

CAPÍTULO II

ANTECEDENTES

2.1 Generalidades de Industrias La Constancia (ILC)

La información que se presenta en este capítulo ha sido tomada de documentos de ILC, obtenidos durante la investigación.

2.1.1 Historia

Industrias La Constancia nació en 1906 en el barrio Santa Cruz de la ciudad de Santa Ana como la primera empresa dedicada a la producción de cerveza en El Salvador: “Rafael Meza Ayau y Compañía”. Don Rafael Meza Ayau fundó esta cervecería en el mes de diciembre de 1906.

La compañía inició con 4 marcas de malta: Perro, Abeja, Extracto de Malta y Pilsener. En el año 1920, Don Rafael Meza Ayau fundó la primera planta embotelladora de bebidas gaseosas. En el año 1928, “Rafael Meza Ayau y Cía.” se trasladó a la ciudad de San Salvador, sobre la Avenida Independencia, con nueva maquinaria y equipo de producción.

En el año 1935, cambió su nombre por “La Constancia, S. A.” tras la unión de “Rafael Meza Ayau y Cía.” y “Cervecería Polar”, otra entidad cervecera. Ese mismo año, adquirió su primera flota de 10 camiones de distribución, que sustituyeron a las antiguas carretas.

En el año 1939 inició la distribución de Coca-Cola en El Salvador. La operación de embotellado de agua, surgió como una división de ILC, S.A. en 1944, bajo el nombre de Cristal.

En el año de 1965, se fundó Embotelladora Salvadoreña, S. A., que inició operaciones con la marca Coca-Cola. Entre 1970 y 1980, ILC, S. A. incorporó procesos de modernización en las áreas de producción y comercialización. Así mismo, trascendió las fronteras con su presencia en Estados Unidos, donde siguió presente.

Desde 1990, se abrió a los cambios tecnológicos, que continúan hasta la actualidad, que permite que se incorpore tecnología innovadora en la sala de cocimiento, fermentación, filtración y embotellados, equipo informático para agilizar los procesos administrativos y sistemas de ventas para dinamizar la atención al cliente, que ubican a la empresa a la vanguardia en la innovación cervecera a nivel centroamericano.

En el año 2001, se dio el intercambio de acciones entre el Grupo AGRISAL y la cervecería multinacional South African Breweries, para formar el holding Bevco,

conformado por: ILC, Embosalva, Industrias Cristal y el grupo de empresas de Cervecería Hondureña.

En el año 2002, SAB adquirió el 100% de las acciones de Miller Brewing Company, la segunda cervecería más grande en volumen de los Estados Unidos y cambió su nombre a SABMiller.

En el año 2003, se fusionaron las empresas de bebidas, “Cervecería La Constancia”, “Embotelladora Salvadoreña” e “Industrias Cristal de Centroamérica”, dando vida a una compañía de multibebidas que lleva por nombre “Industrias La Constancia”.

En el año 2005, SABMiller adquirió la totalidad de la organización.

2.1.2 Políticas de los Sistemas de Gestión de Calidad e Inocuidad

Industrias La Constancia tiene las siguientes políticas:

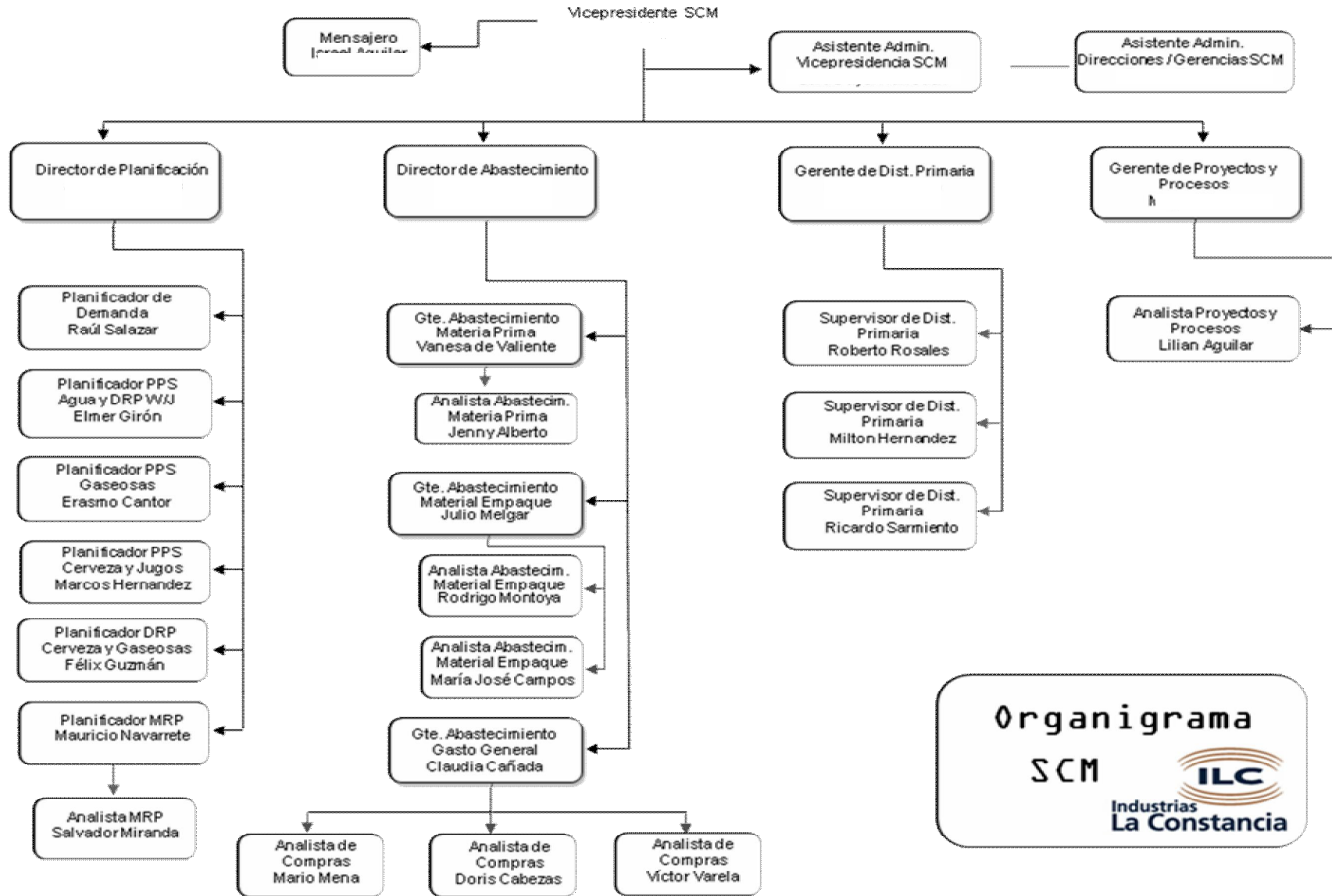
- Política de Calidad

El Sistema de Gestión de Calidad es una herramienta que asegura que los productos sean líderes en el mercado, a través del cumplimiento de normativas y requerimientos internos y externos de calidad aplicables, bajo el compromiso de un mejoramiento continuo y controlado, que garantiza así su eficacia en la calidad en los procesos y productos.

- Política de Inocuidad

El Sistema de Gestión de Calidad es una herramienta eficaz que asegura la inocuidad de los procesos y productos, desde la materia prima hasta los clientes y consumidores, a través del cumplimiento de normativas, requerimientos, aspectos legales, etc. internos y externos aplicables bajo el compromiso de un mejoramiento continuo y controlado.

2.1.3 Organigrama del departamento de cadena de suministros



2.2 Proceso de compra

El departamento de compras de ILC es el encargado de crear el plan de suministro para prever los materiales requeridos por el área solicitante, dentro de dicho plan se establecen los siguientes pasos:

- a) Petición de la oferta.
- b) Seleccionar al proveedor.
- c) Elaboración y firma de contrato.
- d) Elaborar y confirmar el pedido.
- e) Seguimiento de pedido.
- f) Entrega de mercadería en la recepción de pedidos.
- g) Elaboración de pruebas del pedido
- h) Realización del dictamen de calidad.
- i) Si el material es aceptado la mercadería se almacena.
- j) Verificación de facturas.
- k) Se solicita el comprobante de ingreso para dar cierre al pedido.
- l) Se cierra el pedido en bodega ya sea este en almacén o área solicitante.

Si el material no aprueba el dictamen de calidad; es rechazado, y se efectúa el reclamo a los distribuidores mediante una nueva calificación.

2.2.1 Documentación exigida a los proveedores

Para cualquier tipo de compra que realice el departamento de compras se solicita la siguiente documentación a los abastecedores:

- a) Cuestionario para la selección (Nombre, NIT, dirección, referencias, teléfonos, producto o servicio, capacidad de aprovisionamiento, si es proveedor único, experiencia, competitividad en precios, estabilidad financiera, reputación, disponibilidad para dar capacitación, etc.).
- b) Especificaciones técnicas del producto.
- c) Certificación de calidad, en el cual se exprese que el producto a recibir cumple con las especificaciones y la carta de certificación de los materiales.
- d) Hoja de evaluación del departamento de Aseguramiento de Calidad.
- e) En el caso específico de la pulpas deben contener los resultados de las pruebas a las muestra por sabor y lote realizadas previamente por Aseguramiento de Calidad.

2.3 Tipos de proveedores

- *Autorizado*: Es el que posee autorización escrita para proveer un producto y/o servicio.

- *Único*: Es el proveedor de bienes y/o servicios que cumple con las siguientes características:
 - a) Suministrante directo de materiales, equipos o servicios de los cuales es fabricante o distribuidor exclusivo.
 - b) Con quien se establece un contrato, acuerdo o alianza estratégica.
 - c) Tiene un alto grado de especialización y profesionalismo en el suministro de los productos que provee.
 - d) Existen menos de tres ofertantes/opciones en el mercado con la calidad requerida.

2.3.1 Requisitos generales aplicables a los proveedores

- Locales:
 - a) Información sobre las modificaciones que se le realicen al producto, de esta manera se pueden coordinar las pruebas que se requieran para verificar que el cambio es funcional.
 - b) Visitas regulares a la planta del distribuidor con el objetivo de observar el proceso y el cumplimiento de normas básicas de las buenas prácticas de manufactura.
 - c) Transporte en condiciones óptimas, el contenedor debe estar limpio, libre de objetos extraños y olores, que no pongan en riesgo la calidad del producto.
- Nuevos:
 - a) Especificaciones del producto que se ofrece (parámetros, características, materiales, hojas técnicas, etc.).
 - b) Muestras para evaluación de laboratorio (materia prima) o evaluaciones en máquinas (material de empaque).
 - c) Todo lo solicitado a los comercializadores locales.