínimo a alcanzar en el apartado “Atención a Familias”, a lo largo del año 2017 será de 8.00 puntos.

Seguimiento:

Durante el mes de junio de 2017 se procedió a entregar a los residentes del Centro y a sus familiares, la encuesta de satisfacción, en relación a los siguientes servicios desarrollados en el Centro:

- Atención residencial.
- Limpieza y orden en habitaciones y zonas comunes.
- Alimentación y nutrición.
- ATENCIÓN A FAMILIAS: Información, asesoramiento y solución de demandas por parte de los profesionales que integran el equipo del Centro.

Nuestro objetivo era conseguir un incremento en la valoración del apartado de Atención a Familias.

Al realizar la tabulación durante el mes de junio, obtenemos las siguientes puntuaciones en cada ítem:

- * INFORMACIÓN Y ASESORAMIENTO: 8.09puntos.
- * SOLUCIÓN A DEMANDAS: 7.67 puntos.
- * FACILIDAD DE CONTACTO CON LOS PROFESIONALES: 8.15 puntos.
- * MEDIA ATENCIÓN A FAMILIAS: 7.97 puntos.

La media de este apartado obtenido en años anteriores fue:

- * 2015: 8.05 puntos.
- * 2016: 7.57 puntos.

Durante este semestre hemos conseguido alcanzar un incremento en este apartado, aunque aún no hemos alcanzado el objetivo propuesto para 2017, que es alcanzar una puntuación media de 8.0 puntos. No obstante, seguiremos incidiendo en la relación con las familias de los residentes, ya que nos parecen un punto crucial para el bienestar del usuario.

7.1.- Sociosanitario CAD 1

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, la puesta en marcha del Proyecto denominado “Nos encantaría escucharle”.

Este Proyecto, forma parte de la Innovaciones Metodológicas ofertadas por nuestra entidad para el Servicio de Comidas a Domicilio que prestamos en el Ayuntamiento de Madrid.

Nuestro propósito, es conocer las expectativas que los usuarios tienen sobre este servicio, para que podamos proporcionar no solo el servicio que necesitan, si no el que se adapta a sus necesidades.

Inicialmente, se ha llevado a cabo una campaña entre todos los usuarios del servicio, entregándoles un folleto informativo y la hoja de sugerencias (el auxiliar de intervención entregó esta documentación en el momento del reparto de la comida). Para reforzar la información facilitada, semestralmente y aprovechado una llamada de seguimiento, el coordinador de referencia, les recordará esta vía de participación. Las visitas domiciliarias de seguimiento, también constituirán el espacio adecuado para animar a los usuarios a que participen en esta propuesta.

El objetivo de este Proyecto, es desarrollar un espacio abierto de comunicación entre todos los agentes implicados en el servicio: usuarios, familiares, cuidadores, técnicos municipales, auxiliares de intervención, coordinadores, etc.

Seguimiento:

Durante los meses de marzo y abril, se entregaron a todas las personas usuarias del Servicio, los folletos explicativos del funcionamiento de dicho proyecto; así como una hoja de sugerencias que podían rellenar con sus sugerencias.

Se entregaron un total de 1.200 documentos. Hemos recogido 213 hojas de sugerencias.

Durante las visitas de seguimiento que se efectúan periódicamente a las personas usuarias, nuestros trabajadores sociales les han animado a colaborar y participar en este proyecto.

En la actualidad, nuestra entidad está analizando conjuntamente con los técnicos del Ayuntamiento de Madrid el listado de propuestas, ideas y sugerencias recibidas.

Posteriormente, se podrán en marcha todas aquellas propuestas que hayan sido seleccionadas.

7.2.- Sociosanitario CAD 2

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, la programación de visitas al Museo de la Historia de Madrid.

Esta actividad, forma parte de la Innovaciones Metodológicas ofertadas por nuestra entidad para el Servicio de Comidas a Domicilio que prestamos en el Ayuntamiento de Madrid. Nuestro principal propósito, es generar entornos integradores y accesibles que fomenten el envejecimiento activo y la participación social.

El objetivo de esta actividad, es integrar y favorecer el acceso a la cultura para las personas con diversidad funcional, acercar Madrid como ciudad amigable para personas con diversidad funcional y estimular aspectos emocionales, sensoriales y de creatividad, mediante medios audiovisuales, imágenes y elementos naturales que despiertan el interés de los participantes.

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

Durante los meses de enero y febrero, se procedió a la entrega de un folleto informativo relativo a la programación de una visita al Museo de Historia de Madrid, a todas las personas usuarias del Servicio de Comida a Domicilio.

Las personas usuarias que quisieron participar en esta visita, se lo comunicaron a su auxiliar de intervención o a su coordinador de referencia.

Esta primera visita, se planificó para el día 17 de marzo, de 10:30 a 12:30 horas. Se organizó un grupo de nueve personas de distintos distritos.

Adjuntamos listado de las personas usuarias que participaron en esta visita. En este listado, se detalla el perfil de los participantes, por distritos, sexo, edad, riesgo social,... También se refleja la antigüedad en el servicio y la capacidad económica.

También se adjunta la encuesta utilizada para valorar la actividad por parte de las personas participantes. Así como el análisis de los resultados y las observaciones indicadas por los participantes en la visita.

Indicadores de calidad, a fecha de 30 de junio de 2017:

El seguimiento de los indicadores propuestos para 2017 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 el cliente Armada Española con respecto a la calidad del mismo. Tal cual se había establecido el límite crítico de este indicador en 3 incidencias al mes, se identificó una incidencia en enero y otra en febrero.
- ✚ Raciones: se produjeron 0 no conformidades en todas las aperturas de cajas de ración.
- ✚ Restauración colectiva: los resultados a fecha 30 de junio de 2017 fueron positivos, en un total de 30 analíticas se detectaron 3 resultados no conformes.
- ✚ TLP (limpieza, mantenimiento y lavandería): los resultados también se consideran muy positivos, si bien en mayo los resultados fueron de un 89%, el resto de meses se obtuvieron valores de entre 92% y 97%, siendo la media anual de 94%.
- ✚ 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 ambientales, a fecha de 22 de septiembre de 2017:

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.- Dpto de Gestión Integral

Todos los procesos asociados al alcance las actividades y servicios prestados por Ucalisa.

A raíz de los resultados encontrados en la evaluación de aspectos ambientales, donde se identifican los siguientes aspectos indirectos como significativos:

- Emisiones de CO2 de los proveedores de productos y servicios.
- Consumo de combustible de los proveedores de productos y servicios.

Se establece como objetivo:

Recepcionar en el Dpto de Gestión Integral la tarjeta ITV de los vehículos de aquellos proveedores que presten mayor número de servicios a Ucalisa

Se propone, tras consultar con la Dirección de cada servicio, conocer aquellos 3 proveedores que dan un mayor número de servicios utilizando vehículos. Desde el Dpto de Gestión Integral se realizará un listado con dichos proveedores. A estos se les solicitará la tarjeta ITV de los vehículos con lo que estos proveedores den los servicios a Ucalisa.

El objetivo concreto es obtener el 80% de las tarjetas objetivo.

Seguimiento: el objetivo aún no se ha puesto en marcha.

2.- Oficina.

Procesos de soporte (departamentos de la oficina de Oquendo 23, Madrid).

A raíz de los resultados encontrados en el DAFO con respecto a la siguiente oportunidad:

Realizar una mejor gestión de alguno de los residuos generados en las diversas actividades y/o servicios. En la oficina de Madrid se podría realizar una mejor gestión del residuo papel de oficina usado, dejando de considerarlo como RSU, separándolo del resto de residuo y depositándolo en los contenedores municipales de color azul, se plantea el siguiente objetivo:

Segregar el residuo de papel de oficina usado, depositándolo en el contenedor municipal de color azul de la calle Velázquez (esquina con Oquendo).

Seguimiento: el objetivo aún no se ha puesto en marcha.

3.- Proceso de suministro y almacenamiento.

A raíz de los resultados encontrados en la evaluación del aspecto “consumo de combustible” de los vehículos de UCALSA, que consideran dicho aspecto como significativo, se propone como objetivo:

Impartir una formación específica en materia de Conducción ambientalmente eficiente.

Se propone impartir una formación de al menos una hora, que ayude a sensibilizar a los trabajadores a cerca de la importancia que a nivel ambiental tiene la reducción del consumo de combustibles fósiles a través de una conducción ambientalmente eficiente.

Aunque es cierto que ahora mismo no se está controlando desde el Departamento de Gestión Integral el consumo de litros de carburante consumido ni los km realizados por los vehículos de Ucalisa,

y que por tanto no se podrá comprobar con datos objetivos el resultado de esta formación, el hecho en sí de conseguir la sensibilización de los trabajadores en esta materia ya se considera un hito importante, dado los resultados generados a raíz de la evaluación de los aspectos ambientales de la actividad de suministro.

Seguimiento: el objetivo se ha comunicado a todo el personal involucrado en el proceso.

5. ANALIZAR LOS ASPECTOS AMBIENTALES SIGNIFICATIVOS

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

- ✓ **Catering:**
 - Generación de emisiones de CO2 (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).
 - Consumo de combustible (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).

- ✓ **Limpieza:**
 - Generación de emisiones de CO2 (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).
 - Consumo de combustible (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).

- ✓ **Mantenimiento:**
 - Generación de emisiones de CO2 (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).
 - Consumo de combustible (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).

- ✓ **Suministro:**
 - Consumo de combustible vehículos.
 - Generación de emisiones de CO2 (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).
 - Consumo de combustible (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).

- ✓ **Comidas a domicilio:**
 - Consumo de energía eléctrica (cámaras).
 - Generación de emisiones de CO2 (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).
 - Consumo de combustible (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).

- ✓ **Oficina:**
 - Generación de emisiones de CO2 (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).
 - Consumo de combustible (vehículos de proveedores / aspecto indirecto).

6. DESEMPEÑO AMBIENTAL DE LA ORGANIZACIÓN.

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

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

Restauración

Cervantes y Cervantes:

Sólo se poseen datos del primer trimestre, no es posible realizar un análisis fiable del desempeño. Los resultados son similares a los producidos en el primer trimestre del mes anterior. Al ser centros donde se dan pocos servicios, lo esperable es que las cantidades no varíen sensiblemente.

General Gabeiras:

En general se ha producido un aumento tanto de los consumos como de los residuos generados. Mientras el residuo plástico sigue siendo similar, se aumenta considerablemente la generación de residuo de cartón y papel y plástico. Se mantiene constante el consumo de bobinas de papel. Aumenta el consumo de plásticos y se reduce el de bolsas.

Álvarez de Sotomayor.

En el primer semestre de 2017 el nivel de residuos es similar a lo generado en el primer semestre de 2016. Se produce una reducción sensible en el consumo de bobinas de papel y de envases de plástico (productos de limpieza), hay que averiguar si se están sirviendo los productos en envases de mayor capacidad. Ha aumentado el consumo de bolsas de plástico.

Raciones

Para este servicio se continúa haciendo la gestión del residuo de film y cartón a través del gestor y transportista autorizado Almerge. No se pueden facilitar datos exactos ya que los residuos generados en la producción de raciones se añaden los generados en la actividad de almacenaje y suministro.

Suministro

Se continúa controlando el consumo de electricidad, agua, cartón, film, el cartón y el film se gestiona a través del gestor y transportista autorizado Almerge. En lo que va de año se generaron 2.940 kg de cartón y 1.040 kg de film. Con respecto a 2016, para el mismo periodo, la generación de cartón es muy similar, mientras que el residuo de film se ha reducido un 60%.

Limpieza

Para el primer semestre de 2017, los resultados son los que siguen:

Residuos

Papel y cartón: 198 contenedores de 120 L.

Metales: 25 contenedores de 120 L.

Vidrio: 35 contenedores de 120 L.

Plástico: 51 contenedores de 120 L.

Consumos

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

Bobinas papel: 928 tipo I, 195 tipo II.

Envases plástico: 61 envases de 25 L.

Bolas plástico: 1.147 bolsas de 120 L.

Para todos los apartados se han producidos aumentos sensibles, entre el 5 y el 20%, debido a un aumento en la actividad del centro.

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.

Comidas a domicilio

Se sigue realizando un control exhaustivo del consumo de gasolina de los vehículos. Se continúa con la disminución del coste de gasolina por usuario del servicio; a falta de datos objetivos a partir de los cuales ponderar el gasto de gasolina.

La gestión del residuo generado en el almacén de las instalaciones de Alcorcón es generado directamente por el titular de las instalaciones, que es Asgasa Servicios Frigoríficos, S.A.

Oficinas

En las oficinas el consumo de electricidad se ha reducido un 14,40%.

Con respecto al agua, el consumo se ha incrementado en el primer semestre de 2017 un 18,5% con respecto al mismo periodo de 2016

Se ha dejado de consumir ciertos productos de limpieza de características peligrosas, como el amoníaco, lo que es una buena noticia; se está en trámites de dejar de consumir el otro producto de limpieza que es peligroso, la lejía.

El consumo del limpiador de suelo Indur Ecolab permanece constante.

El consumo de rollos de papel y bolsas se ha incrementado sensiblemente. En la cocina se han dejado de utilizar balletas para utilizar papel, tanto el personal del servicio de limpieza como los trabajadores de oficina.

En lo que llevamos de año, se han generado 10 kg de tóner; a día de hoy se encuentra gran cantidad de tóner a la espera de ser retirado por el gestor autorizado de la marca Kyocera. Se solicitó la retirada a través de su plataforma en fecha 8 de septiembre.

Diariamente se genera una bolsa grande de RSU y una bolsa grande de envases.

No se están registrando el número de residuo de pilas, que se entregan en el punto limpio fijo de Distrito Latina en Madrid, y en el punto limpio La Hontanilla de Tarancón.

En la oficina

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

En general, se debe continuar con la línea marcada a lo largo del pasado año 2016 y lo que llevamos de 2017, 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.

7. ANALIZAR LOS RESULTADOS DE LAS AUDITORÍAS INTERNAS Y EXTERNAS DESDE LA ÚLTIMA REVISIÓN.

Los días 29, 30 y 31 de agosto, y el 7 de septiembre, tuvo lugar la auditoría interna, realizada por D. Rodrigo Sánchez Rodicio, de la consultora Cavala.

Se identificaron 5 no conformidades, 3 observaciones y 4 opciones de mejora. Las no conformidades, observaciones y opciones de mejora, así como el análisis de las causas y medidas correctivas propuestas para su subsanación, se analizan en el punto siguiente.

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

Los días 29, 30 y 31 de agosto, y el 7 de septiembre, tuvo lugar la auditoría interna, realizada por D. Rodrigo Sánchez Rodicio, de la consultora Cavala.

Se identificaron 5 no conformidades, 3 observaciones y 4 opciones de mejora. No conformidades:

- En contra del punto 6.2. No se ha establecido la planificación de los objetivos de calidad. No se han establecido los objetivos medio ambientales.

CAUSA: La planificación de objetivos ambientales, aunque que se realiza a principios del año natural, en esta ocasión se pospuso a la elaboración de la documentación para la adaptación a las nuevas versiones de las normas. En concreto se ha esperado a finalizar la elaboración del DAFO, para poder utilizar esta información como input a raíz del cual proponer objetivos ambientales.

ACCIÓN: Se deberá utilizar la información derivada de la elaboración del DAFO como input para la propuesta de objetivos.

CIERRE: Se cierra con la propuesta de objetivos ambientales, su descripción conforme a procedimiento, y elaboración de Excel de seguimiento. Se ha utilizado la información derivada de la elaboración del DAFO como input para la propuesta de objetivos.

- En contra del punto 7.1.6. No se puede asegurar la trazabilidad entre los equipos identificados en el APPCC y en los registros de los equipos identificados en la verificación de los termómetros. No se evidencia registro de verificación de la Cámara FLIR contrastada con el termómetro.

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

CAUSA: Se debe realizar un inventario de los equipos de cocina, con el fin de que sean correctamente identificados, codificados e incluidos en los correspondientes listados, con el fin de asegurar la trazabilidad en la verificación de las temperaturas.

ACCIÓN: Se deberá utilizar la información derivada de la elaboración del DAFO como input para la propuesta de objetivos.

CIERRE: Se cierra con la actualización de los equipos de cocina en el listado de verificación de equipos, cumpliendo así con la trazabilidad en la verificación de dichos equipos.

- En contra del procedimiento APPCC de Los Llanos: mayo, se evidencia en mayo que el registro de la frecuencia de limpieza del suelo en la cámara de congelación no se está cumpliendo (semanal cuando solo se registra uno el día 22 de mayo; agosto, las campanas extractoras con frecuencia de limpieza diaria no están registradas sus limpiezas.

CAUSA: El personal de limpieza no posee un conocimiento suficiente acerca del plan de limpieza contenido en el APPCC.

ACCIÓN: Se debe impartir formación de refresco en el plan de limpieza contenido en el APPCC.

CIERRE: Pendiente.

- En la distribución de comida que se realiza en el almacén de Alcorcón no se evidencia la persona que libera el producto para el usuario.

CAUSA: No se había tenido en cuenta ese requisito de la norma a la hora de elaborar el registro de PL-CAD-18 "Plantilla de salidas".

ACCIÓN: Se debe impartir formación al responsable del Dpto de Gestión Integral en las nuevas versiones de las normas 9001 y 14001

CIERRE: Pendiente.

- No se han realizado simulacros ni actuaciones de respuesta ante emergencias.

CAUSA: No se planificó adecuadamente la puesta en marcha de simulacros de emergencia.

ACCIÓN: Se han de planificar simulacros de emergencias, o al menos se ha de verificar que los trabajadores saben cómo actuar ante emergencias a través de los cuestionarios a cumplimentar tras la entrega de la información de situaciones potenciales de emergencia.

CIERRE: Pendiente.

Observaciones:

- De forma puntual (1 proveedor de 7) Talleres Neme no aparece como proveedor de UCALSA.

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

CAUSA: Los partes de mantenimiento de vehículos del servicio de suministro de Tarancón se hicieron llegar al Dpto de Gestión Integral el mismo día de la auditoría, con lo que no se pudo incorporar dicho proveedor Talleres Neme al listado de proveedores homologados.

ACCIÓN: Se incorpora el proveedor al listado de proveedores homologados.

CIERRE: Se cierra con la incorporación del proveedor al listado de proveedores homologados

- En un caso no se encuentra identificado un contenedor de residuos plásticos en la sede de Tarancón.

CAUSA: La identificación se cayó y no se repuso.

ACCIÓN: Se debe reponer la identificación.

CIERRE: Se cierra con la identificación del contenedor.

- El procedimiento indica que se realiza medición por actividad, en el caso de suministro no se ha realizado el análisis de la satisfacción o al menos no se ha reflejado en el informe de revisión por la Dirección.

CAUSA: No se ha planificado para todos los centros y actividades la medición de la satisfacción con anterioridad a la auditoría de renovación de certificado.

ACCIÓN: Se planifica medir la satisfacción del cliente para todos los centros y actividades.

CIERRE: Aunque se envió desde el Dpto de Compras el cuestionario de satisfacción al principal cliente de la actividad de suministro, aún no se tiene de vuelta en UCALSA.

En el seguimiento diario de la actividad que se realiza desde el Dpto de Gestión Integral, se han identificado las siguientes no conformidades:

- Para el objetivo ambiental de CAD no se ha podido realizar un adecuado seguimiento a lo largo de 2016.

En concreto no se han podido obtener los datos de kilometraje de las rutas realizadas por el servicio, datos necesarios a partir de los cuales poder ponderar el gasto de combustible. Esta NC está relacionada con la NC1 identificada en la auditoría de renovación del certificado realizada por SGS:

La falta de evidencias de que se realice un seguimiento apropiado de los programas ambientales.

CAUSA: En el procedimiento del sistema de gestión PG-003 Definición de objetivos no quedaba suficientemente claro la manera de realizar el seguimiento de los objetivos a través del establecimiento de metas asociadas a estos.

Nota: con fecha de junio de 2017 se han integrado los procedimientos PG-003 Definición de objetivos y PG-004 Revisión del sistema, en el PG-002 REVISIÓN DEL SISTEMA. La parte de seguimiento y medición de los objetivos queda reflejada en dicho procedimiento.

ACCIÓN: revisión de los procedimientos del sistema de gestión PG-003 Definición de objetivos y PG-004 Revisión del sistema (desde junio de 20107 quedan integrados en el PG-002 REVISIÓN DEL SISTEMA), con el fin establecer de manera clara la forma de realizar el seguimiento de los objetivos a través del establecimiento de metas, y establecer el correcto seguimiento de los programas en las actas de revisión.

CIERRE: Se cierra con la revisión de los procedimientos del sistema de gestión PG-003 Definición de objetivos y PG-004 Revisión del sistema (desde junio de 20107 quedan integrados en el PG-002 REVISIÓN DEL SISTEMA), con el fin establecer de manera clara la forma de realizar el seguimiento de los objetivos a través del establecimiento de metas, y establecer el correcto seguimiento de los programas en las actas de revisión.

- No se realizaron simulacros de emergencias ambientales, de manera que no se ha podido verificar si el personal está preparado y sabe responder ante situaciones de emergencia.

CAUSA: No se planifico adecuadamente la puesta en marcha de simulacros de emergencia.

ACCIÓN: Se han de planificar simulacros de emergencias, o al menos se ha de verificar que los trabajadores saben cómo actuar ante emergencias a través de los cuestionarios a cumplimentar tras la entrega de la información de situaciones potenciales de emergencia.

CIERRE: Pendiente.

- No se ha impartido formación de refresco en materia ambiental, a excepción del centro de la Base Los Llanos en Albacete.

CAUSA: No se planifico adecuadamente la puesta en marcha de formación en materia ambiental.

ACCIÓN: Se ha de planificar, a través del plan de formación para 2017 y 2016, formación en materia ambiental

CIERRE: Se cierra con la planificación a través del plan de formación para 2017, formación en materia ambiental.

- No se está cumpliendo con la IF-17 del RD. 138/2011 establece:
2.5.3.5 -Subsanación de deficiencias e informe y registro. En el caso de no haberse detectado ninguna deficiencia ni fuga bastará con reflejarlo debidamente en el libro de registro de la instalación frigorífica, no siendo necesaria la realización de informe. En el caso de detectarse fugas leves bastará con subsanarlas lo antes posible y cumplimentar debidamente el libro de registro de la instalación frigorífica. Se informará al titular

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

de la instalación y se comprobará su correcta reparación en el plazo máximo de un mes a partir de la fecha en la que detectó la fuga.

CAUSA: Desde el Dpto de Gestión Integral no se ha sabido transmitir adecuadamente la importancia de cumplir con los requisitos legales de aplicación en materia ambiental.

ACCIÓN: Se ha de comunicar a todos los responsables de los diferentes centros y servicios la identificación y evaluación de cumplimiento de los requisitos legales de aplicación.

CIERRE: Pendiente.

- Si bien se ha elaborado un plan de mantenimiento para las instalaciones ambientalmente relevantes existentes en los emplazamientos responsabilidad de UCALSA, en algunos casos no se puede asegurar que no se estén realizando los mantenimientos conforme a los requisitos legales de aplicación, por ejemplo: RITE.

CAUSA: El personal del Dpto de Gestión Integral no posee suficientes conocimientos acerca de dicho requisito legal.

ACCIÓN: El personal del Dpto de Gestión Integral debe realizar una lectura comprensiva de dicho requisito. Si esto no fuese suficiente, se planificará algún tipo de formación en materia de RITE a los miembros de dicho Dpto.

CIERRE: Pendiente.

9. RETROALIMENTACIÓN CON LAS PARTES INTERESADAS. ESTUDIAR LAS RECLAMACIONES RECIBIDAS Y SU RESOLUCIÓN.

Con respecto a las actividades incluidas en los alcances de los certificados de UNIÓN CASTELLANA DE ALIMENTACION, UCALSA S.A. no se recibieron reclamaciones hasta la fecha, 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 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.

Tampoco 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. ANALIZAR LA SATISFACCIÓN DE LOS CLIENTES

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

En 2017 se obtuvieron los siguientes datos:

CÁTERING (Ejército de Tierra).

Se analizan 3 encuestas de 4 acuartelamientos donde se presta el servicio de catering en los centros del Ejército de Tierra:

- En la Base Cervantes se obtiene una media de 4,50 sobre 6.
- En el Acuartelamiento San Miguel la nota media es de 5 sobre 6.
- En el Acuartelamiento General Gabeiras la nota media es de 4,17 sobre 6.

La nota media de estos resultados es de 4,6.

En el cuestionario del centro General Gabeiras (Ronda), se hacen los siguientes comentarios:

El servicio se desarrolla en la actualidad con total normalidad, siendo variado y ajotándose el servicio a lo reflejado en el PPT. Es conveniente para el buen desarrollo del servicio mantener esta variedad de platos. Es muy acertado introducir con bastante frecuencia que se sirvan de postre frutas naturales.

Se mejoran los resultados obtenidos en 2016, en 0,22.

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

SOCIOSANITARIO

- Comidas a Domicilio, en septiembre de 2017:

Satisfacción del cliente.

La encuesta de satisfacción del cliente, se remite cada 6 meses a los técnicos del Ayuntamiento.

En el mes de abril, se procedió a enviar el cuestionario de satisfacción vía mail, a los Técnicos responsables del Servicio de Comidas a Domicilio.

Teniendo en cuenta que la puntuación mínima es 1 y la máxima 4. Obtenemos una puntuación media con los datos de la encuesta de 3,6 puntos.

Satisfacción del usuario.

En el mes de mayo de 2016 se ha procedido al análisis de los datos obtenidos en los cuestionarios de satisfacción de los usuarios. Se han recogido un total de 409 encuestas. La puntuación mínima es de 1 punto y la máxima de 10 puntos.

Los resultados medios, han sido los siguientes:

- Respecto al Servicio (atención telefónica, repartidores y puntualidad): 8,60 puntos.
- Aspectos generales de la comida (cantidad, condimentación, calidad comida y variedad): 6,73 puntos.
- Primeros platos: 6,70 puntos.
- Segundos platos: 6,93 puntos.
- Postres: 7,30 puntos.
- Pan: 7,40 puntos.

Obtenemos una puntuación total media de 7,28 puntos.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

En el mes de diciembre, se ha procedido al análisis de los datos obtenidos en los cuestionarios de satisfacción de los usuarios. Se han recogido un total de 246 encuestas. La puntuación mínima es de 1 punto y la máxima de 10 puntos.

Los resultados medios, han sido los siguientes:

- Respecto al Servicio (atención telefónica, repartidores y puntualidad): 8,50 puntos.
- Aspectos generales de la comida (cantidad, condimentación, calidad comida y variedad): 6,95 puntos.
- Primeros platos: 6,87 puntos.
- Segundos platos: 6,93 puntos.
- Postres: 7,30 puntos.
- Pan: 7,60 puntos.

Obtenemos una puntuación total media de 7,36 puntos. Supone una mejora de 0,008 puntos sobre los resultados de 2016.

- Residencia de Olías: los datos que se poseen son 2016, se obtuvieron los siguientes datos, en un media de 7,19, en diciembre 7,56, lo que nos da una media anual de 7,38.

TLP (limpieza y mantenimiento)

Se adjuntan las medias a fecha de 30.06.2017:

- Satisfacción general: 94%.
- Restauración: 94%.
- Recepción billeting: 98%.
- Limpieza: 98%.
- Mantenimiento: 95,87%.

Estos resultados se consideran muy satisfactorios.

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

La actividad formativa para el año 2017 se ha planificado para dar solución a las necesidades detectadas por los responsables de los centros de trabajo además de para aumentar la formación y capacitación de los trabajadores de UCALSA en la realización de sus actividades profesionales.

En la tabla Excel correspondiente se presenta la planificación de la formación para el año 2017.

La planificación de la actividad formativa puede sufrir 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. A fecha de elaboración de este informe ya se tienen en el Dpto de Gestión Integral la totalidad de los informes de valoración de las acciones formativas.

Se adjunta el plan de formación de 2017 como anexo a esta acta de revisión por la Dirección (1).

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

12. REVISAR LAS ACCIONES DE SEGUIMIENTO DE REVISIONES POR LA DIRECCIÓN PREVIAS.

Con respecto a las acciones a poner en marcha e incluidas en el acta anterior.

- Con respecto a la obligación de tener que adaptar el sistema a las nuevas versiones de las normas ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015. Durante el primer semestre de 2017 se ha estado trabajando con la consultora Cavala en la adaptación. Se considera que el trabajo ha sido adecuado. Se ha aprovechado para revisar e integrar algunos de los procedimientos de calidad, así como se ha realizado un análisis del contexto de la organización, se han analizado los intereses de los grupos de interés con respecto a lo que esperan de la organización, y se ha realizado un análisis DAFO. Se ha plasmado el enfoque del ciclo de vida en un documento específico.
- Se debe formar e informar al personal en las buenas prácticas ambientales y en las medidas a poner en práctica en caso de emergencia. Se ha realizado un curso de sensibilización ambiental durante 2017 en el centro del TLP en Albacete. se planifica formación ambiental en el plan de formación.
- 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. Dado la poca cantidad de residuo que se genera, se deposita en el punto limpio fijo distrito Latina situado en Concejal Francisco José Jiménez Martín, 5, 28047 Madrid.
- Llevar a cabo una mejor gestión de los residuos de oficinas, en concreto del papel de oficina usado, residuos peligrosos y no peligrosos. El residuo no peligroso, y dado la poca cantidad de residuo generado, todo se trata como RSU. Para la oficina y almacén de Tarancón, dado la poca cantidad de residuo peligroso generado, se deposita en el punto limpio "La Hontanilla", situado en la misma localidad de Tarancón.

13. ESTUDIAR LA EFICACIA DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO. 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 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.

Sobre posibles mejoras detectadas y plasmadas en el anterior informe:

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). → Esto quedó listo durante el segundo semestre de 2016, y la actividad de raciones ya se encuentra integrada en el APPCC del almacén de Trancón.

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. 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. → El contrato que salió a concurso en octubre de 2016 se ha vuelto a ganar para los centros de Viator (Almería), Ronda (Málaga), y se adquirieron dos centros nuevos en Granada. Se perdieron los dos centros de Murcia y Córdoba. Desde la dirección del servicio de restauración colectiva se está trabajando para renovar los menús y postres, siempre conforme a las condiciones establecidas en el pego de condiciones técnicas.
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 → Estos postres se han incorporado a los menús a lo largo del segundo semestre de 2016.
4. Dado que se ha cambiado al proveedor de fotocopiadoras, se ha de cambiar de recogedor/gestor de tóner y tinta. Hasta ahora las impresoras eran de la marca Ricoh, por lo que se hacía a través de este proveedor, y un recogedor y gestor autorizado por Ricoh, Columbia Cintas de Impresión S.L.

Para el resto de actividades: suministro, limpieza y lavandería, mantenimiento y gestión de centros residenciales no se planificaron de manera explícita opciones de mejora en los servicios, valorándose como evidencia de mejora los objetivos planificados para el nuevo año.

Para 2018 se ha planificado la implantación de una plataforma de compras, de tal manera que se centralicen las compras desde la oficina de Tarancón, y el producto sea servido desde el almacén que Ucalisa tiene en esta localidad; esto se ha detectado como una acción con la que contestar a la debilidad detectada: *falta de coordinación y unificación de procedimientos en la compra de producto alimentario*.

Esto se convertirá en un objetivo de calidad para el año 2018.

14. ANÁLISIS DE RESULTADOS PRODUCTIVOS Y DE LOS PROCESOS DE LA EMPRESA.

Actualmente disponemos de un centro donde se realizan servicios de limpieza y lavandería (base aérea Los Llanos de Albacete, dentro del Tactical Leadership Program TLP), y cinco en los que se prestan servicios de restauración colectiva, uno igualmente en la base aérea Los Llanos y cuatro para el Ejército de Tierra. También en la base aérea de Los Llanos se desarrollan las actividades de mantenimiento.

La actividad del Departamento de socio sanitario sigue desarrollándose en los mismos términos que años anteriores. El contrato con el Ayuntamiento de Madrid para el servicio de comidas a domicilio se renovó en junio de 2016. La residencia de mayores y centro de día de Olías del Rey continua teniendo niveles límites de ocupación.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

En septiembre de 2016 venció el contrato de suministro a La Armada Española, el cliente más importante de esta actividad desarrollada desde las oficinas y almacén de Tarancón. Aunque en principio el nuevo concurso fue adjudicado a la competencia, finalmente el ganador le cedió el contrato a Ucalsa, ya que esta empresa no contaba con los medios para dar un adecuado servicio al cliente. Por tanto Ucalsa reanudó la actividad con este contrato en enero de 2017.

En agosto de 2017 no se realizó una nueva producción de 24.000 raciones para Mozambique. Desde la dirección de esta actividad se está realizando un esfuerzo por obtener más pedidos.

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

UCALSA revisa la legislación aplicable, identifica aquellos requisitos de aplicación y evalúa el cumplimiento de estos, con una periodicidad semestral. Existe un listado de requisitos legales a nivel de normativa estatal y europea, otro a nivel autonómico y local, para las comunidades autónomas donde Ucalsa presta sus servicios. Ucalsa utiliza la herramienta Infosald como la manera de estar actualizada en materia de requisitos de aplicación a sus actividades.

En julio de 2016, con la colaboración de la consultora Cavala, se llevó a cabo una revisión general de los requisitos legales de aplicación. Quedaron identificados estos y se evaluó el cumplimiento.

Actualmente podemos afirmar que Ucalsa cumple con las normas legales ambientales a las que se ha de someter por sus actividades.

Desde la elaboración del documento hasta la fecha se han identificado normas legales nuevas:

- Real Decreto 115/2017, de 17 de febrero, por el que se regula la comercialización y manipulación de gases fluorados y equipos basados en los mismos, así como la certificación de los profesionales que los utilizan y por el que se establecen los requisitos
- Real Decreto 39/2017, de 27/01/2017, Se modifica el Real Decreto 102/2011, de 28 de enero, relativo a la mejora de la calidad del aire. Entra en vigor el 1 de julio de 2017.
- Real Decreto 20/2017, de 20 de enero, sobre los vehículos al final de su vida útil
- Real Decreto 513/2017, de 22 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios. Entra en vigor en diciembre de 2017.
- Real Decreto 656/2017 que aprueba el Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos y sus ITCs. Entra en vigor el 25 de octubre de 2017.
- Reglamento (UE) 2017/852 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de mayo de 2017, sobre el mercurio y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1102/2008

La actualización de los requisitos legales se realiza a través de la empresa externa Infosald, utilizada también para la actualización de los requisitos legales de toda la 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

16. 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.

17. ANALIZAR LOS CAMBIOS QUE PODRÍAN AFECTAR AL SISTEMA DE GESTIÓN CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE.

Los cambios fundamentales que han afectado al sistema de gestión de la calidad y medioambiente es la adaptación del mismo a las novedades incluidas en las nuevas versiones de las normas ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015. Se está trabajando con la empresa CAVALA para que nos ayude a realizar la adaptación.

Se ha marcado el mes de septiembre de 2017 como el mes en el que realizar la auditoria de certificación en las nuevas versiones de 2015. Esto queda reflejado en el programa de auditorías.

18. REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES.

Los proveedores alimentarios son controlados por el Dpto. de Compras para todo lo que tiene que ver con el suministro de alimentos y bebidas así como los productos de limpieza. Los consumibles que se utilizan en las cocinas también son controlados por el Dpto. de Compras. Los productos seleccionados por el Dpto. de Compras para ser adquiridos con el fin de utilizarlos en la prestación de los servicios, son valorados y seleccionados directamente bajo los criterios definidos por dicho Departamento. Los productos son verificados al recibirse en los centros de trabajo.

El control de los stocks se lleva de manera estricta desde la dirección de cada una de las actividades y/o servicios, y cada uno de los responsables de centro.

Aquellos proveedores y contratistas en los que no se identifiquen a lo largo del año ningún tipo de incidencia o no conformidad siguen, por tanto, homologados y registrados en el PG.007.06 Listado de proveedores aprobados. Desde el Dpto de Compras se lleva un control de las incidencias que presenta cada uno de los proveedores, seguimiento de las incidencias y cierre.

El resto de proveedores utilizados para la realización de servicios que la empresa no puede acometer por sus propios medios (laboratorios para las pruebas de verificación, DDD, mantenimientos, epi´s...) se mantienen en el histórico de proveedores. Los criterios de aceptación y selección tanto del proveedor como del servicio o producto servido son aprobados por el Dpto. de Gestión Integral y se identifica en el listado correspondiente.

Todos ellos han sido mantenidos y los criterios de aceptación siguen inalterados.

19. 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.

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

Uno de los más serios problemas que tiene la implantación de sistemas de gestión de calidad y medioambiente en empresas como UCALSA, en la que se realizan diferentes tipos de actividades y se realizan en diferentes centros de trabajo repartidos por todo el territorio nacional, es el de concienciar a todo el personal en la implantación del sistema, haciendo ver a todos y cada uno de ellos la importancia de realizar adecuadamente las tareas del sistema de gestión que le corresponden por el puesto de trabajo que ocupan. A base de las repetidas conversaciones 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 Gestión Integral 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 este Departamento, ha hecho que el personal se concencie de la importancia que tiene la correcta implantación del sistema de gestión.

Con respecto a lo recursos técnicos, para 2017 la novedad principal ha sido la adaptación a las nuevas normas ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015. Para ello se ha contratado a la consultora CAVALA.

20. PLANES DE EMERGENCIA Y CAPACIDAD DE RESPUESTA.

No se realizaron simulacros de emergencias ambientales, de manera que no se ha podido verificar si el personal está preparado y sabe responder ante situaciones de emergencia. Esto se ha identificado como una no conformidad. Se ha registrado y se está realizando el seguimiento; se han planificado acciones para su subsanación.

21. CONCLUSIONES.

El proceso de adecuación y mantenimiento de un sistema de gestión de la calidad y medioambiente requiere un esfuerzo considerable en una organización en expansión como es UCALSA.

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 y 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 progrese adecuadamente año a año y consolide el correcto hacer de las actividades y servicios que presta UCALSA.

22. RUEGOS Y PREGUNTAS.

No se producen ruegos ni preguntas.

Aprueba: Dirección General.

Fecha: 22.09.2017

***UCALSA audita anualmente los sistemas de gestión de la calidad, medio ambiente y seguridad y salud laboral:

INFORME DE AUDITORIA INTERNA OHSAS 18001

1.- ASISTENTES:

Auditor: M^ª Jesus Gamó

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
- Base Aérea Los Llanos (TLP). Albacete
- Acto. Álvarez de Sotomayor. Viator
- Acto. General Gabeiras. Ronda
- Actos. Cervantes y San Miguel. Granada

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

3.- DOCUMENTACIÓN APLICABLE:

Manual de gestión de prevención de riesgos laborales. Ed. 13 de enero de 2017.
Procedimientos del sistema de gestión. PG.015.02, rev. 024 de diciembre 2016 y Fruc 02, rev. 011 de enero de 2016.
Registros del sistema de gestión. PG015.01, rev. 15 de noviembre de 2014 y Fruc 27, rev. 010 de abril de 2014.

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 de gestión de prevención de riesgos laborales. Ed. 13 de enero de 2017.

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. Se encuentra publicada en la web de Ucalisa, y en tabloneros de los centros de trabajo, a la vista de todos los trabajadores, clientes y algunos proveedores. Cumple con los requisitos enumerados en la norma de referencia.

4.3 – Planificación.

Se realizó la planificación de las actividades técnicas que se llevarán a cabo por el Dpto. PRL y el SPA Unipresalud, tanto de la actividad técnica como de la medicina del trabajo, documentos realizados por Unipresalud.

Para los servicios que se desarrollan en TLP-Base Los Llanos en Albacete, llevado a cabo por la UTE Copriser-Ucalisa el servicio de prevención se acaba de firmar un contrato con Cualtis. En anterior servicio de prevención era MGO.

Las planificaciones anuales de la actividad preventiva, elaboradas por los SP se consideran adecuadas.

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

Entre mayo y julio de 2017 se han realizado las visitas para la actualización de las evaluaciones de riesgos, de Ucalisa, a falta de realizar la de la oficina de Madrid. Para la UTE se realizó en marzo de 2017

Las ERL se consideran adecuadas.

De las ERL se han derivado planes de medidas correctoras, para todas se han asignado responsables, recursos y 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

4.3.2 – Requisitos legales y otros requisitos.

Se evidencian la identificación de los requisitos legales en el FRUC 18, a fecha 30 de junio de 2017, siendo adecuados a la realidad de las actividades que lleva a cabo la empresa. Tanto a nivel, europeo/nacional, como para comunidad autónoma.

Se evidencia la incorporación del Real Decreto 513/2017, de no aplicación.

4.3.3 – Objetivos y programas.

Se ha realizado la evaluación del cumplimiento de objetivos en el acta de revisión del sistema por la Dirección de fecha 31 de enero.

Se han establecido nuevos objetivos para 2017:

OBJETIVO 1 / 2017

Control de la accidentabilidad laboral

Se establece un nuevo objetivo, de acuerdo a los buenos resultados de siniestralidad obtenidos en 2016.

Reducir la siniestralidad un 10%, medida ésta a través del Índice de Incidencia, y partiendo de que la media mensual del Índice de Incidencia en 2016 fue de 10,895.

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Enero 2017.

.- 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 del semestre, estudio e implantación de medidas correctoras.
- Seguimiento de los índices de accidentabilidad tras la implantación de las medidas correctoras.

.- PLAZOS

- Primer semestre: cálculo y seguimiento del índice de incidencia, resultado menor o igual a 10%.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

- Segundo semestre: cálculo y seguimiento del índice de incidencia, resultado menor o igual a 10%.

.- 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 2017.

OBJETIVO 2 / 2017

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).

En 2017, y dado los buenos resultados en materia de disminución de la siniestralidad, este centro se excluye de dicho plan.

En todo caso, y con la intención de seguir trabajando en la prevención de los riesgos laborales y de la reducción de la siniestralidad, y dado que los accidentes por sobreesfuerzos son los que con mayor incidencia se dan en la residencia, se marca como objetivo la reducción de los accidentes relacionados con sobreesfuerzos, un 5% con respecto a los acontecidos en 2016.

El objetivo se controlará a través del indicador mensual y media anual de:
(Nº de accidentes por sobreesfuerzos / Nº de trabajadores) X 1000

.- FECHA DE FORMULACIÓN DEL OBJETIVO

Enero 2017.

.- 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 musculoesqueléticas (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 musculoesqueléticas por parte de Mutua Universal de Toledo.

.- ACCIONES A TOMAR

- Comunicación de objetivos.
- Implantación de lo planificado en materia preventiva:
 - Formación presencial en materia de PRL (Unipresalud).
 - Formación presencial en materia de sobreesfuerzos y trastornos musculoesqueléticos por la responsable fisioterapeuta del centro de Olías.
 - Seguimiento de la accidentabilidad durante el primer semestre.
 - Etiología de los accidentes, con y sin baja.
 - En caso de no cumplimiento a finalización del semestre, estudio e implantación de medidas correctoras.
 - Seguimiento de los índices de accidentabilidad tras la implantación de las medidas correctoras.

.- PLAZOS

- Primer semestre: cálculo y seguimiento de los accidentes por sobreesfuerzo por número de trabajadores.
- Segundo semestre: cálculo y seguimiento de los 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

Enero 2017.

Se lleva a cabo el correcto seguimiento de ambos objetivos a mitad de año 2017.

4.4.1 – Recursos, funciones, responsabilidad y autoridad.

Se revisan las mismas en el Manual de gestión de prevención de riesgos laborales. Ed. 13 de enero de 2017, 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 en la web y tablones de los centros de trabajo.

Se revisa el informe de revisión general del sistema y queda patente el compromiso de la Dirección en su implantación y mantenimiento. Fecha informe 31.01.2017

4.4.2 – Competencia, formación y toma de conciencia.

A lo largo de la primavera de 2017, y a la vez que se visitaban los centros para la actualización de la evaluación de riesgos, se ha realizado la formación presencial por parte del SPA:

- Viator, Almería.
- Tarancón: oficina y almacén.
- Alcorcón, Madrid.

No se puede evidenciar dicha formación en todos los centros de trabajo: si bien se debe al especial caso ocurrido con MGO, no se presentan evidencias de que todo el personal haya sido formado en la prevención de riesgos del centro Base Los Llanos (TLP) de Albacete.

OB 01. No se puede evidenciar formación para todo el personal de la UTE TLP.

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: Manual, revisión de requisitos legales, objetivos: se presentan evidencias de centros como Olías del Rey, Alcocón, Viator-Almería.

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

OB 02. 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 con algunos clientes:

- Acuartelamientos del Ejército del Aire (derivadas del nuevo contrato firmado en noviembre de 2016).

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 ha constituido un nuevo comité de SyS en Olías del Rey, en enero de 2017. Se presentan evidencias de 2 reuniones del mismo.

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.

Procedimientos del sistema de gestión. PG.015.02, rev. 024 de diciembre 2016 y Fruc 02, rev. 011 de enero de 2016.

Registros del sistema de gestión. PG015.01, rev. 15 de noviembre de 2014 y Fruc 27, rev. 010 de abril de 2014.

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:

Procedimientos del sistema de gestión. PG.015.02, rev. 024 de diciembre 2016 y Fruc 02, rev. 011 de enero de 2016.

Registros del sistema de gestión. PG015.01, rev. 15 de noviembre de 2014 y Fruc 27, rev. 010 de abril de 2014.

4.4.6 – Control operacional.

En los centros donde se imparte el servicio de restauración colectiva los elementos y equipos de trabajo utilizados por el personal en el centro de trabajo son propiedad del cliente.

Se evidencian los mantenimientos de los equipos de los centros de Ronda y Almería a través los albaranes de las visitas mensuales.

Las oficinas de Madrid y Tarancón, almacén de Tarancón y residencia de ancianos y centro de día de Olías del Rey el titular es UCALSA.

Se lleva a cabo un adecuado mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos que dependen de Ucalisa:

- Almacén Tarancón: albaranes de mantenimiento de las máquinas Toyota y cámaras (Fricoinsa).
- Oficina Trancón: albarán mantenimiento A/C (Sepae).

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.

En 2017 se ha ofrecido el examen de salud a todo el personal del servicio de restauración colectiva.

Se presentan certificados de aptitud de los centros de Viator y Ronda.

Se presentan evidencias de entrega de EPIS de trabajadores de Base Los Llanos de Albacete y de Alcorcón.

4.4.7 – Preparación y respuesta ante emergencias.

Se presenta evidencia del simulacro realizado en el centro de Olías del Rey, fecha de 21.09.2017.

En Olías también se impartió formación específica en materia de emergencias y evacuación en fecha 20.06.2017.

En el resto de centros titularidad de Ucalisa, se realizaron simulacros en mayo y julio de 2016.

4.5.1 – Verificación. Medición y seguimiento del desempeño.

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 realiza un control y seguimiento operacional del sistema a través de las evaluaciones operacionales (inspecciones de seguridad) realizadas durante las visitas: se muestran los informes de la oficina de Madrid y centro de Alcorcón.

Se presenta evidencia del simulacro realizado en el centro de Olías del Rey, fecha de 21.09.2017.

En Olías también se impartió formación específica en materia de emergencias y evacuación en fecha 20.06.2017.

En el resto de centros titularidad de Ucalisa, se realizaron simulacros en mayo y julio de 2016.

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

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

En 2017 se ha ofrecido el examen de salud a todo el personal del servicio de restauración colectiva.

Se presentan certificados de aptitud de los centros de Viator y Ronda.

4.5.2 -. Evaluación del cumplimiento legal.

Se evidencian la identificación de los requisitos legales en el FRUC 18, a fecha 30 de junio de 2017, siendo adecuados a la realidad de las actividades que lleva a cabo la empresa. Tanto a nivel, europeo/nacional, como para comunidad autónoma.

Se evidencia la incorporación del Real Decreto 513/2017, de no aplicación.

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, se consideran adecuados.

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, a través de los responsables de los mismos, delegados de prevención o comités de seguridad y salud, e 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 2 OBSERVACIONES.

4.6 – Revisión por la Dirección.

Se ha realizado el informe de revisión general del sistema con fecha de 31.01.2017, 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:

2 OBSERVACIONES

6.- ACCIONES CORRECTIVAS PROPUESTAS:

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

REALIZADA POR:

M^a Jesus Gamo

FECHA: 17.07.2017

APROBADO POR:

Dirección – Manuel Ruiz Alonso

FECHA: 17.07.2017

INFORME DE AUDITORÍA INTERNA DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN DE CALIDAD (ISO 9001:2015) Y AMBIENTAL (ISO 14001:2015) UCALSA

CAVALA Gabinete de Asesoría Empresarial SL.
12 de septiembre de 2017

Elaborado por: Rodrigo Sánchez Rodicio
Auditor de Sistemas Integrados de Gestión

EMPRESA

Unión Castellana de Alimentación UCALSA S.A.

DIRECCIÓN/ES

Calle Oquendo, 23 28006, Madrid.
Oliás del Rey (Toledo)
Tarancón (Cuenca).
Base aérea los Llanos (Albacete).

RESPONSABLE DEL SIG

Marcos Rodriguez

OBJETIVO DE LA AUDITORÍA

Comprobar el cumplimiento del Sistema Integrado de Gestión de UcalSA con los requisitos de las normas ISO 9001:2015 e ISO 14001:2015.

ALCANCE DE LA AUDITORÍA Y ÁREAS AUDITADAS

Dentro del alcance de la norma ISO 9001:2015 se encuentran las actividades:

- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ Servicio de comida y ayuda a domicilio.
- ✓ Gestión integral de centros residenciales para la tercera edad.
- ✓ Gestión de los servicios de lavandería.
- ✓ Gestión del mantenimiento integral de edificios e instalaciones, incluido:
 - o Instalaciones de climatización.
 - o Instalaciones eléctricas.
 - o Cuadros eléctricos.
 - o Grupos electrógenos.
 - o Equipos de lavandería y cocina.
 - o Centros de transformación.
 - o Protección contra incendios.
 - o Instalación de energía solar.

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 Instalaciones de agua de abastecimiento y saneamiento.
- o Ascensores.
- o Sistemas de seguridad y control de accesos.
- o Depósito de gasoil y control de acceso.
 - ✓ La planificación, desarrollo, gestión y ejecución de obras de construcción (ISC Uramid).

Dentro del alcance de la norma ISO 14001:2015 se encuentran las actividades:

Calle Oquendo 23, Madrid:

- ✓ 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.
- ✓ Gestión de 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.
- ✓ Servicio de comida y ayuda a domicilio.
- ✓ Servicio de limpieza de edificios e instalaciones, centros de trabajo y centros sanitarios tanto de titularidad pública como privada.
- ✓ Gestión de los servicios de lavandería.
- ✓ Gestión del mantenimiento integral de edificios e instalaciones, incluido:
 - o Instalaciones de climatización.
 - o Instalaciones eléctricas.
 - o Cuadros eléctricos.
 - o Grupos electrógenos.
 - o Equipos de lavandería y cocina.
 - o Centros de transformación.
 - o Protección contra incendios.
 - o Instalación de energía solar.
 - o Instalaciones de agua de abastecimiento y saneamiento.
 - o Ascensores.
 - o Sistemas de seguridad y control de accesos.
 - o Depósito de gasoil y control de acceso

Avda. Juan Carlos I 23, Tarancón:

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

Avda. Adolfo Suárez 27, Tarancón:

- ✓ 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. Española,
- ✓ 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.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

FECHA/S DE LA AUDITORÍA

28-30 de agosto de 2017/ 7 de septiembre de 2017.

Desarrollo de la Auditoría:

4.- Sistema de Gestión

4.1 Contexto de la Organización

Se ha definido mediante un documento con edición 1 y con fecha de 30 de junio de 2017.

4.2.-Comprensión de las necesidades y expectativas de las partes interesadas.

Se han diferenciado a los clientes por los diferentes servicios que se ofrecen. Para los proveedores se ha realizado del mismo modo. Se establece el comité de empresa y el de seguridad y salud en el trabajo.

Se han establecido las necesidades y expectativas de las partes interesadas detectadas.

4.3 Alcance.

Se ha definido el alcance en el manual de calidad y medio ambiente con edición 10 y fecha junio de 2017. Existen alcances diferentes para las normas 9001 y 14001.

4.4 Sistema de Gestión

Se evidencia el mapa de procesos con la interacción de los diferentes procesos y su afeción en la norma.

5.2.- Política de calidad y medio ambiente.

Se ha definido la política de calidad y medio ambiente, está establecida en la web de la organización para consulta de las partes interesadas y cualquier otra persona o entidad que lo necesite.

Internamente se ha distribuido a través de la colocación en diferentes lugares de las oficinas centrales y en 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

La política cumple con los requisitos incluidos en las normas de referencia (mejora continua, referentes de objetivos, protección del medio ambiente y prevención de la contaminación, cumplir con requisitos legales).

5.3 Roles, responsabilidades autoridades en la organización

Se han establecido los roles a través de un organigrama y se han definido en los perfiles de puesto. Ver punto 7.2.

El organigrama tiene fecha de junio de 2016 y es de edición 8.

6.1.- Riesgos y oportunidades

Se evidencia el DAFO con fecha 30/06/17.

6.1.3. - Aspectos Ambientales

Se han establecido criterios en situaciones normales y anormales así como emergencia y accidentales. Se ha definido su medición de forma anual.

Se han realizado 4 evaluaciones de aspectos diferentes según las actividades incluidas en el alcance:

- CAD (Comidas a Domicilio): Se han obtenido 3 aspectos ambientales como significativos (Consumo eléctrico, emisiones y consumo de combustible indirecto por proveedores).

- Catering: Se han obtenido 4 aspectos significativos (consumo de papel, consumo de gas, emisiones y consumo de combustible indirecto por proveedores).

- Oficina: Se ha obtenido un aspecto significativo el residuo sólido urbano.

- Suministro: Se ha definido como valor significativo (aunque no llega al valor de significancia) el consumo de agua. También aparecen como significativos indirecto el de emisiones y consumo de combustible.

- Limpieza: Se han definido como valores significativos el consumo de agua, energía, productos de limpieza y el consumo de combustible indirecto de proveedores.

- Mantenimiento: Se han definido como valores significativos el consumo de agua, energía, productos de limpieza y el consumo de combustible indirecto de proveedores.

OM: ISO 14001, tipo de consumo de vehículos (EURO 6, etc.) ITV de vehículos, etc.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

6.2.- Objetivos

2016. Incumplidos:

Raciones de subsistencia

Limpieza y lavandería

Socio sanitario SGR - Olías del Rey 1

NOTA: Si bien se han planteado los objetivos de 2017 en la revisión por la dirección para la norma de calidad no se han establecido los tiempos, responsables y acciones a realizar para su consecución.

9.1.2.- Evaluación del cumplimiento legal

- Aire acondicionado y calefacción: Clima de Paz se evidencia contrato con la empresa y partes de realización de los trabajos. 19/12/16, 173/17 y 8/6/17.
- Extinción de incendios: Factor K. 2 de octubre de 2016. Número de registro 20/135982. Se evidencian las revisiones trimestrales.
- Cámaras frigoríficas: Registro industrial de las cámaras frigoríficas. 440m2 y 492m2 con compresores de potencias de 41kW.Refrigerante R407A.
- Licencia: No se dispone de licencia, se está en proceso de aclaración de la situación del edificio donde se encuentran las instalaciones de la empresa.

Se ha realizado la evaluación de requisitos legales en las comunidades autónomas de CyL, CLM, Madrid, Andalucía y Murcia, con fecha 23/08/2017.

5.- Responsabilidades de la Dirección

7.1.3.- Infraestructura

Vehículos

7.1.6 Equipos de medida

Calibración del termómetro con fecha 7/12/16. Por la empresa Testo.

Se evidencia el plan de control de verificación y medida del resto de equipos. El último registro de verificación es del 07/04/2017.

6.4.- Ambiente de trabajo

7.1.2, 7.2 y 7.2 Personas, Competencia y Toma de Conciencia

Plan de formación. Hasta julio de 2017 se han realizado:

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

- Curso Inglés
- Curso Francés
- PRL formación de riesgos generales y específicos de los puestos
- RSC - SA8000
- Formación en seguridad alimentaria, APPCC, etiquetado y alérgenos
- Gestión de las Propias Emociones
- Estrategia para la presentación a concursos públicos
- Actualización frente a la Legionella Pneumóphila.
- Actualización financiera y contable
- Outlook 2013
- Gestión de Compras Internacionales
- PRL Básico
- Manipulación de Carretillas Elevadoras

Se establecen la medición de la eficacia para final de año.

Perfil de puesto.

- Fisioterapeuta de Residencia de Olías del Rey. Se evidencia el cumplimiento del perfil del puesto.

- Cocinero/a de Residencia de Olías del Rey: Bachiller en restauración, hostelería o más de dos años de experiencia en puesto similar. Curso de manipulación de alimentos, APPCC.

- Repartidor del servicio de comidas a domicilio de Alcorcón y Suministro de Tarancón: ESO, Carnet de conducir, formación RSC SA 8000. F.B.B.P. Se evidencia el cumplimiento del perfil.

- Mantenimiento de Base aérea de los Llanos (Albacete): Oficial de primera y 2 años en obras y mantenimiento. E.R.M.

- Responsable de Q,MA, Desempeño social, etc.: licenciado /Diplomado... Master y Técnico en PRL al menos 1 especialidad. Experiencia de 1 año. Se evidencia el cumplimiento por parte de Marcos R.

- Aux. Admón. Tarancón: Formación RSC SA8000. R.G.J. OK.

- Auditor Interno: Se evidencia.

OM: Establecer una temporalidad para la medición de la eficacia (no resolver todo a final de año). Ej. 3 meses después

7.4.- Comunicación.

Se ha definido un procedimiento de comunicación que explica el cómo, cuándo, etc.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

Además, en el documento de identificación de las partes interesadas se establecen los canales de comunicación con cada una de ellas.

8.4.- Compras y evaluación de proveedores

13/2/17 última evaluación de proveedores.

NOTA: de manera puntual, TALLERES NEME no aparece en la última evaluación de proveedores.

- Factor K, firma el acuerdo de compromiso ambiental con la organización 28/1/13.
De Clima de Paz y Nabla 2000 no se dispone.
- Contrato de vehículos de renting de ALCORCON. Aprobación de dirección
- TARANCON proveedores taller de vehículo. Mantenimiento preventivo de vehículo
Realizado por talleres Neme. Cambio de filtros, aceite, etc. El 24/7/17. IVECO.
- Compra de productos de limpieza. OLIAS
- Compras de productos perecederos TARANCON.
- Subcontratación CAVALA. Aprobación del contrato por la dirección.

7.5.- Prestación del servicio

7.6.- Equipos de medición

In situ

8.- Medición, análisis y mejora / Verificación

8.1 Control operacional

Residencia de Olías del Rey:

Centro de día y Residencia (1110; 60% comunidad de CM, 20% Olías y 20% privadas).

1. Acogida

JMC. Plaza adjudicada por la Junta. 22 de junio el contrato de admisión. Se evidencia el inventario de enseres (falta firma del familiar).

Datos familiares y asistenciales se registran en el Resiplus. La historia clínica se registra en Resiplus.

Se evidencian cambios posturales (evitar lado derecho). Se evidencia datos del mes de agosto.

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. Alimentación

Se evidencia en la hoja mensual de usuarios el control alimentario. Segunda quincena de agosto

3. Protocolo de Higiene

Se evidencia en la hoja mensual de usuarios el control del aseo así como y de las necesidades de absorbentes.

4. Incontinencia

NOTA: No se evidencia la hoja de auxiliares Junio indicada en el procedimiento Incontinencia Urinaria.

5. Caídas

J.C.C. caída el día 17-6-17. Registrada correctamente con observaciones sobre su estado final y la valoración de urgencias.

Registro mensual con todas las caídas.

6. Lesiones por presión

Visto en cambios posturales.

7. Administración de medicación.

Se evidencia en el Resiplus los medicamentos pautados así como las dosis y días de afección. Se evidencian modificaciones en los cambios.

8. Emergencias. Protocolo sin registros

9. Limpieza

Registro de ejecución de limpieza (no se evidencia los registros de enero, febrero y marzo). No se evidencia el registro semestral de los techos desde octubre hasta abril en el cuarto de basura

OM: No registrar todas las tareas diarias que se realizan en la limpieza y solo hacerlo con las que son más puntuales.

10. Reclamaciones.

Se han recibido 7 quejas y 1 sugerencia en lo que va de año. Todas ellas han sido atendidas y no son reiterativas.

Se ha realizado una reclamación el día 30/5/17 a la cual se ha realizado contestación el 5/6/17.

Se ha recibido una el 26/1/17 y se realiza la respuesta en el 9 de febrero de 2017.

Se ha recibido el 26/7/17 y se realiza la respuesta el 28/7/17.

Servicios Centrales

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

Sede Social

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

Se ha recibido el 2/8/17 y se realiza la respuesta el 14/8/17.

En todos los casos se aporta documentación solicitada y se ha dado respuesta en plazo a las solicitudes. Se han realizado cambios de protocolos y procedimientos cuando se ha considerado necesario.

11. Medicación.

Se evidencia el correcto estado de la medicación de:

- JMC. CO 3; CE 6; 24H 1
- EFM. DE 4,5; CO 3; CE 2,5

Se evidencia la dieta de fácil masticación y diabética de S.G.L.

12. Mantenimiento

- Se evidencia el contrato con ORONA para el mantenimiento de los ascensores. Con número de oferta 232398 y número de cliente 24276. Última OCA realizada por OCAICP el día 10/11/17.

- Instalaciones de alta tensión. OCA el 4 de octubre de 2014. Solicitud de presupuesto aceptado para alta tensión y OCA el 25/8/17.

- Se evidencia certificado de instalación de baja tensión por OCAICP con fecha 13 octubre de 2015 con una potencia admisible de 866KW.

- Se evidencia contrato con empresa mantenedora de climatización y todos los elementos que la acompañan (incluidos depósitos de A.C.S.). 13/09/11.

La última revisión de extintores se ha realizado el 2/1/17.

Sede de Alcorcón:

1. Distribución de comidas preparadas.

Se evidencia las mediciones de las furgonetas 5228KBG y 7268JZS del mes de julio. En ningún caso superar los 4º marcados como máximo y se evidencian las limpiezas.

Certificado de ASGASA para la retirada de residuos.

En la zona de almacén se evidencia el lote: 17230 de Merluza con Pisto triturado con Sal que se recibió el día 29/8/17. 18 unidades de 250g.

Lomo triturado con patatas panaderas sin sal con Lote 17234. 18 unidades de 250g.

Se evidencia los controles de trazabilidad de Julio-

Se tiene establecido las rutas 9 rutas (2 de ellas de tarde) y se realiza una para Segovia y una para cruz roja. Son diarias excepto Segovia que se realiza dos veces en semana.

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 evidencia el contrato de alquiler (renting) de la furgoneta 9050HWV para 5 años. Se evidencia ITV de 8 de abril de 2016. Fecha de fabricación 2014. Se evidencia el seguro hasta diciembre de 2017.

Se indica que no se han realizado devoluciones de productos en lo que va de año.

Se realizan los trabajos mediante etiquetado de producto terminado (bandeja completa) con el tipo de menú. En las rutas se especifica los tipos de menú por usuario y las especificaciones en la entrega o en los gustos. No se realizan entregas fallidas.

NOTA: No se evidencia el control de la liberación de producto por parte de la persona que autoriza la liberación del mismo.

Sede de Tarancón:

Se evidencia que la política está expuesta en la zona de oficina del almacén.

Control de consumos

Electricidad: no se dispone de un control total de los consumos. Se dispone de 85kW en 3 contadores con un total de 255kW.

Agua: la última factura indica un consumo de 11 m³, la anterior (abril a junio) el consumo fue de 7m³.

Control de extintores: Realizado por Servicoín en enero de 2017, se evidencia el certificado sobre 14 extintores y 3 bies.

Báscula: calibración 21/5/2015

Toros: revision1215 y mantenimiento

Tres cámaras:

- Primera percedero fresco 10°
- Cámara refrigerada 0-4°C
- Cámara de congelación.-18/-22

Todas en rango de temperatura. Se evidencian controles de temperatura del producto. Verificados el 3 de enero de 2017.

Control de entrada del producto

- Cámara de congelados:

- INCARLOPSA: Solomillo de cerdo lote 201702010191. Fecha caducidad 1/2/17.OK. Cuartel general. Se evidencia el pedido realizado el 25/8/17 (100 kg). Se evidencia entrega el 29/8/17 de 19 unidades y un total de 101,800 kg. Se evidencia la temperatura del camión (-21°) y -18° del producto.

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

- ELMAR: CF7516. Fecha de caducidad 4/2019.

- Cama refrigerada:

- TELLO: Jamón York. Lote 93801. 8/2018 caducidad
- MIRAFLORES: Crema de queso fresco. Lote IIFT. 27/9/2017.

- Cámara de fresco:

Se comprueba el lote y el stock. Todo correcto

No se encuentra producto no conforme.

- LOTE MANDARINA EN GAJOS LBE350 45 cajas 31/7/17.
- CROISSANT DULCESOL LO-11H 27 cajas 13/10/17. Se encuentra correcto en el programa de gestión de stock.
- AGUA GRANDE AQUADEUS LOTE 7189 Cajas 84x6 8/7/19. Se encuentra correcto en el programa de gestión de stock.

NOTA: puntualmente uno de los depósitos para los distintos tipos de residuos no está identificado

Se evidencia el alta como pequeño productor de residuos. Envases, absorbentes, acumuladores de ni-cd y tubos fluorescentes. Numero 1620072016

Papel y plástico. 22/8/17 realizada por Almerge 2280 kg. y 360 kg.

Se evidencia el NIMA 160002908. Se evidencia el compromiso ambiental firmado.se evidencia la posibilidad de gestión de plásticos y papel y cartón.

Se evidencia transporte 160016708.

Vehículo IVECO daily 8880GSH. E114 de septiembre 2017 caduca.

Se evidencia la inspección de la instalación de baja tensión con fecha 4/7/16 para locales industriales de más de 100kW.

Se evidencia el mantenimiento de la carretilla con número 7FBEST15-13872 con 1760 horas de funcionamiento.

ALBACETE LOS LLANOS.

Registro sanitario número:

Trimestralmente se realiza la medición de enterobacterias y mesófilos. Se evidencian análisis de marzo de:

- 3/3/17: Ensalada de tomate, arroz a la milanesa, torunda de cuchillo y manipulador. Todos se encuentran dentro de los límites establecidos.

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

- 11/7/17: Quiche de champiñón y espinaca, tiramisú, manipulador, encimera. Todos se encuentran dentro de los límites establecidos.

Mensualmente: Ficha de verificación de planes. Se evidencian los controles de verificación mensuales desde enero a agosto.

DDD: Carlos Parreño. Con registro 0089-CLM.

- Control de entradas de la materia prima:

Limpieza. Se evidencia los controles de limpieza diaria, semanal, quincenal y mensual.

- Abril. Se evidencia en abril el registro de las cámaras de congelación.
- Mayo. Se evidencia en mayo que el registro de la frecuencia de limpieza del suelo en la cámara de congelación no se está cumpliendo (semanal cuando solo se registra uno el día 22 de mayo).
- Agosto. Las campanas extractoras tiene como frecuencia de limpieza diaria, pero no están registradas sus limpiezas.

Proveedores:

- PROCALBA: Registro sanitario 40.251/AB
- COMERCIAL ALBA: Registro sanitario 40.0679/AB
- CONGEALBA: Registro sanitario 40.25270/AB

- Calibración de equipos. Realizada el día 27/17/17.

Recogida de aceite- Se realiza mediante la empresa Sercampo cuyo número de identificación medioambiental (NIMA) es 1620031114 para la recogida de aceites y grasas comestibles. Se evidencian recogidas en enero (150kg), abril (175kg) y julio (100kg).

La retirada del resto de residuos se realiza por el personal de la base (peligrosos y no peligrosos). Se evidencia carta de aceptación y gestión de los residuos por parte de la Base Aérea los llanos.

Control de temperaturas:

- Se evidencia el control de temperaturas de:

- C2: Entre enero y agosto, Mes de agosto y julio sin temperaturas por encima de 4° (lo indicado).
- C13: Entre enero y agosto, Mes de agosto y julio sin temperaturas por encima de 80° (lo indicado).
- C12: En este registro aparecen varias hojas sin servicio (OK). Se detecta en el mes mayo, identificado como equipo 12 (freidora) con temperaturas de -20°C. También en otras ocasiones como mesa caliente.

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

Organolépticas: OK. Desde enero hasta agosto. No se han detectado entradas no correctas. Cloro no registrado en cocina desde marzo (solo en mantenimiento):

Renovación del aceite: OK. Se revisa semanalmente.

NOTA: No se puede asegurar la trazabilidad entre los equipos identificados en el APPCC y en los registros de los equipos identificados en la verificación de los termómetros.

PLAN DE MANTENIMIENTO

- Certificado de tratamiento contra la legionella. Realizado el día 11 de abril de 2017. 6 certificados de los 6 depósitos situados en el los edificios. (ACS y agua fría).
- Se evidencia el mantenimiento de elevadores (6 en total) realizados por la empresa KONE durante 2017. Ultima inspección el 7/9/17.
- Desinfección y limpieza de los conductos de climatización. Realizada de forma interna. Se evidencia el parte de trabajo de los edificios (3: HQ, Hangar y MURF) que tienen conductos de climatización 14/7/17.
- Climatización: Revisión realizada por Abad Vega. Servicio oficial de Mitsubishi. Se evidencia el certificado de la Comunidad de Murcia con número de registro industrial 30/29321. Con fecha de 28/1/14.
- Cámaras frigoríficas: Cámara frigorífica de la sala de residuos con fecha de 8/5/17 con el detector Kane modelo RD99. Sin fugas. Se evidencia la orden de trabajo OT-1740. Y registrada la verificación interna de la tensión, temperatura, presión, evaporador, condensador y humedades.
- DDD: 20/3/17 y 26/5/17. Se evidencian los certificados.
- Depósitos de gasoil: Existen 6. 25.000l. Alta el 3/3/17. Ultima inspección con fecha 15/10/15. Próxima 2020.
10000litros número de serie 1362. Se evidencia el alta en industria. 3/3/10. Se evidencia el certificado de revisión de 15 de octubre de 2015. Próxima en 2020.
- RITE: 9 de marzo de 2017, ICC-21851, ICC-21852 y ICC-21853.
- Centro de transformación: 2000kva y 1250kva. Última revisión el 22/12/16. Toma a tierra 2,5 y 6 Ohm. El segundo 3 y 15 Ohm.
- Compresores: RTB 25/8 del hangar 14 de marzo de 2017.
- DCS de aguas con hidrocarburos: Ultima recogida el 16/6/17. 22/12/16 el último registro.
- Calibración de equipos:

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

NOTA: No se evidencia el registro de verificación de la Cámara FLIR contrastada con el termómetro.

- Baja tensión FLUKE. Última calibración 1/3/15-. Última verificación 2/5/17.

LAVANDERIA.

- Limpieza en residencia diaria

Se evidencian registros de fechas 24-26 de junio de 2017.

Se han revisado los del edificio sur, planta 2.

Se evidencian registros tras salida de cliente del edificio Sur planta 1 de las habitaciones 29-30-31 de junio, Sin observaciones ni incidencias.

- Sala de calderas del edificio sur:

- Bar de pilotos: Se evidencia limpieza de feb, marzo, abril y mayo.

- Pump Room: Se evidencia la limpieza del edificio sur 25/4/17. 31/8/17.

8.2.1.- Satisfacción del Cliente

Se evidencia en el informe de revisión por la dirección la evaluación mediante encuestas de los servicios incluidos en el alcance. En todos ellos se obtienen resultados positivos (indicados por la dirección).

NOTA: El procedimiento indica que se realiza medición por actividad, en el caso de suministro no se ha realizado el análisis de la satisfacción o al menos no se ha reflejado en el informe de revisión por la dirección.

8.2.- Emergencias.

Emisiones a la atmósfera (gases contaminantes)

Rotura conducción de agua

Derrame accidental de productos químicos, combustible, etc.

Incendio y/o explosiones

NOTA: No se han realizado simulacros ni actuaciones de respuesta ante emergencias.

8.2. – Auditoria interna

Programa de auditoría interna. Se evidencia el programa de auditoría en la que se incluyen las diferentes normas (ISO 9001, 14001, 22000, SA8000, OHSAS).

4.5.1. y 8.2.3.- Seguimiento y Medición

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 última revisión por la dirección se ha llevado a cabo el 30 de junio de 2017. Es conjunta para las normas ISO 9001 y 14001.

Se evidencian un excel donde se hace el seguimiento de los indicadores:

- Indicadores de objetivos: hay indicadores para cada uno de los servicios que realiza UCALA relacionados con los objetivos. Para el servicio de suministro → Número de incidencias identificadas por los clientes.

- Indicadores de procesos: hay indicadores para cada uno de los servicios que realiza UCALA

Para el servicio de restauración colectiva → Resultados de las analíticas practicadas por los laboratorios Alicontrol sobre muestras de platos cocinados.

- Indicadores generales del sistema de gestión: Nº de incidencias en las auditorías internas menor o igual de cinco para valorar el sistema como adecuado.

- Indicadores de medioambiente: control de incidencias ambientales; control de consumos y residuos;

Se realiza un correcto seguimiento de los mismos.

4.5.3. y 8.3 No conformidad y acción correctiva

Todas las No conformidades se registran correctamente.

A fecha de la auditoria, todas las no conformidades de la auditoría interna y externa de periodo anterior se encuentran cerradas y con sus acciones correctivas correspondientes.

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

13. Valoración General del Sistema:

El sistema se considera correctamente mantenido y acorde con las normas de referencia salvo por las 5 no conformidades detectadas. Debido a la diversidad y complejidad de las actividades resulta difícil tener controlados al 100% todos los puntos y localizaciones pero de forma general se hace bien.

14. Notas:

La auditoría se realiza por muestreo y, por lo tanto, pueden existir no conformidades que no se hayan descrito en el presente informe y que puedan detectarse en otras auditorías internas y externas.

El objeto de esta auditoría es la comprobación del cumplimiento del criterio de auditoría normativo enunciado en este informe. No se pretende, por tanto, la realización de una auditoría legal, a pesar de que durante la auditoría pudieran detectarse, y quedar documentadas por tanto, no conformidades por incumplimiento legal. CAVALA no acepta, ni asume, ninguna responsabilidad (legal u otra) relacionada con cualquier otro propósito para el cual el informe sea utilizado que no sea el arriba mencionado.

El destinatario de este informe es únicamente el cliente de CAVALA. Por lo tanto, CAVALA no acepta ni asume ninguna responsabilidad (legal u otra) en relación a ninguna persona a la que el informe sea mostrado o a cuyas manos pueda llegar. Ninguna otra persona que no sea el cliente de CAVALA está habilitada para hacer uso del informe.

	NOMBRE
LUGAR Y FECHA	Madrid, 12 de septiembre de 2017
RESPONSABLE DEL SISTEMA	Marcos Rodriguez Guerra
AUDITOR CAVALA	Rodrigo Sánchez Rodicio

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

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 a la 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



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

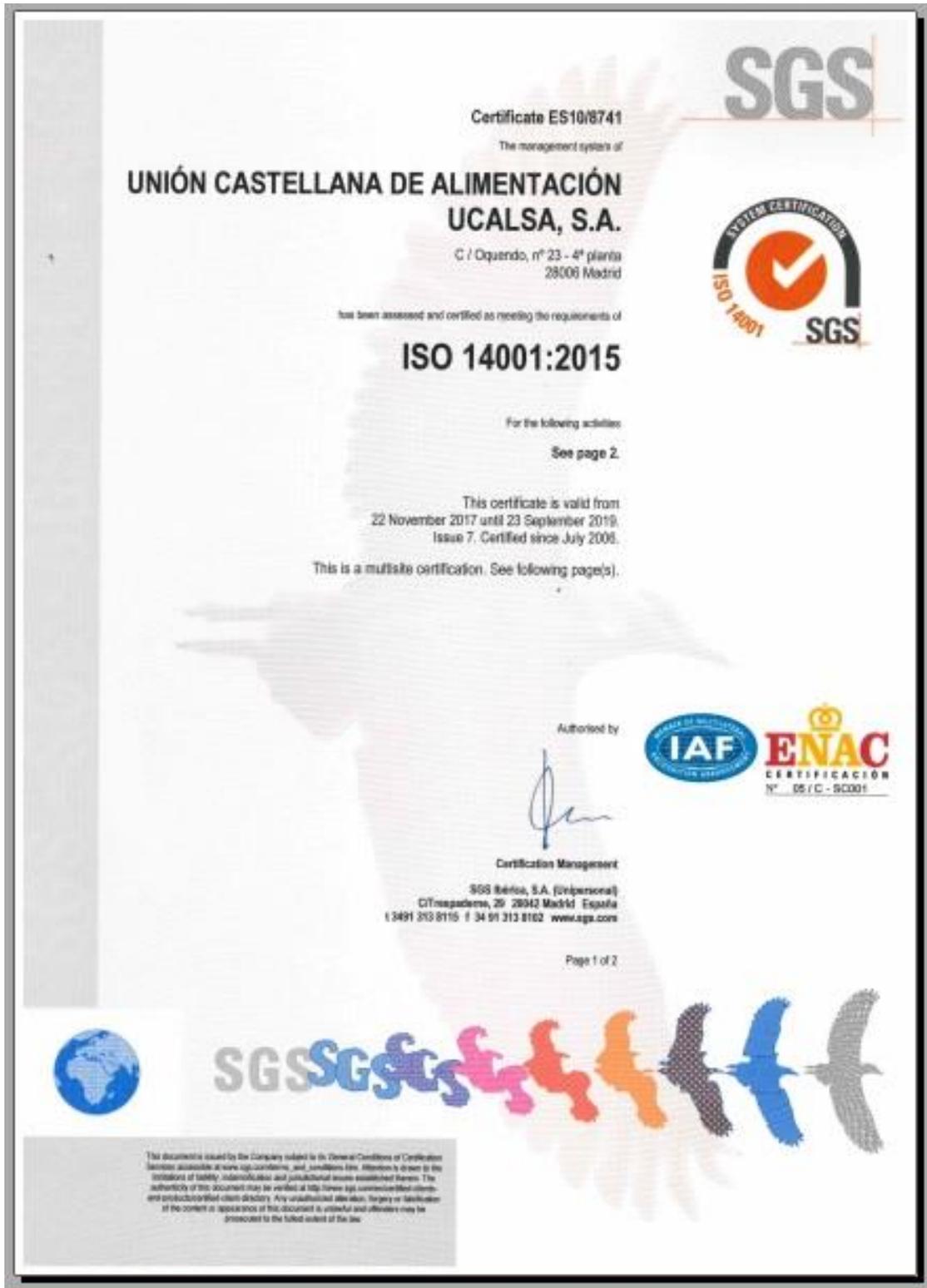


Servicios Centrales

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



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



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



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

