

Curso
2018- 2019

alocoin
alimentación de colegios infantiles



[MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD]

INDICE

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD	2
DECLARACIÓN DEL EQUIPO DIRECTIVO	3
RESUMEN DEL 2018-2019	4
PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN	5
SERVICIO DE COMEDOR EN CENTROS ESCOLARES	7
PRIMEROS DEL COLE	8
ULTIMOS DEL COLE	8
CENTRAL DE COMPRAS	10
NUESTRA PLANTILLA	11
CADENA DE SUMINISTRO	14
PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN.....	16
CÓDIGO ÉTICO	17
POLÍTICAS DE ALCOIN	18
ASOCIACIONES-ALIANZAS.....	19
PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERES	21
ASPECTOS MATERIALES	25
COMUNICACIÓN CON LOS GRUPOS DE INTERES	26
1. Proceso de definición de asuntos materiales	26
2. Priorización de asuntos materiales:	26
2. Matriz de materialidad.....	27
MAGNITUD ECONÓMICA	28
MAGNITUD AMBIENTAL	30
INICIATIVAS. Aspectos ambientales significativos.	34
INICIATIVAS. Aspectos ambientales indirectos.	37
MANITUD SOCIAL	39
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	44
CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN.....	46
IGUALDAD Y BIENESTAR DE NUESTRA PLANTILLA.....	48
CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	49

MEMORIA DE SOSTENIBILIDAD


2018-2019

**Guía para los estándares GRI
2016 Global Reporting Initiative**

Periodo 2018-2019

Pacto mundial

2



Nos complace presentarles nuestra **tercera** memoria anual Sostenible realizada de conformidad con las directrices de la Guía para los estándares GRI 2016 Global Reporting Initiative, teniendo en cuenta los principios de materialidad, participación de nuestros grupos de interés y contexto de la organización desde el punto de vista de la sostenibilidad.

Esta memoria se corresponde con el **curso escolar** 2018-2019, que abarca desde septiembre del 2018 hasta junio del 2019.

Esta memoria recoge además nuestro compromiso con los objetivos del Pacto mundial.

Para cualquier cuestión relacionada con esta memoria pueden ponerse en contacto con calidad@alcoin.es

Como objetivo para el próximo ejercicio, queremos seguir reforzando y mejorando nuestra Responsabilidad Social Empresarial, dando un gran salto cualitativo y cuantitativo en el número de acciones llevadas a cabo. Además de seguir participando en esta iniciativa de expandir sus diez principios, a través de una práctica empresarial ética, eficaz, responsable e inteligente con la sociedad y con nuestros grupos de interés.

DECLARACIÓN DEL EQUIPO DIRECTIVO

Mediante esta declaración reafirmamos y renovamos nuestro compromiso con la Responsabilidad Social, pues es prioritario que forme parte intrínseca de la cultura de la empresa.

Nos consideramos una empresa pequeña pero con una gran ambición por abarcar todos aquellos aspectos que puedan mejorar las condiciones sociales económicas, culturales y medioambientales de nuestros stakeholders. Para ello utilizamos todas las herramientas que están a nuestro alcance, como puede ser:

Establecimiento de **objetivos medioambientales y sociales**, mediante el Programa de objetivos, en el que fijamos las metas, recursos y plazos para la consecución de los mismos. La evaluación de estos objetivos se realiza semestralmente en los informes de Revisión por la Dirección.

Consolidación de **alianzas** con grandes empresas, así como **selección de nuestros proveedores** entre las primeras marcas. Creando un sistema de homologación y evaluación semestral de la misma.

Formación y concienciación de empleados y niños a través del Plan de formación anual dirigido a nuestros trabajadores, así como del Programa de recreo y Ocio, destinado a los niños de nuestros centros escolares.

Compromiso con los grupos de interés, estableciendo acciones para reconocer, a sus partes interesadas, el derecho a ser escuchadas, a través de encuestas de satisfacción al personal y a los clientes. De manera que se recojan las preocupaciones de nuestros grupos de interés, para incluirlas en el desarrollo estratégico y operacional de la empresa.

Cumplimos con todos los requisitos legales contemplados en las administraciones para el desarrollo de nuestra actividad, estamos **homologados por la Comunidad de Madrid**, para prestar el servicio de comedor en centros públicos, contamos con el **Registro Sanitario nº 26.12524/M** y además disponemos de un sistema de gestión de calidad **certificado ISO 9001:2008** y un **certificado ISO 22000:05** de Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos. Otra certificación voluntaria que asumimos en aras de la mejora continua es la de Madrid excelente.

CÉSAR VERDEJO AGUILAR

Madrid, a 30 de junio de 2019



3



RESUMEN DEL 2018-2019

A pesar de que la Sostenibilidad ha estado presente en la compañía desde sus inicios, los últimos **siete años** se han dado algunos pasos para formalizarla y Sistematizar su gestión. Uno de los hitos lo constituye la adhesión en 2013 al Pacto Mundial de Naciones Unidas, lo que materializa el compromiso de ALCOIN con sus Diez Principios basados en el respeto de los derechos humanos, del medio ambiente y en la lucha contra la corrupción, incluidos en su Código Ético y de Conducta.

29-09-2000: Constitución de ALIMENTACION DE COLEGIOS INFANTILES. S.L

2009: Sistema de Gestión de la Calidad UNE-EN-ISO9001

2010: Se lanza el Código Ético y de Conducta de la compañía

2011: Certificación en Madrid excelente

2012: Adhesión al Pacto Mundial de Naciones Unidas

2013: Elaboración de una primera Memoria Social

2015: Sistema de Seguridad alimentaria UNE-EN-ISO 22000

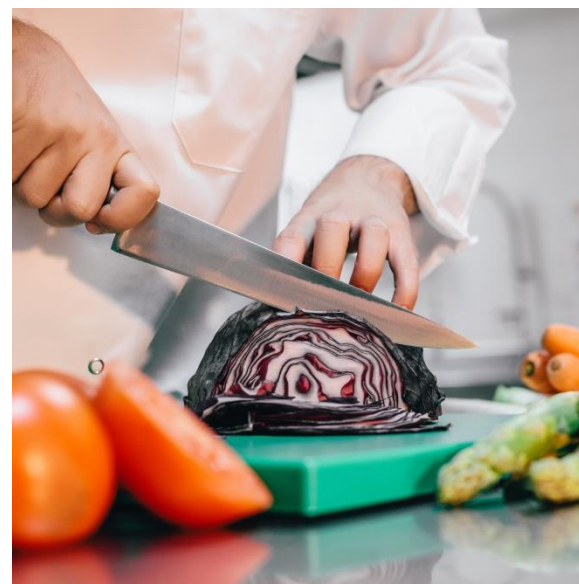
2017: Primera memoria de conformidad con la GRI

2018: Segunda memoria de conformidad con la GRI

2019: Sistema de gestión ambiental UNE-EN-ISO 14000



PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN





ALIMENTACIÓN DE COLEGIOS INFANTILES. S.L. (ALCOIN), es una sociedad limitada dedicada a la restauración y las colectividades, formado por personal cualificado, que fundamentalmente presta servicio de comedor en colegios, públicos y privados. Nuestros colegios se encuentran distribuidos por toda **la Comunidad Autónoma de Madrid, España**.

Nuestra mejor presentación son los centros donde trabajamos, quienes conocen nuestro funcionamiento y la calidad de nuestro servicio. La mejora de nuestra experiencia, el grupo de personas que formamos ALCOIN y nuestro sistema de gestión responsable en nuestros compromisos y objetivos, logran el buen hacer y funcionamiento de los comedores.



Recientemente hemos cambiado nuestras **oficinas centrales** a la calle Abril, 62, Madrid, con la adquisición de una nave industrial, que en el futuro pretendemos transformar en una cocina central.

COMEDORES ESCOLARES-COLECTIVIDADES

CATERING EVENTOS

CAFETERIAS

CENTRAL DE COMPRAS

FACTURACION GLOBAL DE LA ORGANIZACIÓN 2018

5.614.613 €

FONDOS PROPIOS 2018

301.246,77

Capital	148.618,15
Reservas	75.202,70
Resultados ejercicios anteriores	37.934,62
Resultado del ejercicio	39.491,30

SERVICIO DE COMEDOR EN CENTROS ESCOLARES

En ALCOIN ofrecemos el servicio de comedor al medio día, que supone tanto la gestión del personal, como la elaboración de un menú equilibrado validado por nutricionistas, como la dinamización del tiempo anterior o posterior a la comida.

Todos nuestros menús se componen de un primer plato, un segundo acompañado de guarnición, fruta, leche, agua y pan normal e integral. Son elaborados y validados por nuestros **nutricionistas** y se realizan siempre con **productos de temporada** y siguiendo los principios de la **dieta mediterránea**.



Desde el inicio de curso realizaremos mensualmente nuestras **Jornadas gastronómicas internacionales**. Un día dedicado a un país, en el que se decorará el comedor y se realizarán actividades enfocadas a conocer las características más relevantes, la cultura y la gastronomía de países como Italia, México, China, Portugal, Francia,... En MAYO nos quedamos más cerca, y celebramos las **Jornadas Nacionales**, una semana dedicada a promover los sabores de los platos más destacados de España.

Alimentación EQUILIBRADA

- Rigurosa selección y cuidado de materias primas.
- Menús variados y equilibrados nutricionalmente.
- Menús específicos para dietas especiales, intolerantes y alérgicos.
- Productos ecológicos y de proximidad.
- Jornadas gastronómicas nacionales e internacionales.
- Menú basal con información nutricional, recomendaciones de cena y opción de ofrecerlo bilingüe.
- Línea de atención dietética y dietoterapéutica para las familias y el centro.

Nuestros menús están adaptados para los alumnos/as que tengan algún tipo de necesidad especial, alergia, intolerancias, diabetes, hipertensión, problemas de tiroides, etc. Además, incluimos **legumbre y pasta ecológica**, así como **productos integrales, pan y pasta**.

Además todos nuestros menús ofrecen la siguiente información:

- Nombre y breve descripción de cada plato, tanto en castellano como en inglés (si el centro escolar solicita esta última opción por ser bilingüe).
- Información sobre el contenido en alérgenos de cada uno de los platos de acuerdo con las catorce categorías establecidas en Reglamento (UE) nº 1169/2011 y RD 126/2015.
- Recomendaciones de cena.
- Información nutricional de las comidas, indicando calorías, proteínas, hidratos y lípidos, correspondientes a 100 gr de ración.
- Información sobre micronutrientes.
- Gastro-información: todos los meses ofrecemos a nuestros comensales un pequeño consejo relativo a la alimentación y hábitos saludables, recetas, breve historia de ciertos alimentos,... Servicio de atención dietética dieto terapéutica para las familias: Un teléfono directo donde podrán realizar cualquier pregunta, con relación a la nutrición de los niños, sobre el menú que ofrecemos, consultas sobre dietas especiales para celíacos , alergias o intolerancias, consulta nutricional sobre alimentos, etc

PRIMEROS DEL COLE

EL desayuno es la primera comida que recibe nuestro organismo y por ello debemos darle la importancia que se merece, y salir de casa preparados para enfrentarnos a un buen día escolar. En ALCOIN ofrecemos el servicio de *** PRIMEROS DEL COLE ***, durante este servicio dividimos por grupos de edad a los comensales, ofreciendo un menú de desayuno variado que incluye dulce y salado.

ULTIMOS DEL COLE

ALCOIN por las tardes ofrece el servicio de *** ÚLTIMOS DEL COLE *** que funciona igual que los primeros del cole. Nuestras meriendas se componen de Leche o derivados, fruta y cereales constituyen una merienda saludable, y moderaremos el consumo de alimentos excesivamente calóricos o ricos en grasas saturadas y azúcares refinados (bollería).



RECREO Y Ocio

- Participamos activamente en la **formación integral** de los niños, considerando el tiempo y el espacio de comedor como un buen momento y lugar de **socialización y educación**.
- Programa contra el acoso escolar.
- Nos coordinamos con el **Proyecto Educativo** del centro (PGA).
- Participamos en los **procesos de aprendizaje** de los niños.
- Ayudamos de manera específica a niños con **necesidades educativas especiales**, lo importante no es sólo “estar” si no “participar”

MULTITUD DE ACTIVIDADES:

- Elecciones de mi **plato favorito**.
- El rosco de la **alimentación**.
- El arte de **comer**.
- Diversión en la cocina “**Mini Chef ALCOIN**”
- Tematización en **celebraciones especiales**.
- Hinchables, magia...



CENTRAL DE COMPRAS

Ofrecemos un sistema único de gestión de compras, a través de una herramienta fácil e intuitiva, adaptada a las necesidades diarias, que garantiza el control de la trazabilidad y de las fichas técnicas.

Garantizamos buenos resultado en la gestión de compras, la unificación de los procedimientos de negociación, adquisición y suministro, con las condiciones más competitivas y un ahorro de costes.



SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

- Servicio de Nutrición y Dietética por profesionales colegiados:
 - ✓ Diseño de menú equilibrado nutricionalmente.
 - ✓ Adaptación a dietas especiales.
 - ✓ Servicio de atención dietoterapéutica.
 - ✓ APP para comensales.
- Calidad y Seguridad Alimentaria:
 - ✓ Gestión documental del sistema APPCC.
 - ✓ Auditorías internas del sistema de Autocontrol.
 - ✓ Asistencia y acompañamiento en auditorías e inspecciones.
- Gestión integral de colectividades.
- Catering para eventos.
- Servicios de Vending.





NUESTRA PLANTILLA

En ALCOIN contamos con **468 trabajadores**. Cabe destacar que hacemos una **discriminación positiva** en la contratación de nuestro personal, pues el 96% de nuestros empleados son mujeres. También es destacable la edad media de nuestros trabajadores, pues el mayor porcentaje presenta una edad comprendida entre los 45-49 años.

Nuestros trabajadores o tienen **contrato fijo o son eventuales**, en cuyo caso se dedican a hacer suplencias. Todos ellos quedan amparados por el **Convenio estatal del sector laboral de restauración colectiva**. El 75% de los contratos son fijos, y además del tipo fijo-discontinuos, que interrumpen su actividad durante los meses de verano, pues el servicio no es necesario durante el periodo vacacional. Las **jornadas son fundamentalmente parciales**, teniendo sólo el 7,4% de los trabajadores una jornada completa. Si consideramos los trabajadores equivalentes con una jornada completa nuestra plantilla sería de **214** trabajadores.

En el sector de la restauración colectiva es habitual la obligatoriedad de subrogar al personal, cuando se inicia la relación comercial con un nuevo cliente. Esto es positivo, pues garantiza la estabilidad de trabajo de los empleados, pero minimiza la selección de personal, y suele conllevar **la falta de profesionalidad –cualificación** de la plantilla, que en general únicamente cuenta con la enseñanza básica obligatoria.

Cumplimos íntegramente con la legislación laboral, garantizando la contratación del personal necesario, así como la subrogación del personal existente en el centro.

Además, cumplimos las siguientes normativas y tenemos programas específicos de:

Conciliación de la vida laboral y personal.

ALCOIN favorecerá en todo lo posible la conciliación de la vida personal, laboral y familiar para fortalecer los valores que figuran en su código ético en cuanto a apoyo, motivación y reconocimiento a todos sus colaboradores.

Ley 39/1999, de 5 de noviembre, para promover la conciliación de la vida familiar y laboral de las personas trabajadoras.

Integración Social de Minusválidos.

Tenemos el compromiso de superar el porcentaje de contratación de trabajadores minusválidos establecidos por la legislación actual.

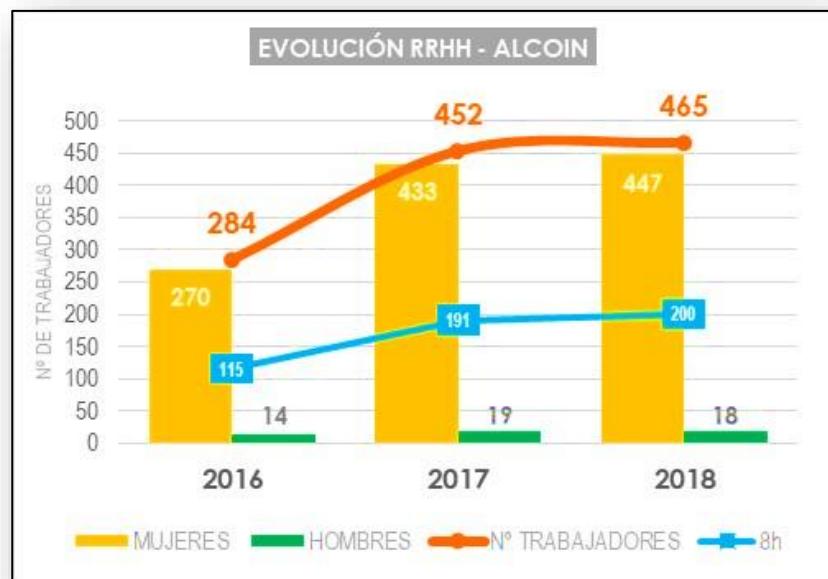
Ley 13/1982, de 7 de abril, de Integración Social de Minusválidos.

Protección a la Infancia y Adolescencia.

Disponemos de la certificación negativa del Registro Central de delincuentes sexuales de todo el personal, siendo requisito para el acceso y ejercicio a las profesiones, oficios y actividades que impliquen contacto habitual con menores.

Ley 26/2015, de 28 de julio, (BOE 29-7-2015), de modificación del sistema de protección a la infancia y adolescencia, modifica el artículo 13 de la Ley Orgánica 1/1996, de 15 de enero, de Protección Jurídica del menor, incorporando un nuevo apartado, el 5

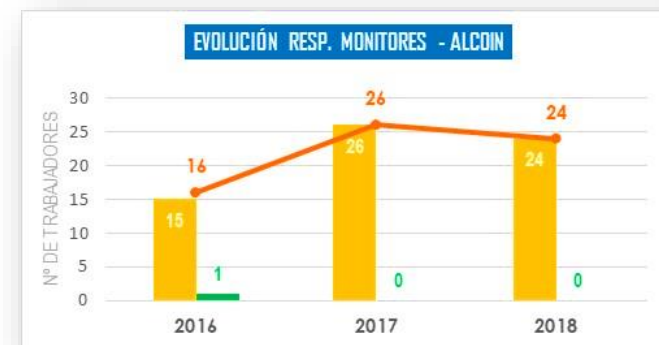
EVOLUCIÓN DE LA PLANTILLA



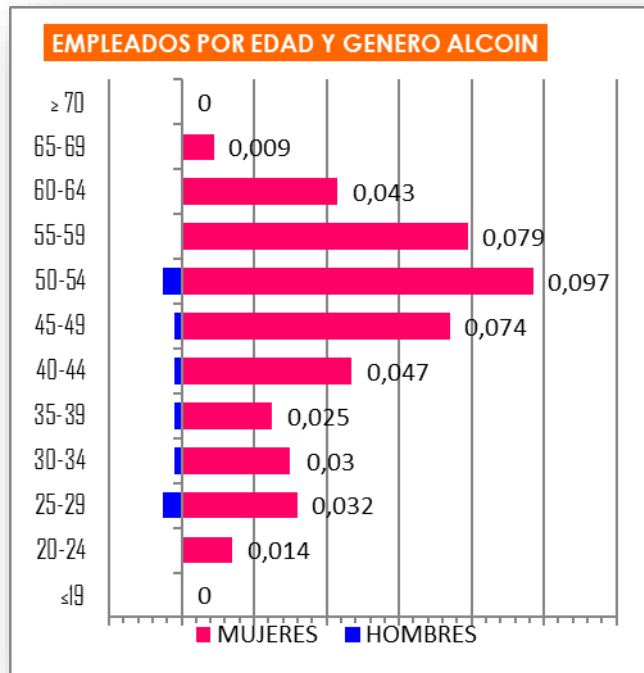
Como puede verse en la evolución de la plantilla de los últimos tres años, ALCOIN ha experimentado un crecimiento considerable, como consecuencia de la captación de nuevos clientes.

El mayor incremento se produjo del 2016 al 2017, cuando se captaron 10 clientes nuevos. Del 2017 al 2018 el incremento ha sido mínimo.

Se puede observar que nuestro sector está bastante **feminizado**, tanto en perfiles base como en intermedios, diferenciándonos de otras empresas de colectividades, donde los perfiles intermedios están masculinizados.



EDAD MEDIA DE LA PLANTILLA

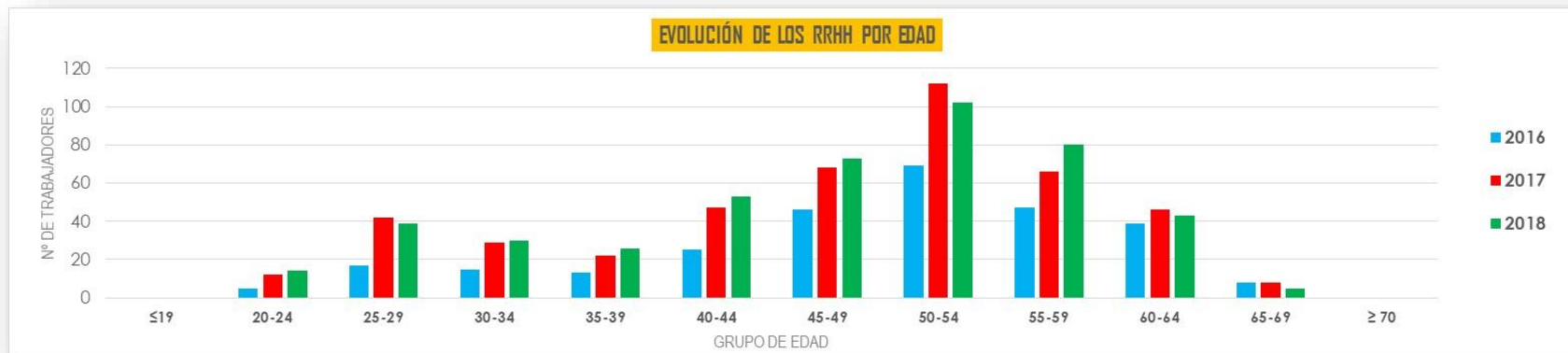


Como puede observarse en nuestra plantilla predominan los rangos de edad comprendidos entre los 45-59 años. Este predominio, como puede verse en la evolución de los últimos tres años, es algo habitual en la organización y en general en el sector.

Dos de los colectivos con mayor riesgo de exclusión laboral son los menores de 30 años y los mayores de 45, y en ambos casos estas situaciones se ceban con los perfiles con niveles educativos bajos o poca cualificación y con sexo femenino.

En ALCOIN favorecemos el empleo de estos tres grupos vulnerables: mujeres mayores de 45 años con baja cualificación.

13



CADENA DE SUMINISTRO



En ALCOIN priorizamos en la selección de nuestros proveedores, la certificación en normas internacionales de **calidad, seguridad alimentaria y gestión ambiental**. Y exigimos el compromiso por escrito del cumplimiento de la legislación actual, haciendo especial hincapié, en Reglamento (CE) 852/2004, en el Real Decreto 2483/1986 y en Real Decreto 1109/1991.

La política de calidad de ALCOIN, exige a todos nuestros proveedores de productos alimenticios, el tener desarrollado e implantado un sistema de Análisis y Puntos de Control Críticos (APPCC) basados en el Codex Alimentarius (Norma Internacional) y en el Reglamento 852/2004 (Norma Comunitaria), así como contar con el Registro Sanitario en vigor. Estando estos documentos a disposición de la Dirección del Centro y el AMPA.

Cada uno de nuestros proveedores nos firma al inicio de su actividad un **compromiso desde el punto de la seguridad alimentaria y la gestión ambiental**.

PAGOS A PROVEEDORES: Los pagos a proveedores se realizan en función del volumen de compras a 15 días-1 mes o máximo dos meses.

Legumbre y pasta ecológica:



aquellos que desarrollan todas sus etapas de crecimiento y producción como en la naturaleza y sin intervención artificial, se aprovechan las condiciones naturales para el desarrollo como el clima o el suelo, y no se usa ningún fertilizante ni pesticida químico. Como durante el cultivo de alimentos ecológicos no se utilizan pesticidas u otros productos de síntesis, siempre que comas alimentos ecológicos puedes estar seguro de que no estás alimentándote de residuos tóxicos. La **agricultura ecológica** o **agroecología**, a diferencia de la agricultura convencional, protege el medio ambiente y favorece la biodiversidad.

Productos integrales



(pan ,pasta): Las ventajas de la fibra para el organismo responden al hecho de que sea un compuesto no digerible. A través de diversos mecanismos, ha demostrado influir en los niveles de colesterol, glucosa e insulina en sangre, incrementar el volumen de las heces y promover la evacuación normal, entre otros. En general, se puede afirmar que, al animar a los ciudadanos a comer alimentos de origen vegetal ricos en fibra, se puede tener un impacto significativo en la prevención y el tratamiento de dolencias como la obesidad, la enfermedad cardiovascular, la diabetes tipo 2, el estreñimiento e, incluso, algún tipo de cáncer. La Asociación Americana de Dietética lo resumió en 2008 al afirmar que a más fibra dietética, menos enfermedades crónicas.

Productos de comercio justo:

también denominado **comercio equitativo**, **comercio equitativo**, o **comercio alternativo**) es una forma alternativa de comercio promovida por varias **ONG** (organizaciones no gubernamentales), por la Organización de las Naciones Unidas y por los movimientos sociales y políticos (como el pacifismo y el ecologismo) que promueven una relación comercial voluntaria y justa entre productores y consumidores. El comercio justo es una iniciativa para crear canales comerciales innovadores, dentro de los cuales la relación entre las partes se orienta al logro del desarrollo sustentable y sostenible de la oferta. El comercio justo se orienta hacia el desarrollo integral, con sustentabilidad económica, social y ambiental, respetando la idiosincrasia de los pueblos, sus culturas, sus tradiciones y los derechos humanos básicos. El comercio justo puede ser considerado una versión humanista del comercio libre, que al igual que este es voluntario entre dos partes, y no tendría lugar si ambas partes no creyeran que iban a salir beneficiadas.



Productos de proximidad.

Consumir productos de proximidad beneficia al medio ambiente y a la economía local. Los productos de proximidad, también llamados de kilómetro 0, son aquellos que se producen en nuestro entorno territorial más próximo, donde la distancia entre el punto de origen y el de consumo del producto son mínimas.

PRINCIPIO DE PRECAUCIÓN

En ALCOIN el Departamento de Calidad lidera la Responsabilidad Social Corporativa, dentro de la cual se engloba el desarrollo de esta memoria de sostenibilidad. Para ello se trabaja con un Sistema Integrado de Gestión, que unifica y alinea los intereses de la calidad, la seguridad alimentaria, gestión ambiental y RSC, mediante el establecimiento de objetivos, indicadores y certificaciones en normas ISO y Madrid Excelente.

Responsabilidad sobre el producto.

Cumplimos con todos los requisitos legales contemplados en las administraciones para el desarrollo de nuestra actividad, estamos **homologados por la Comunidad de Madrid**, para prestar el servicio de comedor en centros públicos, contamos con el **Registro Sanitario nº 26.12524/M** y además disponemos de un sistema de gestión de calidad **certificado ISO 9001:2008** y un **certificado ISO 22000:05** de Seguridad Alimentaria e Inocuidad de los Alimentos. Otra certificación voluntaria que asumimos en aras de la mejora continua es la de Madrid excelente.



Código de conducta

Los compromisos que contribuyen a la prevención de la corrupción en el Grupo (relaciones con proveedores, política anti-soborno, regalos, organización de eventos, prevención del lavado de dinero, compromisos respecto a personas políticamente Expuestas – PEP-, etc.) están contenidos tanto en el **Código de Conducta** como en políticas específicas de desarrollo del mismo.

Protocolo FOOD DEFENSE

Basándonos en el principio de Precaución, concepto que respalda la adopción de medidas protectoras ante las sospechas fundadas de que ciertos recursos pueden crear un riesgo grave para la salud pública o el medio ambiente, pero sin que se cuente todavía con una prueba, hemos desarrollado un **Protocolo de Food Defense**.

El objetivo de este procedimiento es ampliar medidas de defensa o protección alimentaria además de las ya implementadas por ALCOIN-VERDEJO que existen propias del Sistema de Seguridad Alimentaria así como del manual de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, ya implantado. Consistentes en tomar medidas que reduzcan las posibilidades de que alguien contamine intencionalmente los alimentos a fin de matar o perjudicar a las personas.

Pacto mundial

Llevamos adscritos al Pacto Mundial desde el 2012, y por tanto hemos elaborado una memoria anual desde entonces.



CÓDIGO ÉTICO

Durante toda su existencia ALCOIN ha ido consolidando su imagen y prestigio, en base a los valores que rigen su gestión, y entre los que destacan el respeto a personas e instituciones, la calidad de sus servicios, el servicio ajustado a lo que el cliente espera y necesita, la eficacia y eficiencia en sus actividades, la progresiva diversificación, la innovación, la responsabilidad, la comunicación, la transparencia, el diálogo y la igualdad.

La adopción y fomento de estos valores ha hecho de ALCOIN una empresa sólida, competitiva y fiable, que ofrece servicios de alta calidad que satisfacen plenamente las expectativas y necesidades de sus clientes.

El principal activo de ALCOIN son las personas que, gracias a la cualificación y competencia, garantizan diariamente un trabajo bien hecho, base del prestigio y de la buena imagen de ALCOIN entre las diferentes partes interesadas (**Stakeholders**). ALCOIN entiende por tales a quienes tengan interés o sean interlocutores en sus actividades (personas, comunidades u organizaciones afectadas por nuestras operaciones o que influyen en ellas, tanto partes interesadas internas (personal, colaboradores) como externas (clientes, proveedores, 17 administraciones, sociedad, etc.).

ALCOIN cimienta su éxito en un compromiso de mejora continua que va más allá del mero cumplimiento de la legalidad, y a tales efectos impulsa una cultura del desarrollo de su actividad de modo ético y sostenible en toda la organización, del esfuerzo y la humildad de los trabajadores y colaboradores del rigor, del método, del trabajo, y del interés general.

Para que todo ello fuera posible, el Comité de Dirección de ALCOIN, tomó la iniciativa de definir, implantar y mejorar su propio código ético empresarial, a los efectos de comprometerse con los valores y principios éticos que desde sus inicios se han ido consolidando, así como de incorporar y fomentar otros valores que se consideren importantes en su propósito de continuar con su política de mejora continua de las conductas corporativa e individuales.

La importancia del código de conducta para ALCOIN se materializa en su difusión e implantación a través de toda la organización, comprometiendo en ello a la dirección, mandos intermedios y personal restante; y para ello elabora, difunde e implanta la presente guía.

Con ello ALCOIN espera fomentar la responsabilidad, la dedicación y el respeto mutuo, el compromiso, el sentido de pertenencia, la confianza, una mayor cohesión dentro de la empresa y un compromiso permanente de todos sus RR. HH. con los objetivos de la organización.



POLÍTICAS DE ALCOIN

Además de estos mecanismos, la Compañía se ha dotado de otros instrumentos específicos para la gestión de los compromisos básicos en cada área funcional. Los más importantes son:

Política de calidad e inocuidad de los alimentos, con la que ALCOIN quiere demostrar a sus clientes, su preocupación y compromiso por la Calidad y la Seguridad Alimentaria de su producto y logrando una garantía de futuro que sólo las organizaciones competitivas y a la vanguardia en el mercado pueden ofrecer, pero sin olvidar en ningún momento la visión y valores de la empresa.

Política medioambiental, donde ALCOIN se fija una visión medioambiental basada en el cumplimiento de los siguientes compromisos.

- Cumplir fielmente la legislación medioambiental que le aplica.
- Ser una empresa sostenible, capaz de combinar sus actividades productivas con la protección del entorno, incluyendo la componente ambiental como parte de su estrategia.
- Mantener una actitud de mejora continua de su comportamiento y rendimiento tanto en materia de protección medioambiental como en la conservación de los recursos naturales.
- Prevención de la contaminación y mejora continua de los aspectos ambientales que afectamos con nuestras actividades.
- Exigir a los colaboradores unos criterios semejantes a los de ALCOIN-VERDEJO en materia de protección medio ambiental.

Política de recursos humanos, constituye un marco de referencia para todos los integrantes de la Empresa y una herramienta de gestión para quienes tienen responsabilidades en relación con los empleados, que contribuirá a facilitar los procesos de gestión de los RR. HH. de la empresa (selección, formación, evaluación, comunicación, toma de decisiones, etc.). Esta política está alineada con los valores de la organización: Respeto, Responsabilidad Social, Comunicación, Diálogo, Igualdad, Calidad, Servicio, Eficiencia, Diversificación, Innovación, y Lucha contra cualquier forma de corrupción y es coherente con los compromisos de nuestros grupos de interés. Esta política se divide en:

- **POLÍTICA DE RECLUTAMIENTO Y SELECCIÓN.** Su objetivo es elección de las personas que demuestren mejor nivel de calificación y Competencias para desempeñar cada función del puesto de la empresa.
- **POLÍTICA DE CAPACITACIÓN DE DESARROLLO.** La empresa ofrecerá al personal que nuevo ingreso las condiciones de trabajo más favorables para el desarrollo permanente de las capacidades, habilidades y conocimientos del grupo humano en el que se integra.
- **POLÍTICA DE FORMACIÓN.** El departamento de Recursos Humanos junto con Calidad recogerá las necesidades de formación existentes, y elaborará los planes de formación para satisfacerlas plenamente.

Política de prevención de riesgos, donde ALCOIN fija su compromiso y objetivo de la Dirección para asegurar al máximo unas condiciones de trabajo seguras e higiénicas para cada trabajador, por lo que debemos integrar la prevención en las actividades de la línea productiva.

18

ASOCIACIONES-ALIANZAS

Somos socios de la **Asociación de Celiacos Sensibles al gluten**, que colabora en nuestro Plan de Formación anual, mediante sus jornadas sobre la enfermedad celiaca, y con quien realizamos iniciativas tales como la celebración del día nacional de la enfermedad celiaca. Este curso escolar además nos hemos hecho socios de la **Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex**.

Como asociación estratégica participamos de **A.E.R.C.O.C.A.M.:** ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE RESTAURANTES DE COLECTIVIDADES DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE MADRID. Que es una Organización Empresarial de ámbito nacional que representa a las grandes, medianas y pequeñas empresas del sector de la Restauración Social y Colectiva. Es miembro de FERCO, la Federación Europea de Restauración de Colectividades y tiene, entre otras, las siguientes áreas de actuación:

- Información y asesoramiento a los asociados sobre las normativas tanto comunitarias como nacionales:
- Higiene y seguridad alimentaria de los alimentos.
- Nutrición y lucha contra la obesidad.
- Negociación de convenios colectivos, y en general normativas sociales, laborales, sanitarias, y otros.
- Formación continuada.
- Interlocución en el diálogo con las administraciones públicas.

También colaboramos con **Fundación vida sostenible**, en proyectos sociales y medioambientales.





PARTICIPACIÓN DE LOS GRUPOS DE INTERES



Para ALCOIN es imprescindible la comprensión de la organización y su contexto, para lo cual se recurre al **análisis de las Partes Interesadas**, que es una herramienta de gestión que nos permitirá identificar a quién o quienes debemos considerar a la hora de tomar decisiones. En este análisis además se identifican las necesidades y expectativas de las partes interesadas. Según la definición de la norma ISO 9001, las partes interesadas son tanto personas como organizaciones a las que la actividad de la empresa pueda afectar o verse afectada en cualquier punto.

GRUPO DE INTERÉS	REQUISITOS Y/O NECESIDADES
ACCIONISTAS SOCIOS	<ul style="list-style-type: none"> Realizar una gestión sólida y transparente sustentada en los valores de la organización y alineada con el código de conducta de la organización. Garantizar la viabilidad de la actividad a largo plazo y la consiguiente creación de valor. Asegurar, en la medida de lo posible, el crecimiento y la rentabilidad Evitar multas y denuncias de carácter alimentario y ambiental. Mantenerse en el mercado como una ALCOIN-VERDEJO reconocida y conseguir una buena reputación.
CLIENTES	<p><u>CENTROS:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Mejora continua en la calidad de los servicios de ALCOIN. Información, comunicación y comercialización clara y transparente. Construir relaciones estables basadas en la confianza, siendo cercanos y accesibles. Prestarles la máxima atención, para conocerles mejor y anticiparnos a sus necesidades. Apuesta por la sostenibilidad y el compromiso ambiental
<ul style="list-style-type: none"> CENTROS CONSUMIDOR DIRECTO FAMILIAS 	<p><u>CONSUMIDOR DIRECTO</u></p> <p>Elaboración de la comida y servicio de la misma adaptada a los gustos y expectativas, en función del grupo de población al que se destina. (Por ejemplo en comedores escolares, comidas caseras sencillas y dinamizadas con juegos, decoraciones,..., en cafeterías de adultos, menús elaborados y más complejos, combinando recetas tradicionales con otras más modernas o exóticas).</p>
	<p><u>FAMILIAS</u> (Solo en caso de los comensales menores)</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboración de comidas saludables y equilibradas. Aprendizaje durante el servicio de normas de urbanidad y comportamiento correcto en la mesa Dinamización del tiempo de patio, con actividades con deportivas, culturales, sociales,...

PROVEEDORES	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar e interactuar con los proveedores según las necesidades de la organización, instándoles a una conducta responsable en su actividad y en el desempeño del servicio que prestan. • Cumplir fielmente y en todo momento con la normativa vigente y exigible a la actividad de ALCOIN. • Tratamiento mutuo transparente, respetuoso, confidencial y objetivo. • Analizar conjuntamente (la organización y los proveedores que ha seleccionado) los cambios reales y potenciales del mercado en cuanto a necesidades, expectativas e intereses de los clientes aplicando a las relaciones mutuas las modificaciones que corresponda. • Abrir, mantener y optimizar vías de comunicación permanente con los proveedores sobre costes, recursos, contratos, etc. • Compartir con los proveedores toda la información mutuamente beneficiosa para el desarrollo de las relaciones actuales y de los planes de futuro. • Desarrollar conjuntamente actividades de mejora que a corto, medio y/o largo plazo resulten beneficiosas para ambas partes. • Fomentar, reconocer y compensar las mejoras y logros de los proveedores, que redunden en beneficio de la organización.
ENTIDADES FINANCIERAS	<ul style="list-style-type: none"> • Relación comercial continuada. • Comunicación fluida. Contactar habitualmente y de manera asidua con las distintas entidades financieras. • Cumplimiento de pagos y solicitud de financiación. Realizar pagos en fechas y cantidades establecidas. • Tener capacidad devolución financiera o en activos. Contar con respaldo financiero, liquidez y bienes o activos propios.
ADMINISTRACIÓN PÚBLICA	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con todas las exigencias requeridas por la ley para el desarrollo de nuestra actividad de una forma clara y transparente. • Identificar y cooperar (en todo lo que sea pertinente) con las instituciones con las cuales podemos y/o debemos tener una comunicación, ya sea meramente formal y/u obligatoria o determinada puntualmente por una urgencia.
SOCIEDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyaremos iniciativas de colaboración con la sociedad, en proyectos que mejoren la calidad de vida de nuestro entorno y de los sectores más desfavorecidos y vulnerables. • Asumir el compromiso de realizar todas nuestras actividades minimizando el impacto ambiental y promoviendo el desarrollo sostenible, basado en nuestra política de medio ambiente.
EMPLEADOS	<ul style="list-style-type: none"> • Ser parte central de la estrategia empresarial de ALCOIN, teniendo como marco de referencia la Política de Recursos Humanos de la organización. • Crear un entorno basado en valores de la organización, fomentando la diversidad y la igualdad de oportunidades. • Estimular la participación, impulsando el desarrollo y reconocimiento profesional, fomentando el liderazgo eficaz y cooperar a la consecución de los proyectos personales dentro de la ALCOIN-VERDEJO. • Proporcionar un entorno de trabajo seguro y saludable (PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES), que permita la conciliación laboral y personal (POLITICA DE CONCILIACION DE LA VIDA LABORAL Y PERSONAL) • Entorno sostenible con posibilidad cumplir con buenas prácticas ambientales. • Promover la satisfacción de las expectativas de los empleados de acuerdo con su posición en la organización. • Potenciar una comunicación estable e interrelacionada basada en la confianza, siendo cercanos y accesibles en todos los niveles de la organización.

COMPETENCIA MERCADO	<ul style="list-style-type: none"> • En el segmento de los centros públicos, en el que actúa ALCOIN, el mercado se rige por el concurso que la CAM convoca cada año para homologar las empresas que puedan trabajar con los mismos. • En el segmento de los centros privados, en el que actúa ALCOIN, las características del servicio exigidas por los clientes son comparables a las de los públicos, pero lo que suele primar es el precio. • La obtención de los potenciales clientes se realiza mediante el fichero de centros públicos y privados de la CAM, que se mantiene actualizado anualmente descargando el fichero actualizado por la propia CAM. • Las visitas a potenciales clientes programan y realizan en base a la proximidad a los clientes que ya posee ALCOIN, a demandas de los propios clientes, a informaciones de los centros y al personal donde está prestando sus servicios ALCOIN.
ASOCIACIONES SECTORIALES	<p>Comprometernos con las actuaciones y/o principios de la asociación relativos a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higiene y seguridad alimentaria de los alimentos. • Nutrición y lucha contra la obesidad. • Negociación de convenios colectivos, y en general normativas sociales, laborales, sanitarias, y otros. • Formación continuada. • Interlocución en el diálogo con las administraciones públicas.
ALIADOS	<ul style="list-style-type: none"> • Analizar y justificar la viabilidad y conveniencia de actuación conjunta, de cara al mejor aprovechamiento conjunto de oportunidades de negocio difícil o imposible de abordar individualmente. • Eliminar los solapamientos entre las fortalezas de ambos (en relación con la actuación conjunta pretendida). • Identificar, explicitar y optimizar las complementariedades entre las fortalezas mutuas, al objeto de prevenir y superar las amenazas que pudieran presentarse. • Establecer conjuntamente el Plan de Negocio a poner en práctica, para obtener el máximo rendimiento de la actuación conjunta. • Acordar la cantidad y calidad de los recursos y medios a aportar por cada una de las partes, así como el calendario correspondiente a la aplicación de cada uno de ellos. • Implantar, desarrollar, gestionar y controlar el Plan de Negocio acordado. • A la finalización de la actuación conjunta, evaluar los resultados obtenidos en relación con los objetivos previstos, y obtener las conclusiones que proceda de cara a la mejora en futuras actuaciones conjuntas.



ASPECTOS

MATERIALES



COMUNICACIÓN CON LOS GRUPOS DE INTERES

CLIENTES/SOCIEDAD

- Encuestas de satisfacción a clientes
- Servicio de atención al cliente:
 - Telefónica
 - Correo electrónico
 - Comunicación directa
- Redes sociales: Facebook-twitter-web

EMPLEADOS

- Encuestas de satisfacción
- Atención al empleado: supervisor-RRHH
- Línea anónima para trabajadores

PROVEEDORES/ASOCIACIONES

- Facturas-albaranes
- Línea directa Dpto. Administración
- Comunicaciones telefónicas-correo

SOCIOS

Informes semestrales

ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

- Contestación a las actas de inspección o auditorias
- Informe anual de cambios en documentación APPCC

1. Proceso de definición de asuntos materiales

Para elaborar el listado final de asuntos materiales nos hemos basado en aquellos asuntos que han sido definidos como riesgos reputaciones para ALCOIN, y en la identificación de otros asuntos materiales que no representan un riesgo. En ambos casos, las fuentes consultadas han sido las siguientes:

- Investigaciones y contactos que proporcionan información sobre las percepciones de los grupos de interés, a través de las herramientas de consulta descritas en el apartado anterior.
- Tendencias regulatorias del sector.
- Análisis de competidores, cuáles son los asuntos más relevantes o temas conflictivos que les afectan y que nos podrían afectar también a nosotros.
- Análisis de medios y redes sociales: noticias negativas, temas candentes, preocupaciones sociales, etc.

2. Priorización de asuntos materiales:

Para priorizar los asuntos materiales, hemos analizado dos aspectos: la relevancia para los grupos de interés y la relevancia para el negocio de ALCOIN.

Relevancia para los grupos de interés: para medir la relevancia de estos asuntos para los grupos de interés, hemos tenido en cuenta lo importante que son los asuntos para estos grupos, así como si hay requerimientos legales o compromisos relacionados suscritos por ALCOIN. De esta forma, un asunto es más relevante cuando:

- Mayor número de grupos de interés estén afectados y mayor sea la importancia de estos grupos de interés para ALCOIN.
- Mayor sea el impacto de los asuntos para los grupos de interés afectados.
- Existan requerimientos legales o compromisos por parte de ALCOIN relacionados con ese asunto.

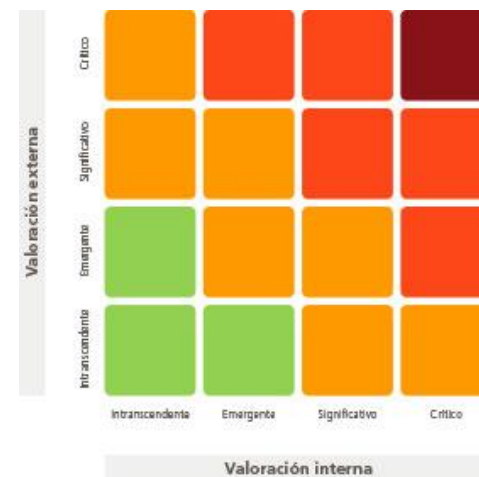
Relevancia para el negocio: La relevancia para el negocio consiste en determinar el impacto que tiene el asunto en el negocio actual y futuro de ALCOIN.

2. Matriz de materialidad

De acuerdo a este proceso, hemos construido una matriz de materialidad para cada país, a partir de las cuales se ha obtenido una matriz de materialidad global para todo el Grupo.

El proceso de consolidación se ha llevado a cabo haciendo una media ponderada de la relevancia para los grupos de interés y de la relevancia para el negocio de todos los países. El ponderador utilizado ha sido el margen bruto en cada país. La matriz de materialidad global resultante es la siguiente:

1. Seguridad alimentaria. Buenas prácticas de manipulación
2. Calidad de los productos empleados
3. Variedad en las recetas
4. Cantidad de las comidas y posibilidad de repetir
5. Accesibilidad a la gerencia
6. Rapidez en la toma de decisiones
7. Trato personalizado y flexible
8. Formación realizada a los trabajadores
9. Buen ambiente de trabajo
10. Calidad del empleo (temporalidad, externalizaciones, ...)
11. Respeto a los derechos de los empleados.
12. Asignación de puesto de trabajo lo más cercano al domicilio
13. Programa de recreo y ocio
14. Puntualidad en los pagos (trabajadores, proveedores,...)
15. Acciones sociales
16. Diversidad y conciliación familiar
17. Sensibilización medioambiental. Mejora de la huella ambiental
18. Respeto a los derechos humanos
19. Seguridad, privacidad y protección del cliente
20. Comportamiento ético



27

En la tabla de indicadores se especifica que aspecto ha sido atendido y se detalla la página en la que se comunica los resultados alcanzados para facilitar al lector su comprensión.

MAGNITUD ECONÓMICA



El **BENEFICIO NETO** es la diferencia entre el Beneficio Antes de Impuestos y el Impuesto sobre Beneficios.

Teniendo en cuenta los resultados anteriores del beneficio antes de impuestos y el impuesto sobre beneficios, el Beneficio Neto arroja una cifra de 50.508 €, lo que supone un crecimiento lineal respecto a los dos años anteriores. Respecto al año 2017 sólo hay una diferencia de 2000 euros

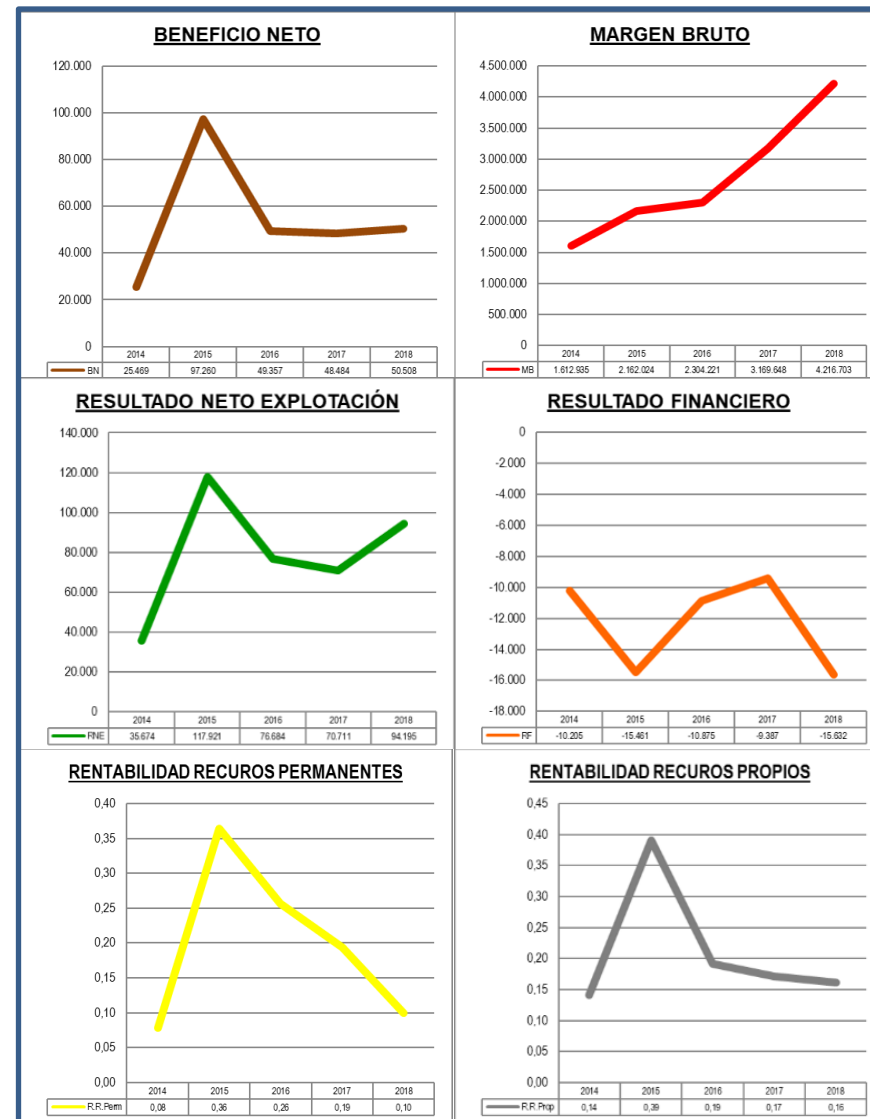
El **RESULTADO NETO DE EXPLOTACION** es la diferencia del Resultado Bruto de Explotación y las Amortizaciones y otros Gastos de Explotación que no son costes del producto.

Las cifras resultantes para 2018 han sido de 120.358 € para el resultado bruto de explotación y de 26.163 € en amortizaciones y otros gastos de explotación (que no son costes del producto), lo que supone un crecimiento de un 40% y 159%. Estos datos suponen un importante incremento respecto a los años anteriores en los que se sufrió un decrecimiento.

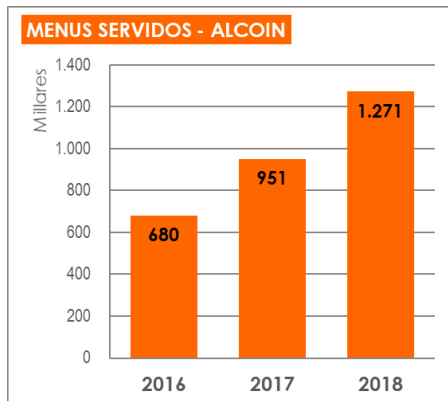
En el caso de la **RENTABILIDAD**, los recursos que utilizamos son:

- La Rentabilidad de los Recursos Propios (%)
- La Rentabilidad de los Recursos Permanentes (%)

Los recursos propios, han aumentado respecto al año anterior un 10% y la rentabilidad de los recursos propios se ha mantenido prácticamente igual que el año anterior. En cuanto a la rentabilidad de los recursos



2018



IMPORTE NETO DE NEGOCIO.

Los resultados de 2018 son mucho más positivos que el año anterior. Las introducciones de diez nuevos centros de trabajo mejorarán los resultados obtenidos durante este año 2019, puesto que las inversiones necesarias se han realizado ya.

Ese aumento en la productividad, se ha visto reflejado en la cuenta de resultados, aunque no en su totalidad. La causa habita en la entrada en el último trimestre de 2017 de diez nuevos centros, lo que hace necesaria una inversión a corto plazo en otros gastos de explotación, la que se amortizará a lo largo de este año.

GASTOS DE EXPLOTACIÓN.

Las compras y gastos han sufrido un incremento resumen del 32%, destacando: un 30% en compras de mercaderías, un 31% de gastos de personal un 44% los gastos de explotación (especial incremento las partidas de los gastos de publicidad y propaganda y arrendamientos y cánones), un 71% los gastos financieros y un 31% los tributos.



GASTOS DE PERSONAL CONTRATADO.

Los gastos de personal se han visto incrementados en un 32%. Los gastos de personal de ALCOIN representan aproximadamente un 65% de los gastos de la empresa y ello se debe a que, en 22 de los 26 colegios, los monitores están por encima de la ratio, esta es una de las mejoras que ofrecemos respecto a las empresas de la competencia.

**GASTOS A LAS
ADMINISTRACIONES
PÚBLICAS:
260.611 €**

IRPALQUILERES: 5.225
I.SOCIEDADES: 12.198
IVA: 134.332
IRPF: 108.462
IAE 393,19

**GASTOS A LAS
MATERIAS
PRIMAS:
124.779,1 €**

**PRODUCTOS
ALIMENTICIOS: 1.325.527
LIMPIEZA: 95360
MENAJE: 20101,45
OTROS: 9317,04**

MAGNITUD

AMBIENTAL



El respeto del medio ambiente es primordial para ALCOIN. Toda su actividad se realiza teniendo en cuenta la minimización de su impacto en el entorno y llevando a cabo las mejores prácticas de eficiencia y de Optimización en el consumo de recursos y gestión de residuos.

HUELLA AMBIENTAL



Por ello durante el 2016 y participamos en un Proyecto pionero del Ministerio de empleo y seguridad social, mediante la Fundación Vida sostenible, realizamos el cálculo de la huella ambiental.

El objetivo de este estudio es analizar los impactos ambientales asociados al ciclo de vida completo del servicio de gestión de comedores escolares ofrecido por ALCOIN para poder aplicar medidas que supongan la reducción de los mismos. La unidad de análisis es el **servicio de gestión del comedor escolar por comensal (comida servida)**.

UNE-EN -ISO 14001.

ALCOIN contaba con una Política Ambiental y un Sistema de Gestión integrado basado en un proceso dinámico que sigue el ciclo de “planificar, poner en práctica, comprobar y revisar”. Está diseñado de acuerdo a los requisitos de la norma internacional UNE-EN -ISO 9001 y UNE-EN ISO 22000, así como los exigidos en Madrid Excelente. Recientemente, este junio del 2019 no hemos certificado 32 en la norma de gestión ambiental UNE-EN -ISO 14001. Esperamos contar con el certificado en agosto de este año.

Para la implantación de esta norma hemos se ha realizado un análisis del ciclo de vida, a partir del cual se han identificado los aspectos ambientales que pueden provocar un impacto ambiental. Posteriormente se han pasado todos estos aspectos por la Evaluación de aspectos ambientales, para identificar los **aspectos significativos**.

SIGNIFICANCIA DEL ASPECTO = Cantidad x Características x Frecuencia

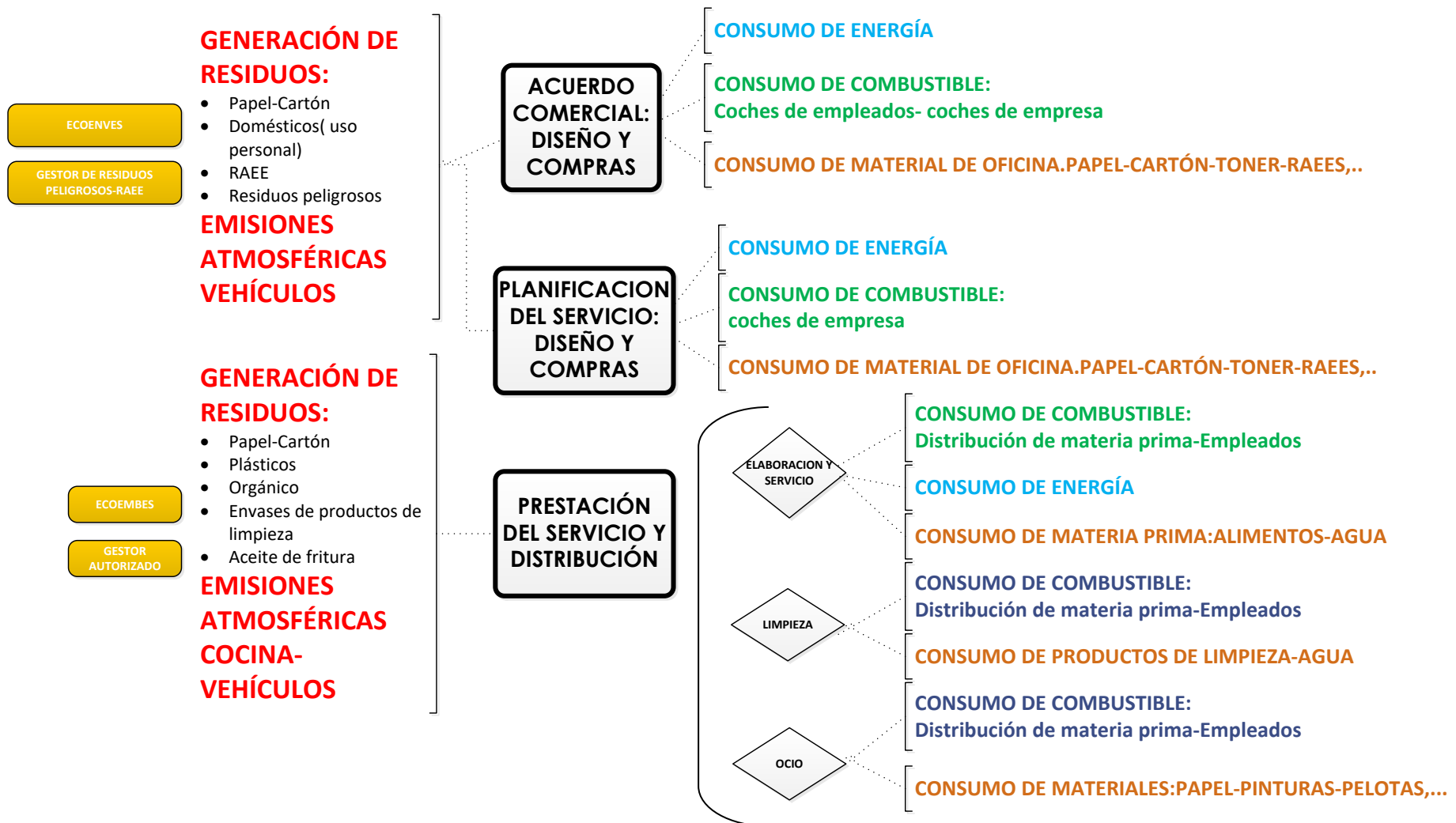
Sobre los **aspectos ambientales directos se realiza un control periódico**.

Los principales **aspectos ambientales indirectos** detectados por nuestras actividades son:

- Consumo de gas refrigerante en operaciones de mantenimiento de equipos de climatización.
- La mayoría los aspectos ambientales generados en los centros donde prestamos el servicio de restauración: consumo de agua, consumo de energía, vertidos, consumo de combustible de los empleados, residuos, ...

Sobre los aspectos ambientales indirectos no se puede llevar un control, pero si desde ALCOIN-VERDEJO se puede influir, se tomarán medidas para mejorar en la sostenibilidad, como *acciones formativas, cartelería, campañas de concienciación, etc.*

ANÁLISIS DEL CICLO DE VIDA.ED02 06/06/2019



INICIATIVAS. Aspectos ambientales significativos.

OBJETIVOS CURSO ESCOLAR 2018-2019

OBJ.6. UTILIZAR UN 20% DE PAPEL CON CERTIFICADO DE CADENA DE CUSTODIA.

OBJ10. REALIZAR CINCO ACTUACIONES DE CONCIENCIACION MEDIOAMBIENTAL EN EL CURSO

OBJ11. INTRODUCIR AL MENOS TRES PRODUCTOS ECOLÓGICOS EN NUESTROS MENUS

OBJ12. INTRODUCIR AL MENOS TRES PRODUCTOS DE PROXIMIDAD EN NUESTROS MENUS

Consecución



Este año se han fijado los siguientes indicadores, por lo que aún no tenemos valores que aportar, que se miden semestralmente:

 CONSUMO DE LUZ en la CENTRAL	 CONSUMO DE AGUA en la CENTRAL	 ACEITE DE FRITURA RECUPERADO	 CONSUMO DE TONER de empresa	 RESIDUOS PELIGROSOS
 CONSUMO DE FOLIOS	 CONSUMO DE ENVASES en la CENTRAL	 CONSUMO DE COMBUSTIBLE coches empresa	 CONSUMO DE PAPEL CARTON en la CENTRAL	 CONSUMO DE RAES





- **USO DE PAPEL ECOLÓGICO PARA LA IMPRESIÓN DE NUESTROS MENÚS.**

El 100% de nuestros menús se imprimen en este tipo de papel., que es **aquel en cuyo proceso de producción se han tenido en cuenta criterios de sostenibilidad y de respeto al medio ambiente**, con el fin de minimizar el impacto ambiental que, como todo proceso industrial, tiene la fabricación del papel.

- **USO DE PAPEL CON CADENA DE CUSTODIA EN LA OFICINA.**

Dentro de nuestro Programa de objetivos este año se fijó el consumo en la sede de al menos el 20% del papel con la calificación de FSC. Para ello en la oficina todos disponemos de pantallas dobles.

- **USO DE TONER BIODEGRADABLE.**

Puede descomponerse en elementos químicos naturales por la acción de agentes biológicos, como el sol, el agua, las bacterias, las plantas o los animales.



- **CISTERNA CON PULSADOR DE DOBLE DESCARGA:** Está compuesto por un pulsador con dos botones. Al presionar uno se descargan tres litros de agua y, al apretar ambos, la cantidad máxima que se libera es de seis litros, que ya supone de por sí ahorro respecto a lo habitual (12 litros).

- **CARTELERÍA CONCIENCIACION SOBRE EL CONSUMO DE AGUA.**

- **CONSUMO DE COMBUSTIBLE.**

En ALCOIN tenemos una *Campaña de conducción eficiente* para los supervisores de los centros, en la que se dan pautas para el ahorro de combustible.

- **GESTIÓN DEL ACEITE DE FRITUA**

Desechar los aceites de cocina usados, incluso en cantidades pequeñas, por la red de saneamiento pública, es una práctica que se debe evitar. Tal acción implica riesgo de atascos de tuberías, dificultades e incremento de costes en los procesos de depuración de aguas residuales, así como la formación de una película superficial en aguas de ríos, lagos, etc., que afecta al intercambio de oxígeno y perjudica a los seres vivos de los ecosistemas. Se estima que un litro de aceite puede contaminar mil litros de agua. Por todo ello debe realizarse una gestión especial. Contamos con varias empresas homologadas, encargadas de la recogida de los aceites usados de todos nuestros centros escolares, para su posterior reutilización en la producción de biodiesel.



CONTENEDOR

PAPEL Y CARTÓN

SI 

ENVASES DE CARTÓN Y PAPEL · BOLSAS DE PAPEL
FOLIOS · PERIODICOS Y REVISTAS · CAJAS

NO 

BRIKS · SERVILLETAS · BOLSAS DE TÉ

CONTENEDOR

DESECHOS/RESTOS

SI 

OBJETOS CERÁMICOS · POLVO · UTENSILIOS DE
COCINA · JUGUETES · COMPRESAS · ARENA

NO 

PILAS · BATERIAS · MOVILES · ORDENADORES
CDs · FÁRMACOS CADUCADOS · LEDs ·
FLUORESCENTES · PINTURA · AEROSOL

CONTENEDOR

ENVASES

SI 

ENVASES DE PLÁSTICO · LATAS Y BRIKS
BOLSAS Y ENVOLTORIOS DE PLÁSTICO Y ALUMINIO

NO 

CUBIERTOS PLÁSTICO · CAPSULAS DE CAFÉ ·
BLISTER DE MEDICAMENTOS · CERÁMICA
RESTOS DE COMIDA · CUBOS DE PLÁSTICO

CONTENEDOR

VIDRIO

SI 

SOLO ENVASES DE VIDRIO
BOTELLAS, BOTES, TUPPER, TARROS

NO 

BOMBILLAS · ESPEJOS · CENICEROS
· VASOS · VAJILLAS ·

**CAMPAÑA DE
CONCIENCIACIÓN Y
SENSIBILIZACIÓN.
CORRECTA SEGREGACIÓN**

CONSUMO AGUA

CIERRA siempre bien el grifo. Una gota por segundo supone 30 litros/día de agua malgastada.

Si observas un grifo con escape, avisa cuanto antes al equipo de calidad.

GRACIAS por contribuir a la mejora del medioambiente.

CONSUMO AGUA

- No tires innecesariamente de la cisterna.
- Utiliza racionalmente el botón pequeño para 1/2 descargas y el grande para la descarga completa.
- No tires toallitas al inodoro.

Si observas un grifo o alguna cisterna con escape, avisa cuanto antes al equipo de calidad.

GRACIAS por contribuir a la mejora del medioambiente.

INICIATIVAS. Aspectos ambientales indirectos.

MATERIAS PRIMAS



1.- USO DE LEGUMBRE Y PASTA ECOLÓGICA EN LA ELABORACIÓN DE NUESTROS MENÚS.

Además de ser beneficiosos para el medioambiente por ser cultivo sostenible, evitar la contaminación y favorecer la biodiversidad y el desarrollo de zonas rurales, son alimentos más naturales, con mayor calidad nutritiva, en el que no se utilizan organismos modificados genéticamente.

2.- USO DE PRODUCTOS DE TEMPORADA Y PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

Aquellos **productos que se producen en un radio de distancia entre productor y consumidor relativamente cercano**. Fomentan la economía local y reduce el impacto medioambiental, a reducir las distancias de transporte.

3. COMPROMISO DE NUESTROS PROVEEDORES

Todos nuestros proveedores cumplen el requisito de firmar un compromiso de cumplimiento de legislación en materia de residuos y de legislación ambiental en general, así como de mejora ambiental basada en

- Minimización de residuos, concienciación ambiental de respeto y eficiencia en el consumo de recursos.
- Sustitución de sustancias peligrosas por otras de menor impacto.
- Reducción de consumos de materias y energías, dentro de las posibilidades técnicas actuales.

37

SOCIEDAD



1.-NOS SUMAMOS AL RETO DEL AGUA DEL CANAL DE ISABEL II.

Desde ALCOIN adquirimos un fuerte compromiso con este preciado bien y desarrollamos dentro de nuestras Buenas Prácticas Medioambientales actividades y formación que persiguen el ahorro del agua, por ello nos sumamos al RETO DEL AGUA como empresa colaboradora promovido por el Canal de Isabel II.



2.-HOGARES Y GENTE SOSTENIBLE. La Fundación Vida Sostenible promueve esta iniciativa para difundir información de actualidad, para ayudar a los hogares y a las personas en su cambio hacia las sostenibilidades. En ALCOIN queremos unirnos a esta iniciativa como empresa que queremos cambiar hacia un mundo más sostenible y por eso aprobamos el manifiesto de la red.



EDUCACIÓN AMBIENTAL



1.-CELEBRACIÓN DEL DÍA MUNDIAL DEL AGUA DENTRO DE NUESTRO PROYECTO DE

RECREO Y OCIO. Sensibilización y concienciación de los niños sobre el consumo del agua, mediante cuentos y consejos sobre aplicables al entorno del niño: familia, colegio,...Realización de murales, cuentacuentos, talleres plásticos, cartelería en baños,...

2.-RECOGIDA SELECTIVA. La recogida selectiva es necesaria para controlar numerosos residuos. La colaboración de todos es necesaria y por ello en ALCOIN contamos con un Manual de Buenas Prácticas Medioambientales, con el que concienciamos a nuestro equipo sobre la importancia de esta acción.

Además, en las actividades de recreo y ocio, a través de los monitores concienciamos a los más pequeños colaborar en la educación de los mismos.



3.-BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES EN COMEDORES ESCOLARES, que incluye consejos relativos sobre la correcta adquisición de productos, basados en el principio de las tres RRR: REDUCIR-REUTILIZAR-RECICLAR.

4.-CAMPAÑA DE RECOGIDA DE ACEITE USADO PARA LAS FAMILIAS.

Además ALCOIN ha impulsado una campaña para los centros interesados de reciclaje de aceite usado de cocina en domicilios. A través de la de actividades de recreo y ocio, los niños conocerán la importancia del reciclaje de aceite usado. Con las actividades programadas y la colaboración de las familias conseguiremos un mundo más sostenible.



Además contamos con un registro de REQUISITOS LEGALES, y verificamos su cumplimiento de forma semestral.

MAGNITUD SOCIAL



OBJETIVOS CURSO ESCOLAR 2018-2019

Consecución

OBJ.1.CONCIENCIACION Y SENSIBILIZACION DE HABITOS SALUDABLES: REALIZACIÓN DE AL MENOS TRES ACCIONES.(JUEGOS NUTRICIÓN- CARTELERÍA ~NUTRICIÓN- ESTRATEGIA NAOS)



OBJ.7.MEJORAR EL COMPROMISO SOCIAL Y CULTURAL DE ALCOIN: AL MENOS TRES ACTIVIDADES.



OBJ09.CREACION DE UN PLAN DE IGUALDAD-CONCILIACION LABORAL-INFORME DE IMPACTO



BENEFICIO EMPLEADOS	EMPLEADOS	IMPORTE	
PROGRAMA DE INCENTIVOS, este año asociados a la formación, con el fin de fomentar la misma.	-	1330 €	
SUBENCIÓN SEGURO MÉDICO CON ADESLAS	15	1800 €	40
MANUTENCIÓN (COMIDA)	180	77824€	
Paga de permanencia a los mayores de 58 años con más de 10 años de antigüedad reconocida.	30	La paga se corresponde con una mensualidad más al año.	

SENSIBILIZACIÓN Y ERRADICACIÓN DE LA VIOLENCIA DE GÉNERO

Este año mantenemos la alianza, con “Otro tiempo otro planeta, en su proyecto con la **Asociación Otro Tiempo**, asociación civil sin fines de lucro y declarada de utilidad pública, que trabaja por la sensibilización y erradicación de la violencia de género, que cree en la educación en valores y en la igualdad entre las personas y la preservación del medio ambiente.

La Asociación Otro tiempo tiene la condición jurídica de gestor de residuos (según definición de la ley 22/2011 de residuos y suelos contaminados), llevando a cabo la recogida y transporte de aceite usado de cocina. N° de Registro de Transportistas de la Comunidad de Madrid 13T02A1800009381X y NIMA:2800073549 (número de identificación medioambiental).



Otro Tiempo, Otro Planeta cuenta con la certificación internacional ISCC-EU (International Sustainability and Carbon Certification), que garantiza la trazabilidad y sostenibilidad del residuo, para la obtención de la cual se somete a auditorías anuales.

DIVERSIDAD FUNCIONAL

Nuestro interés con el síndrome de Down nace cuando en 2008 viene al mundo la tercera hija de uno de los socios fundadores y desde entonces solo hemos hecho crecer nuestra participación. Actualmente son tres las principales actividades en las que trabajamos: 41



PRÁCTICAS LABORALES EN COCINA .La inclusión es un aspecto vital a nivel social y a nivel laboral. Este proyecto favorece que a través de las prácticas nuestra cocina, los jóvenes con síndrome de DOWN se formen como ayudantes de cocina y puedan incorporarse al entorno normalizado de trabajo como vía para su plena integración en nuestra sociedad.

FORMACIÓN EN MANIPULADORES. Nuestro departamento de calidad, forma joven del centro ocupacional 3 Olivos en "Buenas prácticas de manipulación para el apoyo en colectividades" apostar por la formación para que facilitar el acceso al mercado laboral. **Más de 100 jóvenes formados en 2019**

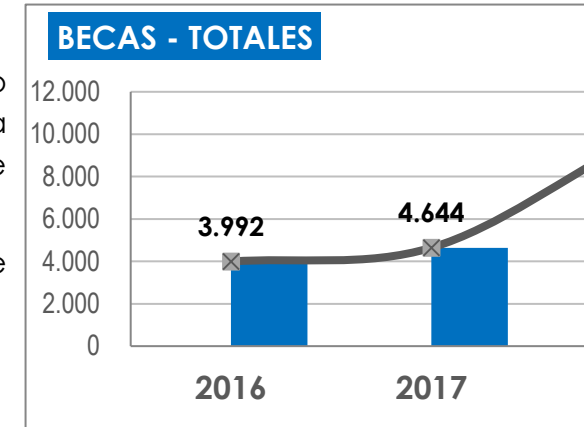
CENA SOLIDARIA. No es una simple cena, es una reunión de amigos para comentar nuevos proyectos y “hacer comunidad” porque es una ocasión perfecta para relacionarse con un grupo de personas que entienda que la inclusión social de las personas con síndrome de Down u otra discapacidad intelectual es clave para que una sociedad avance.

BECAS COMEDOR



El programa lleva funcionando desde la creación de ALCOIN, pero hemos hecho todo lo posible porque fuera creciendo de manera sostenible y poder mantenerlo en años posteriores. Estos son los datos de los últimos años.

Como se puede observar el aumento ha sido considerable, triplicándose respecto al 2016.



MENORES EN RIESGO DE EXLUSION SOCIAL



El Objetivo General es la Promoción del desarrollo socioeducativo integral de los menores a través de actividades de refuerzo educativo y desarrollo de competencias que favorezcan hábitos de vida saludable, la inclusión social y la participación infantil y juvenil, a través de acciones de prevención e intervención complementarias de los servicios normalizados educativos, de tiempo libre y sociales.

Este proyecto se gestiona de dos maneras:

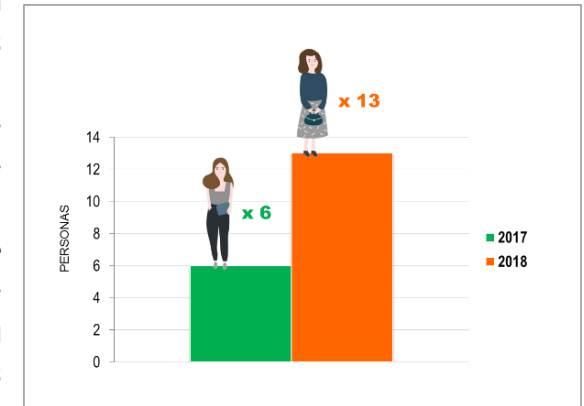
- PRIMERO: queremos hacer participe a toda la organización y aquellos que quieren hacerlo pueden hacerlo a través de Teaming. Una herramienta online para recaudar fondos para causas sociales a través de micro donaciones de 1€ al mes. La filosofía se basa en la idea de que con 1€, nosotros solos no podemos hacer mucho pero si nos unimos, podemos conseguir grandes cosas.
- SEGUNDO: ALCOIN como organización tiene una acuerdo para realizar una aportación 1.200 € / año para esta causa.

DESARROLLO INTEGRAL DE LA INFANCIA Y JUVENTUD EN SITUACIÓN DE RIESGO.



También colaboramos con **FUNDACION BALIA Y ASOCIACION LA KALLE**, entidades que a través de proyectos educativos pretenden mejorar las vidas de menores con dificultades socio económico y sus familias. Nuestra aportación es la formación en manipulador de manera gratuita, a la que acuden fundamentalmente mujeres en riesgo de exclusión social que realizan además formaciones relativas al control de alérgicos e intolerantes.

Además, tenemos firmado un convenio de **cooperación educativa de prácticas**. A través del cual las alumnas del curso de Monitor de Comedor y Patio de F. Balía, puedan complementar la formación teórica con la formación práctica que requiere el desarrollo de actividades profesionales. Las prácticas externas se organizarán de tal modo que se ajusten a la formación y competencias de las alumnas y su realización no se derivarán, en ningún caso, obligaciones propias de una relación laboral.



MENORES EN RIESGO DE EXLUSION

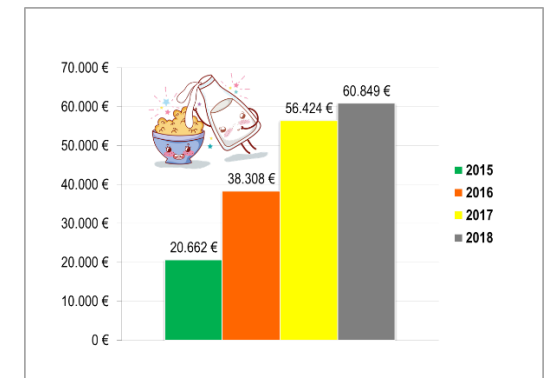


En 2011 se pone en marcha en España el programa [Breakfasts for Better Days](#), bajo el nombre "TODOS A DESAYUNAR", un programa que está proporcionando alimentos a personas en más de 35 países de todo el mundo.

EL programa es gratuito para los beneficiarios y está financiado con fondos de Kellogg's Corporate Fund (KCF). El programa funciona gracias a la colaboración del programa municipal del Ayuntamiento de Madrid "[Voluntarios por Madrid](#)", [Cooperación Internacional](#) ONG, padres de alumnos inscritos en el programa, profesores y otras partes como nosotros que gestionamos el servicio de cocina cumpliendo los criterios establecidos en el programa.

Este programa tiene como objetivo ofrecer un desayuno completo, a niños de 3 a 12 años que por su situación socioeconómica van al colegio sin desayunar. A lo largo de la semana se va variando el menú para ofrecer a los niños diferentes tipos de alimentos, texturas y sabores. Los menús han sido evaluados por la Fundación Española de Pediatría.

43



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

La empresa ALIMENTACION DE COLEGIOS INFANTILES en cumplimiento del deber de Prevención de Riesgos profesionales, tiene concertado con el Servicio de Prevención de SP activa, la realización de dicha actividad, a través del correspondiente concierto para la prestación del servicio de prevención suscrito por ambas partes, dando cobertura a las especialidades de:

- Ergonomía y Psicosociología
- Higiene Industrial
- Seguridad en el Trabajo
- Vigilancia de la Salud

A través del mencionado concierto se prestó el asesoramiento y apoyo en función de los tipos de riesgos emitiendo, en su caso, informe de la actividad. Las actividades contratadas durante el periodo anual fueron:

- Elaboración de documentación.
- Evaluación de factores de riesgo.
- Formación básica de los trabajadores.
- Formación para emergencias.
- Información de riesgos y medidas adoptadas.
- Investigación y análisis de accidentes.
- Plan de Prevención: Diseño, implantación y aplicación.
- Planes de emergencia.
- Planificación de la actividad Preventiva, determinación de prioridades y controles de eficacia.
- Valoración de la efectividad de la integración de la prevención de riesgos laborales en el sistema general de gestión de la empresa.
- Vigilancia de la Salud.

44

De todas las actividades desarrolladas por el servicio de Prevención ajeno, no existe ningún aspecto destacable que debamos mencionar. Para cualquier consulta remitimos a la Memoria anual del año 2018.

Vigilancia en la salud:

Respecto al curso 2018-2019, se realizaron 78 Reconocimientos médicos, siendo APTOS todos ellos.

78

Formación en PRL.

En el Plan de formación de este curso solo se contempla la formación inicial en PRL. Está previsto hacer una formación de cara al nuevo curso escolar.

20h

SINIESTRALIDAD 2018

ACCIDENTES EN JORNADA: 14
ACCIDENTES IN ITINERE: 4
ACCIDENTES SIN BAJA: 11
ENFERMEDADES PROFESIONALES: 0

18



SINIESTRALIDAD 2017

ACCIDENTES EN JORNADA: 8
ACCIDENTES IN ITINERE: 0
ACCIDENTES SIN BAJA: 15
ENFERMEDADES PROFESIONALES: 0

8

Agente Material¹

	Nº accidente
Dispositivos de traslado, transporte y almacenamiento - sin especificar	2
Edificios, superficies al mismo nivel (interior o exterior, fijas o móviles, temporales o no)	7
Equipos de oficina y personales, material de deporte, armas, aparatos domésticos	1
Máquinas y equipos fijos - sin especificar	1
Edificios, construcciones, superficies en altura (interior o exterior) - sin especificar	1
Seres humanos - sin especificar	2

Lesiones provocadas

	Nº accidente
Dislocaciones, esguinces y torceduras	6
Heridas y lesiones superficiales	5
Quemaduras	0
Fracturas de huesos	2
Otras lesiones	1

Parte lesionada

	Nº accidente
Espalda	2
Piernas	5
Brazos	5
Cabeza	1
Tronco	1

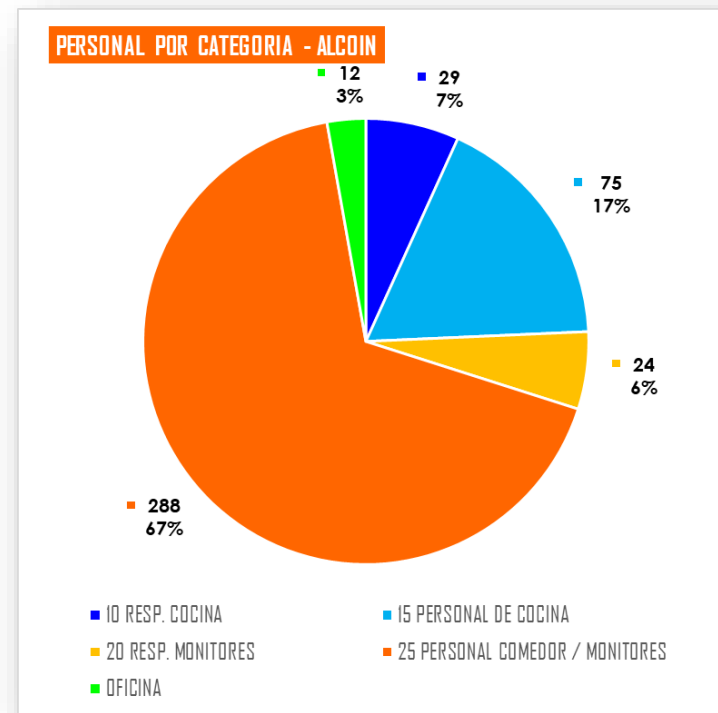
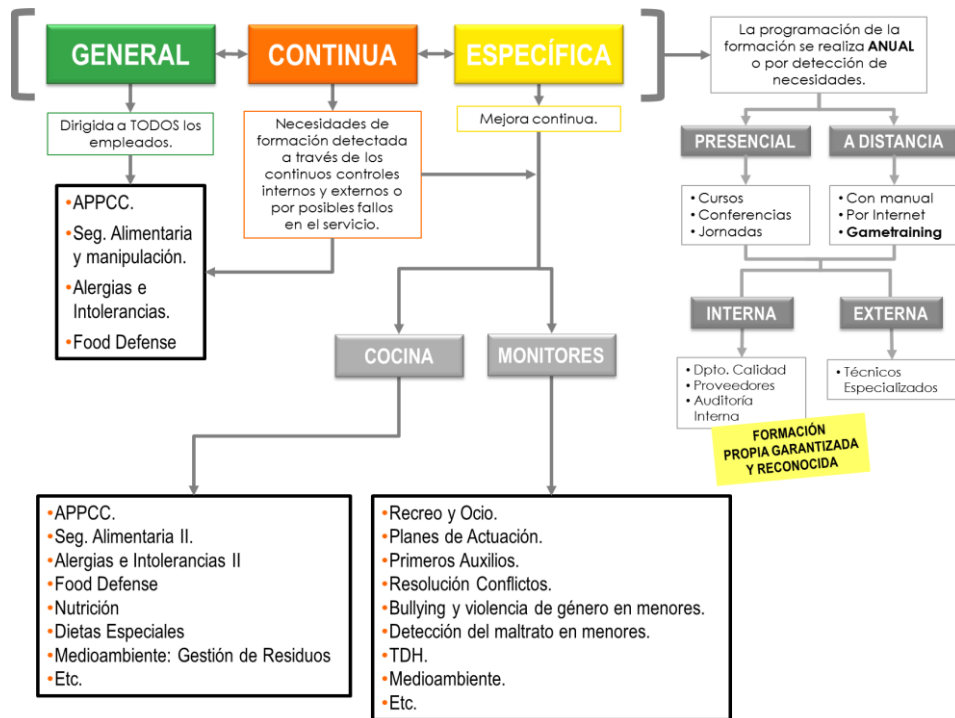


45

2018

CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN

ALCOIN apuesta por el desarrollo profesional de sus empleados facilitándoles la oportunidad de formarse en diferentes materias que contribuyan a un mejor desempeño de su puesto de trabajo. La compañía ofrece a su equipo la posibilidad de desarrollar una carrera profesional enriquecedora. Para ello se establece anualmente un programa de formación.



La formación en ALCOIN suele ir dirigida a cada tipo de categoría profesional, y se ofrece a todos los trabajadores incluidos en la misma, independientemente de criterios relativos a sexo, edad, antigüedad, ... De esta manera las formaciones suelen ir dirigidas a personal de cocina o de sala, o a ambas categorías.

PLAN DE FORMACIÓN 2018-2019

- Seguridad alimentaria (2 HORAS)
- Recetas internacionales: Grecia-India-Hawai (4 HORAS)
- Trastornos de conducta en niños (2 HORAS)
- Buenas prácticas de manipulación en colectividades. Alergias e intolerancias. Formación inicial o continua.
- Gametraining: APCC-alergias -intolerancias. Prevención de riesgos laborales.
- Jornada de celíacos. Sesión técnica. (2 horas)
- Curso de introducción a la ISO 14001 y buenas prácticas ambientales en oficinas y colectividades (3 horas)
- Sistema de Gestión según UNE-EN-ISO 14001 (20 horas, para el Departamento de Calidad)
- Sistemas de Gestión según UNE-EN-ISO 9001-22000 (179 horas para Nutrición)



62 HORAS

100 HORAS



140 HORAS

226 HORAS



4557 HORAS

25 HORAS

24 HORAS

40 HORAS



179 HORAS



47

468 TRABAJADORES DE ALCOIN
313 TRABAJADORES FORMADOS

67% PERSONAL FORMADO

17 horas de formación/trabajador

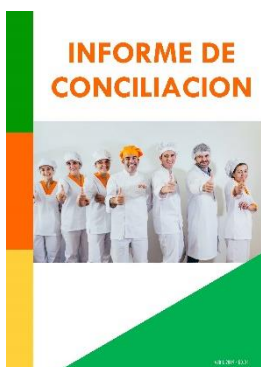
5353 HORAS

IGUALDAD Y BIENESTAR DE NUESTRA PLANTILLA



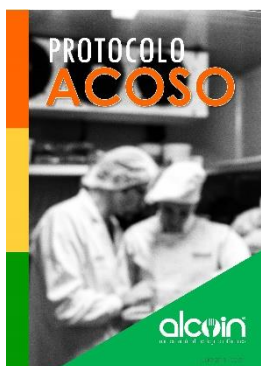
Plan de igualdad de género.

ALCOIN ha puesto en marcha este año 2019 un Plan de igualdad, con un conjunto ordenado de medidas, adoptadas después de realizar un diagnóstico de situación, tendentes a alcanzar en la empresa la igualdad de trato y de oportunidades entre mujeres y hombres y a eliminar la discriminación por razón de sexo. Además se elaboró nuestro primer **INFORME DE IMPACTO** con el fin de analizar la situación de partida y los primeros resultados obtenidos.



Informe de conciliación.

ALCOIN ha querido recoger en un único documento todas aquellas medidas existentes para la conciliación personal, laboral y familiar, así como transmitir el firme compromiso de la Dirección de cuidar a su plantilla, mediante medidas firmes y efectivas. Por ello este 2019 se ha creado nuestro primer **INFORME DE CONCILIACIÓN**.

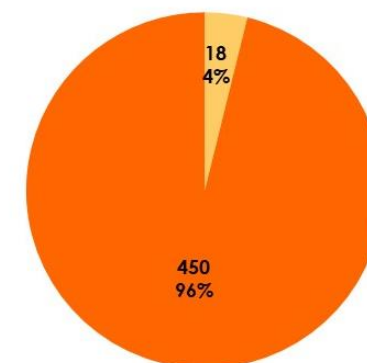


Protocolo de acoso.

ALCOIN, también este año 2019, ha elaborado el protocolo de acoso que recoge el proceso a seguir en caso de acoso laboral, donde se garantiza el cumplimiento de los derechos de las víctimas. Nuestra web cuenta con un canal de acoso, mediante el cual nuestros empleados pueden hacer las denuncias de forma anónima.

PERSONAL DE PLANIFICACION			
PUESTOS	PARTICIPACIÓN		
DIRECCIÓN-SOCIOS	3		0
DEPARTAMENTOS	1		10

PERSONAL DE PRODUCCIÓN			
PUESTOS	PARTICIPACIÓN		
ENCARGADOS:	0		26
MONITORES:	8		320
JEFE DE COCINA:	6		20
PERSONAL DE COCINA: HORAS	1		93



■ HOMBRES ALCOIN ■ MUJERES ALCOIN

CALIDAD Y SEGURIDA ALIMENTARIA

ALCOIN cuenta con un **Sistema de Autocontrol basado en los principios del APPCC** que tiene como objetivo prioritario asegurar que la calidad sanitaria de los preparados elaborados y servidos, no añade peligro para la salud del consumidor.

El Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), se caracteriza por un enfoque principalmente preventivo, ya que permite identificar peligros específicos, así como establecer las medidas para controlarlos con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos y es un requisito legal.

Sin embargo, queremos ir un paso más allá del cumplimiento legal, por lo que estamos certificados en la norma **UNE-EN ISO 22000: 2018**, estándar desarrollado por la Organización Internacional de Normalización sobre la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro. Anualmente nuestro sistema de gestión es auditado por una entidad externa acreditada por ENCAC. Se adjunta el cv del Responsable del departamento



ALCOIN cuenta con un sistema de control exhaustivo donde cada supervisión es revisada por otra de mayor alcance, es decir:

INSPECCIONES DIARAS, realizadas por Responsables de cocina, donde se controlan cada uno de los PCCs de nuestro sistema de autocontrol.

INSPECCIONES MENSUALES, realizadas por los supervisores de centro, donde se controla:

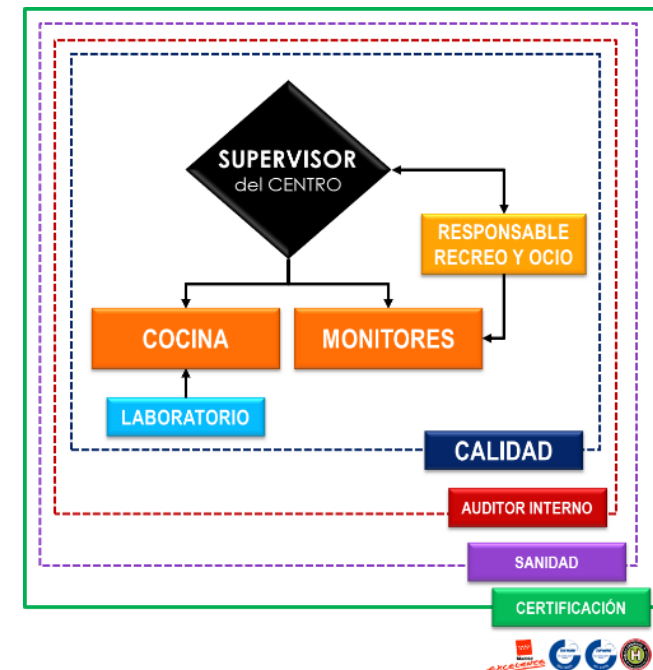
- Recepción de materias primas. Medidas de preservación de los alimentos.
- Trazabilidad
- Medidas de higiene y seguridad
- Mantenimiento de equipos
- Plagas

LABORATORIO. Anualmente El Departamento de calidad elabora un Plan de control analítico, en el que se realizan visitas bimensuales, donde se toman muestra de alimentos, superficies y manipuladores. Los resultados de los análisis bacteriológicos y de los estudios bromatológicos que se realicen serán comunicados al centro con la mayor brevedad posible, así como las acciones correctoras que podrán derivarse de los resultados obtenidos.

INSPECCIONES DE SANIDAD. La administración pública, en concreto las autoridades sanitarias realizan inspecciones-auditorias citadas o sin aviso previo. El Departamento de Calidad estará presente en aquellas en las que se requiera representante de la empresa, dará aviso a los responsables del EOI y elaborará, si es necesario respuesta al acta, así como el cuadro de acciones a tomar. Responsables y plazos de implantación.

AUDITORIAS DE CALIDAD. Anualmente el Departamento realiza una auditoria completa, que incluye la supervisión de las inspecciones realizadas por los responsables de cocina y supervisores de centro.

AUDITORIAS DE CERTIFICACION. Una entidad externa a la empresa realiza una auditoria completa de nuestro sistema de gestión.



Dirección.

Calle Abril 62
28022 Madrid, España

Personas de contacto.

Félix Verdejo Tierno: felix@alcoin.es

Marta Rodrigo: calidad@alcoin.es



facebook.com/alcoin/



[@alcoin_es](https://twitter.com/alcoin_es)



www.alcoin.es



51

INDICE DE CONTENIDOS GRI

NÚMERO DE
PAGINA

OBSERVACIONES

OMISIO
NES

1-PERFIL DE LA ORGANIZACIÓN

102-1 Nombre de la organización	Página 6	
102-2 Actividades, marcas, productos y servicios	Página 6	
102-3 Ubicación de la sede	Página 6	
102-4 Ubicación de las operaciones	Página 6	
102-5 Propiedad y forma jurídica	Página 6	
102-6 Mercados servidos	Página 6	
102-7 Tamaño de la organización	Página 6	
102-8 Información sobre empleados	Página 11-13	
102-9 Cadena de suministro	Página 14	
102-10 Cambios significativos en la organización	Página 6	
102-11 Principio o enfoque de precaución	Página 16-17	
102-13 Afiliación a asociaciones	Página 19	

ESTRATEGIA

102-14 Declaración de altos ejecutivos	Página 3	
102-15 Principales impactos, riesgos y oportunidades		

ETICA E INTEGRIDAD

102-14 Valores, principios, estándares y normas de conducta	Página 17	
102-15 Principales impactos, riesgos y oportunidades		

GOBERNANZA

102-18 Estructurar de gobernanza	Página 20	
----------------------------------	-----------	--

PARTICIPACION DE LOS GRUPOS DE INTERÉS

102-40 Lista de grupos de interés	Página 21-24	
102-42 Identificación y selección de grupos de interés	Página 21-24	
102-40 Enfoque para la participación de los grupos de interés	Página 21-24	

ELABORACIÓN DEL INFORME

102-46 Definición de los contenidos de los informes y las coberturas	Página 3	
102-47 Lista de temas materiales	Página 27	
102-489 Cambios en la elaboración de informes		De G4 a STANDARD
102-50 Periodo objeto del informe	Página 2	
102-51 Fecha del último de informe	JULIO 18	
102-52 Ciclo de elaboración de informes	ANUAL	
102-54 Declaración de elaboración del informe de conformidad con los estándares GRI	Página 2	
102-55 Índice de contenidos GRI	Página 53-54	
103-1 Explicación del tema materia y su Cobertura		
103-2 Enfoque de gestión y sus componentes	Página 27	

CONTENIDOS

NÚMERO DE
PAGINA

OBSERVACIONES

OMISIONES

MAGNITUD ECONÓMICA

201-1 Valor económico generado y distribuido	Página 28-30
203-Inversion en infraestructura y servicios apoyados	Página 28-30
204- Proporción de gastos a proveedores locales	Página 28-30
205-2 Comunicación y formación sobre políticas anticorrupción	Página 28-30

MAGNITUD AMBIENTAL

301-Materiales	Página 32-38
302-Energía	Página 32-38
303-Agua	Página 32-38
306 Efluentes y residuos	Página 32-38
307-Cumplimiento ambiental	Página 32-38
308-Evaluación ambiental de proveedores	Página 32-38

MAGNITUD SOCIAL

401-1 Nuevas contrataciones y rotación del personal	Página 11
401-1 Beneficios para los empleados a tiempo completo	Página 40

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

403-2 Identificación de peligros, evaluación de riesgos	Página 40-45
403-3 Servicios de salud en el trabajo	Página 40-45
403-4 Participación de los trabajadores	Página 40-45
403-5 Formación sobre salud y seguridad en el trabajo	Página 40-45
403-6 Fomento de la salud	Página 40-45
403-7 Prevención de la salud y la seguridad de los trabajadores	Página 40-45
403-9 Lesiones por accidente laboral	Página 45

OTROS

406 NO DISCRIMINACION	Página 48
410 PRACTICAS EN MATERIAS DE SEGURIDAD	Página 49
413 COMUNIDADES LOCALES	Página 41-43
416 SALUD Y SEGURIDAD DE LOS CLIENTES	Página 49-50
418 PRIVACIDAD DEL CLIENTE	