

EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO DE PROVEEDORES

Evaluación de proveedores

- Evaluación Inicial de Proveedores GRUPO DELINAS LA COCINA DE LOLA define como criterios de evaluación inicial los siguientes:

El Responsable de Compras evalúa del 1 al 10, a los proveedores al menos con uno de los siguientes criterios (todos los valores tienen que estar por encima de 5):

- Relación calidad/precio
- Capacidad de suministro continuado
- Servicio postventa
- Cumplimiento requisitos ambientales
- A nivel nacional

- Evaluación de Seguimiento de Proveedores

El Responsable de Calidad y Medio Ambiente lleva a cabo el control del primer servicio tanto de proveedores nuevos como de aquellos que no llevan un año trabajando con DELINA'S SOLUCIONES CORPORATIVAS.

Si no existen no conformidades durante ese primer suministro, el proveedor será considerado como apto. En caso de ocurrir alguna incidencia, no podrá tener ninguna incidencia en los siguientes servicios/productos prestados para poder homologarse como proveedor.

El Responsable de Calidad y Medio Ambiente asigna un nivel de clasificación inicial a cada proveedor de acuerdo a la siguiente clasificación:

- **A:** Proveedor Histórico proveedores con más de un año que han demostrado la capacidad de sus productos y/o servicios o con puntuación mayor a 70
- **B:** Menor de 70.
- **C:** Pendiente de evaluar

El Responsable de Compras elabora una lista en la que incluye todos los proveedores homologados con su nivel de clasificación asignado.

- Evaluación de Seguimiento de Proveedores

El Responsable de Calidad y Medio Ambiente realiza un seguimiento anual de cada uno de los proveedores que han sido homologados puntuando los siguientes puntos a través del "listado de proveedores homologados" (formato Excel):

- Calidad producto/servicio.
- Plazos de entrega
- Servicio
- Precio
- Formatos

En función del comportamiento y de la información recogida del proveedor reevalúa a todos los proveedores asignándoles, si es necesario, una nueva categoría (A o B) descrita en el apartado anterior.

- Criterio de deshomologación

En caso de producirse dos incidencias graves consecutivas de un mismo proveedor el Responsable de Calidad y Medio Ambiente le eliminará de la lista como proveedor homologado.

REQUISITOS AMBIENTALES A PROVEEDORES

Como requisito a nuestro Sistema de Gestión Ambiental, y en su condición de proveedor/subcontratista de GRUPO DELINAS LA COCINA DE LOLA les enviamos nuestra la política de Calidad y Medio Ambiente.

Asimismo, les comunicamos el necesario cumplimiento de los siguientes requisitos:

- El proveedor estará al corriente de cualquier tipo de licencia o autorización que pudiera necesitar para la realización de su trabajo. Rogamos nos envíen la siguiente documentación **(sólo en el caso de generar o gestionar el propio subcontratista residuos peligrosos)**.
 - Registro como pequeño/productor de residuos peligrosos.
 - Autorizaciones de los gestores y/o transportistas de residuos peligrosos y/o no peligrosos.
 - Evidencias de entrega final a vertedero o planta de valorización.
 - Documentos de recogidas y cartas de aceptación de residuos.

- Para el caso de empresas de mantenimiento de las instalaciones.
 - Autorizaciones/licencias correspondientes (altas en industria).
 - Evidencias de las operaciones de mantenimiento reglamentarias.
 - Autorizaciones de su personal técnico.

- Para el caso de empresas proveedoras de productos químicos
 - Fichas de seguridad de cada producto.

- El proveedor respetará en todo momento la legislación ambiental y de seguridad y salud aplicable, que deberá conocer previamente a su relación contractual con GRUPO DELINAS LA COCINA DE LOLA en todo aquello que le pudiera afectar.

- El proveedor dispondrá los medios adecuados para retirar todos los residuos que pudiera generar como consecuencia de su trabajo para GRUPO DELINAS LA COCINA DE LOLA
Esto incluye residuos peligrosos e inertes, así como los asimilables a urbanos si se generara una cantidad apreciable de ellos.

- El proveedor deberá asegurar que todo el personal implicado en su contrato con GRUPO DELINAS LA COCINA DE LOLA tiene la formación adecuada y está correctamente informado del trabajo a realizar incluidas posibles situaciones accidentales relacionadas con el medio ambiente.

POLÍTICA DE CALIDAD y MEDIO AMBIENTE

En el grupo DELINAS LA COCINA DE LOLA, tenemos como objetivo de futuro alcanzar una posición de liderazgo en el ámbito de los **“Servicios de restauración y de Catering Diseño, elaboración y distribución de comidas elaboradas en catering y restauración”**.

El sistema de Gestión tiene como finalidad facilitar la consecución de la Satisfacción de los Clientes de DELINAS LA COCINA DE LOLA gracias al cumplimiento de los requisitos y en los plazos y precios fijados.

Asimismo, la Dirección establece el compromiso de prevención de la contaminación, protección del medio ambiente, así como otros compromisos específicos pertinentes al contexto de la organización.

Para ello el Sistema de Calidad y Ambiental tiene como objetivos:

- Servir como marco de referencia para establecer y revisar los objetivos y metas de calidad y ambientales.
- Orientar la actividad de la empresa hacia el Cliente para proporcionarles unos servicios con el máximo nivel de excelencia.
- Cumplimiento de los requisitos, explícitos e implícitos de los clientes consolidando la confianza en el grupo DELINAS LA COCINA DE LOLA
- Cumplimiento de los requisitos legales aplicables y los requisitos relacionados con los aspectos ambientales.
- Gestión y Control eficaz de los procesos.
- Mejora continua del desempeño de los procesos, procedimientos, productos, servicios y desempeño ambiental.
- Asignación eficaz de funciones, recursos y responsabilidades
- Concienciación, formación y motivación del personal de la Compañía sobre la importancia de la implantación y desarrollo de un Sistema de Gestión y sobre su implicación en el cumplimiento de las expectativas y necesidades de los clientes y resto de partes interesadas.
- Fidelización de los clientes.
- Cooperación con clientes y proveedores.

Esta política es revisada anualmente. El aseguramiento de que todas las personas que influyen en la calidad conocen la Política y los Objetivos planteados se consigue gracias a la difusión por parte del Responsable de Calidad y Medio Ambiente de los mismos, a todos los niveles de la organización y partes interesadas y de la distribución de los documentos que aplican a cada nivel en los distintos puestos de trabajo.

Torrejón de Ardoz 18 de Enero de 2022

Fdo. Dtor. General

RESIDUOS	
<ul style="list-style-type: none"> • No mezcle los residuos. En la Obra/ Servicio encontrará una serie de contenedores. Deposite los residuos correspondientes en el contenedor adecuado. Esto servirá para facilitar la recuperación o el reciclado de muchos de ellos, o para evitar un aumento de peligrosidad o dificultad en su tratamiento. SI NO SABE QUE HACER CON ELLOS, PREGUNTELE AL RESPONSABLE DE CALIDAD 	
RESIDUOS PELIGROSOS	
<ul style="list-style-type: none"> • Si usted genera este tipo de residuos en nuestros centros de trabajo, deberá justificar su adecuada gestión, de acuerdo a la normativa medioambiental aplicable vigente (gestión a través de transportista y gestor final autorizados, cumplimentación y registro de los trámites administrativos procedentes, etc.), salvo que la gestión sea asumida por el GRUPO DELINAS LA COCINA DE LOLA, según lo acordado. • Así mismo, se compromete a remitir a GRUPO DELINAS LA COCINA DE LOLA. la documentación acreditativa de la adecuada gestión de los residuos peligrosos, cuando le sea requerido (p.e.: documento de identificación, vigencia de la autorización del gestor autorizado, etc.). • Nunca los depositará en contenedores de residuos inertes de nuestras obras/servicios o en contenedores urbanos. 	
RESIDUOS INERTES	
<ul style="list-style-type: none"> • Si usted genera este tipo de residuos en nuestros centros, deberá llevarse los y gestionarlos según lo marcado en la legislación salvo que el GRUPO DELINAS LA COCINA DE LOLA indique específicamente lo contrario. • No deberá mezclarlos con otros residuos como residuos urbanos o peligrosos. 	
VERTIDOS	
<ul style="list-style-type: none"> • No se verterán sustancias tóxicas o peligrosas a la red de alcantarillado. • El lavado de cubas de hormigón se realizará en las zonas establecidas para ello. • Si durante su trabajo se produce cualquier vertido accidental que pueda contaminar el alcantarillado comuníquelo al Encargado. • Los cambios de aceite de maquinaria se realizarán en establecimiento determinado por el proveedor/subcontratista y en ningún caso en la obra/servicio. 	
EMISIONES ATMÓSFERA	
<ul style="list-style-type: none"> • No levante polvo ni haga ruidos innecesarios, ni en momentos en que resulte especialmente molesto, si puede evitarlo. • No está permitido hacer hogueras, salvo con autorización. En particular quemar plásticos en obra/servicio, además de estar prohibido por la Ley, genera en su combustión gases altamente tóxicos y peligrosos para la salud. • Todos los vehículos matriculados deberán tener su ITV realizada. • Todos los equipos tendrán un mantenimiento adecuado y si fuese necesario deberán haber pasado inspecciones por Organismos de Control de la Administración, debiendo aportar prueba de ello a GRUPO DELINAS LA COCINA DE LOLA. 	
RUIDO	
<ul style="list-style-type: none"> • Toda la maquinaria utilizada en nuestros centros de trabajo deberá seguir un adecuado programa de mantenimiento preventivo para evitar que se produzcan ruidos innecesarios. Debe aportar a GRUPO DELINAS LA COCINA DE LOLA los registros que lo acrediten. 	
Evite el agotamiento de RECURSOS NATURALES:	
<ul style="list-style-type: none"> • Utilice adecuadamente los recursos escasos que provienen de la naturaleza, como la energía, los materiales o el agua. 	
Evite la AFECCIÓN y DEGRADACIÓN DEL SUELO:	
<ul style="list-style-type: none"> • No almacene productos químicos sobre suelos sin protección y sin las correspondientes medidas de prevención frente a derrames. El suelo contaminado es extraordinariamente difícil de recuperar. • Cuide de que no haya manchas de aceite o de otros productos tóxicos en el suelo. Cuando vea alguna hágaselo saber al Responsable de Calidad para que gestione la recogida del terreno contaminado, y lo trate como un residuo tóxico que es. 	

DERRAME

MEDIDAS PREVENTIVAS:

- Adecuada gestión de los residuos en el punto limpio
- Almacenamiento de productos peligrosos completamente estanco e identificado
- Realizar las operaciones de mantenimiento puntuales de maquinaria en suelo impermeabilizado.
- Almacenar los materiales y residuos peligrosos en superficies impermeabilizadas
- Tapar los contenedores de residuos peligroso
- Se utilizada un embudo adecuado en caso de derrame.
- Señalar y delimitar mediante carteles y barreras físicas las zonas "peligrosas" (en taller).
- El repostaje se realizará en gasolineras (nunca de manera manual)
- Mantenimiento adecuado de la maquinaria

EN CASO DE DERRAME

Comunicar inmediatamente al Responsable de Calidad/Medio Ambiente (Cliente)

Aplicar material absorbente

Almacenamiento de material absorbente del derrame

Llamada al gestor de residuos para su posterior recogida



INCENDIO

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Colocación de carteles informativos de riesgo de incendio.
- Cumplir la normativa en vigor en materia de incendios y/o la normativa relacionada con actividades y trabajos con riesgo de incendios.
- Prever los elementos necesarios para contener y sofocar el incendio: agua, palas, arena, etc.
- No se fumará mientras se trata material inflamable.
- Mantener en buen estado la maquinaria, prestando atención especial a los repostajes y a las reparaciones.
- En ningún caso existirán vehículos carentes de sistema de protección en el sistema de escape y catalizador en zonas de pasto seco o rastrojo.
- La carga de combustible se realizará sobre superficies o elementos NO combustibles.
- Se evitarán los derrames en el llenado de depósito.
- Los equipos de extinción de incendios se encontrarán en adecuado estado



EN CASO DE INCENDIO

- Intentar apagar el fuego, en la medida de lo posible y con los equipos disponibles (extintores, agua y/o tierra.)
No emplear nunca material impregnado con sustancias peligrosas o agua contaminada
Comunicar al Jefe de Emergencias
No obstaculizar las labores de los Servicios de Emergencia: Protección Civil, Policía, Servicios de Bomberos, etc.
Poner a disposición de los Servicios de Emergencia todos los recursos que soliciten.
Una vez apagado el incendio, limpiar la zona de residuos. Para ello se identificarán los residuos clasificándolos como peligrosos y no peligrosos y se gestionarán conforme a lo indicado.
Reemplazar los medios usados por otros nuevos, para afrontar posibles futuras situaciones de emergencia, por ejemplo extintores, palas, etc



VERTIDO ACCIDENTAL

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Recogida de aceites
- Residuos sólidos o viscosos
- tintas, barnices, lacas, pinturas, pigmentos y demás productos afines
- ácido clorhídrico, nítrico, sulfúrico, carbónico, fórmico, acético, láctico y butírico, lejías de sosa o potasa, hidróxido amónico, carbonato sódico, aguas de muy baja salinidad y gases como el sulfuro de hidrógeno, cloro, fluoruro de hidrógeno, dióxido de carbono, dióxido de azufre, y todas las sustancias que reaccionando con el agua formen soluciones corrosivas, como los sulfatos y cloruros.
- Residuos tóxicos y peligrosos (productos con etiqueta de peligroso)



**RECOGIDA
DE ACEITES
USADOS
DE COCINA**

EN CASO DE VERTIDO

- **Comunicar urgentemente la circunstancia producida al Responsable de Calidad** que a su vez se lo comunicará al Gestor de la explotación de las Estaciones Depuradoras de Aguas Residuales, al Ayuntamiento correspondiente y a la Agencia de Medio Ambiente de la Comunidad de Madrid, con objeto de evitar o reducir al mínimo los daños que pudieran causarse. La comunicación se efectuará utilizando el medio más rápido.