



COMUNICADO A PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS

FR-SEC01-07
Rev1
18-11-21

1. ASPECTOS A TENER EN CUENTA PARA TODOS NUESTROS PROVEEDORES- SUBCONTRATISTAS

Estimado proveedor/subcontratista debido a la adecuación de nuestro Sistema de Gestión a las normas de referencia y dentro de nuestra dinámica de mejora continua, les comunicamos que:

1. En el caso de ser proveedor de materia prima debe tener en cuenta que es fundamental que la calidad de su producto influye directamente sobre la calidad de nuestros productos teniendo que asumir el proceso de homologación indicado por el departamento de calidad
2. Todos los pedidos realizados son sometidos a una verificación en recepción, comprobando el correcto estado del material recepcionado con respecto al pedido realizado. Una recepción no conforme puede dar lugar a un rechazo de la materia prima o material suministrado
3. Todos los servicios contratados son sometidos a una verificación con respecto al contrato-pedido. Una verificación no conforme puede lugar a una finalización anticipada del contrato
4. Todos nuestros proveedores están sometidos a un proceso de reevaluación continua y anual que puede dar lugar a una deshologación del proveedor en función del número y gravedad de incidencias a lo largo del año.
5. Nuestros proveedores/subcontratistas, se comprometen a seguir las recomendaciones en materia de comportamiento ambiental descritas a continuación:
 - a. Cumplimiento de la legislación ambiental aplicable a la actividad realizada
 - b. Promover la concienciación y el correcto comportamiento ambiental en materia de gestión de residuos, emisiones, vertidos y consumos, entre los operarios que realicen la actividad subcontratada.

Para evidenciar esto rogamos nos aporten la siguiente documentación: Copia alta de Comunidad Autónoma como productor de residuos peligrosos + Documentos de control y seguimiento últimas retiradas de residuos realizadas o justificantes de entrega o albaranes de retirada
Si su empresa está certificada en un Sistema de Gestión ambiental, rogamos nos remita una copia de su certificado.



COMUNICADO A PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS

FR-SEC01-07
Rev1
18-11-21

2. ASPECTOS A TENER EN CUENTA SOLO PARA NUESTROS SUBCONTRATISTAS

Por la presente, los subcontratistas que realicen trabajos en las instalaciones de SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNIDAD se comprometen a cumplir con las siguientes directrices:

1. Todos los trabajos realizados por el subcontratista serán llevados a cabo atendiendo a las normas de acceso, registro e higiene de personal establecidas por *SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNIDAD* en sus instalaciones.
2. Durante la realización de los trabajos, los operarios del subcontratista serán acompañados en todo momento por el personal de mantenimiento o producción de *SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNIDAD*. Tras la finalización de los trabajos los operarios del subcontratista realizarán un parte de trabajo con las actuaciones realizadas. Este parte de trabajo será entregado al responsable de mantenimiento o al responsable de área o al superior inmediato de *SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNIDAD*, el cual, firmará dicho parte como prueba de conformidad del trabajo realizado, quedándose ambas partes con una copia.

NORMAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO PARA EL ACCESO A LA INDUSTRIA:

1. Facilitar los datos en la oficina de control para registrar el acceso.
2. La tarjeta identificativa facilitada debe estar siempre visible durante el tiempo de permanencia en el interior de la industria.
3. Está prohibido fumar en todo el recinto de la industria.
4. Es obligatorio desprenderse de todos aquellos objetos susceptibles de caer sobre el producto final o materiales auxiliares (pendientes, anillos, pulseras, relojes, collares, etc).
5. Es obligatorio colocarse la correspondiente ropa de protección. Esta ropa será como mínimo: cubre pelo, mono de trabajo, calzas y, en su caso, cubre barba.
6. Está prohibido comer, beber o mascar chicle una vez se encuentre en el interior de la industria.
7. La circulación dentro de la industria se realizará siempre acompañado por nuestro personal de mantenimiento o producción.

NORMAS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO ADICIONALES:

1. Como representante de su empresa, está obligado a evitar que cualquiera de sus operarios que padezca una enfermedad infectocontagiosa transmisible al producto, trabaje en nuestras instalaciones hasta su total recuperación.
2. Velará porque sus operarios cumplan todas y cada una de las normas de obligado cumplimiento para el acceso a la industria.
3. Cuando use productos químicos para realizar los trabajos para los que se les ha subcontratado, éstos deben ser productos aptos para la empresa alimentaria
4. Una vez finalizados los trabajos debe dejar todo en perfecto estado de limpieza, sin elementos extraños y comprobar que se han recogido todos los productos y herramientas usados al terminar

A RELLENAR POR LA EMPRESA

EMPRESA SUBCONTRATISTA DE SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNIDAD:	
FECHA:	
FIRMA DEL RESPONSABLE Y SELLO DE LA EMPRESA:	



COMUNICADO A PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS

FR-SEC01-07
Rev1
18-11-21

3. POLÍTICA DE GESTIÓN (CALIDAD, GESTIÓN AMBIENTAL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA) *SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNIDAD*, empresa dedicada a la Elaboración, envasado, comercialización y

distribución de aceite de oliva, adaptándose a las necesidades de Calidad-Productividad, del Medio Ambiente y de seguridad alimentaria exigidas por un mercado cada vez más competitivo, y consciente del compromiso que contrae con la sociedad dispone de un Sistema de Gestión Integrada de la Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria de conformidad con los requisitos de las Normas Internacionales UNE-EN ISO 9001 y norma IFS (versiones en vigor).

La Dirección manifiesta expresamente su compromiso fundamental de cumplir con los requisitos y potenciar la Calidad, la protección del Medio Ambiente y la inocuidad de los alimentos en ***SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNIDAD*** y pone en juego todos los recursos necesarios con la finalidad de lograr, el cumplimiento de la siguiente Política:

- El objetivo principal es la satisfacción del cliente, la producción de productos seguros, auténticos y de calidad, y la prevención de la contaminación.
- La Dirección impulsará las mejoras necesarias para la obtención de los objetivos y metas de Calidad y seguridad alimentaria
- La empresa tiene total compromiso con el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios aplicables, los requisitos de los clientes y los asociados a nuestro producto (seguridad, medio ambiente, calidad, legalidad, especificaciones y modo de elaboración)
- La empresa da a conocer a todos los trabajadores sus responsabilidades en cuanto a la calidad y seguridad de los alimentos, haciéndoles partícipes de la cultura de la empresa con respecto a esto. La dirección adquiere especial compromiso con la implantación de una cultura de la seguridad alimentaria que implique a todo el personal de la empresa.
- La Calidad y la Seguridad alimentaria exigen la colaboración y participación de todos los niveles y para ello la información, comunicación y formación son indispensables.
- Todo el personal debe aceptar el compromiso para mejorar la Calidad, prevenir la contaminación y mantener una seguridad de los alimentos dentro del campo de su puesto de trabajo.
- Vigilar la adecuada gestión de vertidos controlados de tal forma que no afecte a la actividad y localidades del entorno de nuestra industria, parte interesada fundamental de nuestra empresa, realizando tratamientos por evaporación y controlando los derrames, contribuyendo a una gestión medioambiental optimizada.
- La Dirección se compromete al cumplimiento de la legislación, a la prevención de la contaminación y a la mejora continua del Sistema de Gestión de la Calidad y seguridad alimentaria. Los fallos deben utilizarse para aprender y eliminar las fuentes o causas que los han generado.
- Es responsabilidad de toda la Organización el obligado cumplimiento de lo establecido en el presente Sistema de Gestión.
- La empresa es consciente de su responsabilidad ética, social y de la importancia del bienestar de sus trabajadores.

La Dirección General de ***SOCIEDAD COOPERATIVA DEL CAMPO LA UNIDAD*** asegura que su Política de Calidad, medio ambiente y seguridad alimentaria es entendida y aceptada por todo el personal; y con el concurso de auditorías internas verifica que el Sistema de Gestión de Calidad, Medio Ambiente y Seguridad Alimentaria mantiene su eficiencia y adecuación.

Fdo.: Director

18-11-21