

## 1. OBJETO DEL SIG

El objeto principal del Manual de Sistema Integrado de Gestión, es mostrar a la empresa, su estructura, su sistema de trabajo, sus objetivos y los medios con los que cuenta.

Con este fin se ha identificado cada proceso de la empresa, su interrelación y el funcionamiento de su Sistema Integrado de Gestión.

En el Manual se encuentra nuestra Visión, Misión, Valores y la Política integrada, además están definidos los objetivos de cada sistema con los cuales vamos a poder cumplir nuestras Políticas fijadas.

Lo que la empresa pretende es aumentar la Satisfacción del Cliente a través de la aplicación eficaz de su SIG, incluidos los procesos para la mejora continua y el aseguramiento de la conformidad con los requisitos del cliente, normas, leyes y reglamentos vigentes aplicables.

En CIA. IND. COMERCIAL HNOS. VICENTE S.R.L. hemos diferenciado tres tipos de procesos: Procesos Estratégicos, Procesos Principales y Procesos de Apoyo, de los cuales nos vamos a ocupar en este Manual. A través de los procesos y el buen funcionamiento del Sistema Integrado de Gestión; la empresa tiene una imagen transparente en cuanto al manejo organizacional lo cual se traduce en mejor calidad con precios justos y un cliente satisfecho que compra nuestro producto.

En el Manual del Sistema Integrado de Gestión se aplica a los procesos de: Producción de Harinas, Fideos, Afrecho y Subproductos.

## 2. ALCANCE DEL (SIG)

El alcance del Sistema Integrado de Gestión en la CIA. IND. COMERCIAL HNOS. VICENTE SRL, aplica a todos sus procesos como ser: Servicio de Acopio y almacenamiento de granos, molienda de trigo, elaboración de Pastas Secas de harina de trigo, envasado, almacenamiento y despacho de harina, afrecho y pastas secas.

La certificación obtenida es otorgada por el ente certificador TUV Rheinland; en base al cumplimiento de los requisitos de las siguientes normas:

- ✓ **ISO 9001:2015** Sistema de Gestión de la Calidad – Requisitos.
- ✓ **ISO 45001:2018** Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

La **ISO 22000:2018** Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria también se encuentra implementado en todos nuestros procesos.

En base a sellos de producto contamos con las siguientes certificaciones otorgadas por IBNORCA.

- **NB-680:2016** Harina y derivados – Harina de trigo – Requisitos.
- **NB-39001:2014** Harina y derivados – Pastas alimenticias – Fideos - Requisitos