



**PROGRAMA  
COMPLIANCE**

---

**COOK MASTER**  
BUENOS AIRES • ARGENTINA

# Código de Ética Cook Master

## **Estimados integrantes de Cook Master,**

Sobre la base de una perspectiva sustentable, venimos trabajando hace años con la convicción de que toda persona tiene derecho a una alimentación saludable y de calidad, lo cual nos ha permitido convertirnos en una compañía líder en servicios y sistemas de alimentación.

Para poder seguir creciendo juntos y ser sostenibles en el tiempo, es esencial promover la ética e integridad en todo nuestro accionar y fomentar a crear una cultura basada en valores y principios éticos. La ética y la integridad son pilares fundamentales en el desarrollo de nuestro trabajo, ya que permiten mantener la confianza que los grupos de intereses depositan en nosotros.

En virtud de esto, hemos actualizado nuestro Código de Ética, el cual brinda un marco referencial sobre el comportamiento que debemos adoptar quienes formamos parte de Cook Master, tomando como ejes principales nuestro propósito y los valores que impulsamos. A su vez, el Código nos servirá como guía para tomar buenas decisiones cuando nos enfrentemos ante un dilema o circunstancia compleja, permitiéndonos saber si estamos actuando de forma ética e íntegra.

Es por ello, que todos los integrantes de Cook Master debemos respetar el Código y asegurar su cumplimiento, como así también brindar información ante cualquier comportamiento contrario a este.

Invitamos a que cada integrante lea minuciosamente, comprenda y adopte el código como propio durante el trabajo diario, los lineamientos que en él se desarrollan y reconozcan la importancia de los valores y principios éticos que asumimos, ya que es responsabilidad de todos generar una cultura de cumplimiento.

Desde ya, agradecemos contar con el apoyo, compromiso y dedicación de siempre.

**La Dirección**

# Índice

<b>1. Nuestro propósito, valores y principios</b>	<b>04</b>
1.1. Qué creemos	05
1.2. Los valores que nos representan	06
1.3. Los principios éticos que nos guían	06
<b>2. Acerca de nuestro Código de Ética</b>	<b>07</b>
<b>3. Alcance y ámbito de aplicación</b>	<b>09</b>
<b>4. Nuestras responsabilidades</b>	<b>10</b>
<b>5. Pautas generales de conducta</b>	<b>12</b>
5.1. Derechos Humanos	13
5.2. Diversidad e inclusión	13
5.3. Gestión del clima interno	14
<b>6. Comportamiento organizacional</b>	<b>15</b>
6.1. Política anticorrupción	16
6.2. Objetividad en los negocios y conflicto de intereses	16
6.3. Tratamiento adecuado de regalos y atenciones	17
6.4. Transparencia en las donaciones y patrocinios	18
6.5. Contabilización y registro de operaciones	19
6.6. Confidencialidad y seguridad de la información	19
6.7. Uso adecuado de recursos y activos	20
<b>7. Compromiso con la comunidad, el medio ambiente y la sustentabilidad</b>	<b>21</b>
7.1. Contribuciones a la comunidad	22
7.2. Cuidado del medio ambiente	22
7.3. Política de sustentabilidad	23
<b>8. Relaciones integrales con los terceros</b>	<b>24</b>
8.1. Nuestros clientes	25
8.2. Nuestra competencia	26
8.3. Nuestros proveedores	26
8.4. Interacción con funcionarios públicos	27
<b>9. Administración del Código de Ética</b>	<b>28</b>
9.1. Canal de denuncias	29
9.2. Política de no represalias	30
9.3. Incumplimiento del Código de Ética	30
9.4. Comunicación y vigencia del Código de Ética	30

## Nuestro propósito, valores y principios





## 1. Nuestro propósito, valores y principios

### 1.1. Qué creemos

Servir comida no es lo mismo que alimentar. En Cook Master no ofrecemos un servicio. Diseñamos soluciones a medida. Porque sabemos que cada persona es diferente, cada caso único y que cada cliente enfrenta un desafío distinto.

Estamos en el negocio de la alimentación a grandes comunidades, pero nuestro foco está puesto en cada persona porque creemos que una buena alimentación es esencial para el desarrollo del ser humano. Creemos que una alimentación digna, dignifica.

Nuestro compromiso es trabajar para garantizar el derecho de toda persona, sin importar su condición, a una alimentación saludable y de calidad. Solo en un mundo en donde esta necesidad básica esté asegurada, podemos aspirar a cumplir sueños más grandes.

### 1.2. Los valores que nos representan

#### Nuestros **Valores**



#### **Innovación**

Buscamos innovar constantemente en nuestros servicios y programas, para ser el mejor socio de nuestros clientes.



#### **Compromiso**

Como actores relevantes dentro de la comunidad, aspiramos a que nuestros actos reflejen nuestro compromiso social.



#### **Liderazgo**

Ser líderes en nuestro sector implica también un rol de liderazgo en el desarrollo sustentable.



#### **Rigor**

Nuestro objetivo es lograr la satisfacción de nuestro cliente.

Nuestros valores definen la manera en que hacemos las cosas y tomamos decisiones. Reflejan nuestra cultura.



## 1. Nuestro propósito, valores y principios

### 1.3. Los principios éticos que nos guían

Nos guiamos por principios éticos que defienden e impulsan las relaciones de igualdad, no discriminación, respeto mutuo, honestidad y confianza con todas las personas con las que mantenemos relaciones profesionales y comerciales:

#### Nuestros principios éticos

- **Transparencia:**  
Actuamos y nos expresamos con respeto, idoneidad, integridad y honestidad. Debemos observar en todo momento un comportamiento ejemplar digno de la Compañía a la cual representamos.
- **Responsabilidad y buena fe:**  
Obramos de buena fe y de acuerdo con las pautas que marca cada oficio o profesión, prestando servicios en forma eficiente, dedicación y responsabilidad en las funciones y tareas encomendadas.
- **Legalidad:**  
Conocemos y cumplimos con las leyes y reglamentos y normas internas que regulan nuestra actividad.
- **Independencia de Criterio:**  
Evitamos involucrarnos en situaciones, actividades o intereses incompatibles con nuestras funciones.
- **Actitud Proactiva:**  
Desarrollamos nuestra función con iniciativa, dinamismo y capacidad creativa.
- **Profesionalismo:**  
Nos capacitamos para superarnos constantemente en el desempeño de nuestras funciones.
- **Trabajo en equipo:**  
Trabajamos buscando constantemente hacer sinergia con el resto de la organización, a efectos de maximizar la eficacia, la eficiencia y la economía operativa.
- **Dignidad y decoro:**  
Observamos una conducta digna y decorosa, con el público y los demás integrantes de la Compañía.
- **Solidaridad:**  
Nos interesamos en el bienestar común.

## Acerca de nuestro Código de Ética

Nuestro código de ética es una herramienta importante, ya que nos brindará lineamientos generales para poder desarrollar de forma correcta nuestras actividades y negocios, guiándonos por los aires y principios éticos que nos representan. El Código ofrece el marco dentro del cual debe limitarse la conducta de todos los integrantes de Cook Master y orienta a escoger la opción más adecuada en cualquier circunstancia,





## 2. Acerca de nuestro Código de Ética

### Tomar buenas decisiones

Ante cualquier dilema o situación compleja, el código es una guía que nos permitirá saber si se estamos actuando de forma ética e íntegra. Formularnos las siguientes preguntas nos ayudará a reflexionar si nuestro comportamiento es el correcto:



Si la respuesta a cualquiera de estas preguntas es **“si”**, no lo hagas.

En caso de que no estemos seguros si la decisión es la correcta, es importante acudir a nuestro supervisor directo, Gerente, o al Gerente de Recursos Humanos y Compliance, quienes nos podrán asistir ante estas situaciones.

## Alcance y ámbito de Aplicación

Nuestro código se encuentra destinado a todos los colaboradores y miembros de la Dirección (en adelante “Integrantes”), y aquellos que representan o actúen en nombre de la Compañía, sean proveedores, asesores externos, intermediarios, entre otros (en adelante “Terceros”), siendo aplicable los lineamientos definidos en el presente código en todos los ámbitos donde Cook Master desarrolle sus actividades.



## Nuestras responsabilidades





#### 4. Nuestras Responsabilidades

Los integrantes de Cook Master, cualquiera sea su posición y su misión dentro de la Compañía, deben comprometerse en forma irrenunciable a cumplir sus funciones, actuando con integridad, observando en todo momento y en cualquier circunstancia, que se encuentren en línea con los valores y principios generales del Código de Ética.



Es importante comprender que como integrantes de Cook Master debemos cumplir las siguientes responsabilidades, las cuales no pueden delegarse:

Conocer, entender y cumplir el presente código de ética, las políticas internas y la normativa vigente.

Consultar y plantear inquietudes, ya sea con relación a dilemas éticos o cuestiones laborales, ya sea acudiendo al supervisor directo, al gerente o al Responsable de Compliance.

Informar acerca de las situaciones que representen un incumplimiento al presente Código de Ética y/o a los valores o cualquier otra política establecida y/o normativa vigente.

## Pautas generales de conducta

Desde Cook Master nos comprometemos a que nuestra conducta se enmarque en las siguientes premisas:





## 5. Pautas Generales de Conducta

### 5.1. Derechos Humanos

**Apoyamos y respetamos los Derechos Humanos de todos nuestros públicos de interés, en cada decisión que tomamos y en cada proceso productivo que implementamos de manera directa, así como en toda nuestra cadena de valor.**

En Cook Master promovemos la cultura del trabajo basado en el respeto de los Derechos Humanos en cumplimiento con las normas nacionales e internacionales relacionadas. Debido a que es una prioridad para la Compañía, trabajamos principalmente en proporcionar beneficios y otras condiciones de empleo justas y equitativas, brindar condiciones laborales dignas y seguras, y como así también prohibimos el trabajo forzoso o el trabajo infantil.

Todas las contrataciones de personal se realizan conforme a lo establecido por la normativa vigente, y se cumplen con las jornadas laborales y las disposiciones previstas en los convenios colectivos, el régimen sindical de la actividad y la legislación laboral en general.

La particularidad de ser proveedores de servicios para instituciones del servicio penitenciario consolida a los Derechos Humanos como un tema de gran relevancia para nuestra Compañía, y exige nuestro compromiso por respetar y promover su cumplimiento.

### 5.2. Diversidad e Inclusión

**Trabajamos en la inclusión social y laboral, ofreciendo un servicio alimentario de calidad en línea con nuestro manifiesto en el cual asumimos nuestro compromiso de garantizar el derecho de toda persona, sin importar su condición, a una alimentación saludable y de calidad.**

Con el objetivo de construir un ambiente laboral apropiado e inclusivo, promovemos el respeto a la diversidad, los talentos y las capacidades de todos los que forman parte de Cook Master.

La no discriminación es parte fundamental de nuestros valores, ya que nuestros servicios se orientan mayoritariamente a poblaciones socialmente vulnerables, que muchas veces padecen situaciones de exclusión, tales como personas privadas de su libertad, beneficiarios de comedores comunitarios, pacientes de hospitales públicos, entre otros. En la Compañía tratamos a todos los integrantes con respeto, evitando incurrir en cualquier conducta agravante o discriminatoria. Nuestro compromiso con la no discriminación se extiende a otras situaciones respecto de género, etnia, edad o religión u otra condición. Este compromiso se complementa con la implementación de programas de capacitación y desarrollo de habilidades que contribuyan con la inserción social y laboral.

Asimismo, tanto en las búsquedas de personal como en las propuestas salariales y de beneficios, y planes de desarrollo dentro de la compañía garantizamos la igualdad de oportunidades para todos nuestros integrantes. Es por ello que los integrantes que participen y tomen decisiones en procesos de contratación, selección y/o promoción profesional deberán identificar aquellas personas más acordes con el perfil y necesidades del puesto a cubrir.

Como integrantes de Cook Master, debemos contribuir a generar un ambiente laboral que fomente la inclusión y la diversidad, en el cual todos se sientan valorados y respetados.



## 5. Pautas Generales de Conducta

### 5.3. Gestión del Clima Interno

**Evaluamos la satisfacción de todos los integrantes en su lugar de trabajo, comprendiendo que el nivel de compromiso con sus tareas diarias y con la organización es muy importante para Cook Master.**

#### 5.3.1. Convivencia y respeto mutuo

**Nos comprometemos a generar un ambiente de trabajo de confianza y respeto mutuo.**

En Cook Master fomentamos mantener un adecuado clima de convivencia y respeto mutuo entre todos los integrantes, que posibilite el normal desarrollo de las tareas asignadas, brindando las herramientas adecuadas para realizar eficientemente su trabajo.

De igual manera buscamos proporcionar un ambiente de trabajo libre de acoso de todo tipo y/o de cualquier otra conducta ofensiva o irrespetuosa, tomando las medidas necesarias para prevenir estas situaciones.

Entendemos por acoso cualquier conducta ingrata verbal, visual, física u otras del tipo que sean, que generen un entorno de trabajo intimidante, hostil u ofensivo. El acoso sexual, por su parte, consiste en cualquier conducta inapropiada de carácter sexual, siendo ejemplo de ello, pedido de favores sexuales o comentarios explícitos, lo cual genera que alguna persona se sienta incomoda. Como integrantes de Cook Master debemos tener presente que generar un ambiente de trabajo cómodo y amistoso depende de cada uno de nosotros

#### 5.3.2. Salud y seguridad en el trabajo

**Nos preocupamos por la vida y salud de nuestros empleados y clientes y la seguridad de sus edificios, trabajando permanentemente en la prevención de efectos negativos sobre el medio ambiente.**

En Cook Master garantizar la salud y la seguridad de nuestros integrantes es un aspecto esencial en el desarrollo de la labor diaria, para cumplir con los estándares de calidad de nuestros sistemas de alimentación.

Sostener un servicio de calidad de manera continuada los 365 días del año es un desafío muy exigente para nuestros equipos. Es por ello que nos lleva a poner un foco importante de trabajo en la salud y seguridad laboral de los integrantes de Cook Master, especialmente para aquellas posiciones y tareas que pueden implicar mayores riesgos. Para abordar esto, hemos desarrollado políticas y procedimientos en seguridad e higiene, que tienen como entre sus objetivos, establecer y mantener un lugar de trabajo saludable y seguro para sus integrantes.

A su vez, estas medidas son acompañados de instancias de capacitación, y seguimiento que realiza cada líder de equipo, con el fin de que todos los integrantes, de todos los niveles y todas las funciones, tengan plena conciencia de su responsabilidad en relación con la seguridad propia y de otros.

Es responsabilidad de todos cumplir con todas las medidas de seguridad establecidas durante el desarrollo de nuestras actividades, y asumir el compromiso de preservar la seguridad. La Seguridad se hace por todos cotidianamente y el resultado de la prevención.

---

Para más detalle, consulte nuestra *Política de Higiene y Seguridad*.

# Comportamiento Organizacional





## 6. Comportamiento Organizacional

### 6.1. Política anticorrupción

**Estamos comprometidos en hacer lo correcto y adoptamos como política la tolerancia cero a la corrupción. En Cook Master promovemos conducir todas nuestras operaciones y relaciones comerciales con los más altos estándares de integridad, transparencia y responsabilidad, asumiendo el compromiso de Tolerancia Cero a cualquier acto de corrupción.**

Trabajamos casi exclusivamente como proveedores de instituciones públicas, como escuelas, hospitales, cárceles, institutos de formación de fuerzas de seguridad, donde las contrataciones son muy sensibles a temas relacionados con la corrupción, y por esta razón es de gran relevancia promover una gestión transparente y evitar todo tipo de actos ilícitos o sospechosos.

Entendemos por “Corrupción” cuando un Integrante de la compañía y/o un tercero, en beneficio propio, de la compañía o de un tercero, promete, ofrece, entrega, solicita y/o recibe una cosa de valor a cambio de influenciar una negociación o decisión, obtener un trato favorable, una ventaja inapropiada, la realización u omisión de cualquier acto, se retarde o se deje de hacer algo por parte de un funcionario público en relación con el cumplimiento de sus funciones o deberes oficiales; y/o de cualquier persona privada.

Como integrantes debemos evitar cualquier actividad que parezca o dé lugar a interpretarse como un acto de corrupción, por lo cual debemos respetar la ley y dar el ejemplo acerca de cómo conducir negocios éticos.

Si tenemos dudas o consultas al respecto, podemos consultar nuestra Política Anticorrupción.

### 6.2. Objetividad en los negocios y conflicto de intereses

**Actuamos en forma ética, en favor de los intereses de Cook Master y evitando situaciones que presenten un conflicto entre nuestros intereses personales y los de la Compañía.**

Se puede producir un conflicto de intereses cuando los intereses personales de un integrante, familiar o persona con afinidad a éste, o un tercero puedan o parezcan influir de forma indebida en su criterio comercial, sus decisiones o que interfiera en la realización del trabajo en forma eficiente y objetiva, perjudicando los intereses de la Compañía.

Todos los integrantes de Cook Master deben evitar situaciones que generen cualquier conflicto entre sus propios intereses personales y los intereses de negocios de la Compañía, debiendo actuar forma permanente de modo honesto y ético. Las situaciones de conflicto de intereses pueden ser múltiples y no es posible identificar a priori todos los casos potenciales. A modo de ejemplo se indican algunas circunstancias que dan lugar o pueden dar lugar a un conflicto de intereses:

- Actuar en representación de la compañía en los casos en que el integrante, familiar o persona de afinidad tuviese algún interés personal.



## 6. Comportamiento Organizacional

- Aceptar algún tipo de favor de cualquier persona o compañía con la cual la compañía mantenga una relación comercial.
  - Beneficiarse personalmente de una oportunidad comercial de la que tuviera conocimiento en el curso del desempeño de sus tareas y en la cual Cook Master está o podría estar interesada.
- serlo de Cook Master.

Es importante indicar que tener un conflicto de intereses no necesariamente constituye un incumplimiento al Código, pero no declararlo sí lo es.

Con la finalidad de preservar la objetividad y el profesionalismo, como integrantes debemos comunicar el conflicto tan pronto se produzca o se tenga sospecha a través del formulario de declaración de conflicto de intereses. En caso de corresponder, la Gerencia involucrada y el Responsable de Compliance definirán en conjunto las acciones más convenientes para evitar este tipo de situaciones.

Si tenemos dudas o consultas al respecto, podemos consultar nuestra Política de Conflicto de interés.

### 6.3. Tratamiento adecuado de regalos y atenciones

**Aceptamos u otorgamos regalos y atenciones cuando los mismos resulten razonables, de valor poco significativo, y no tengan como finalidad de influir en una decisión comercial u objetividad de la persona destinataria.**

Los regalos y atenciones en el ámbito de los negocios es una forma habitual de fortalecer las relaciones profesionales y comerciales y, con ciertas restricciones, es una práctica aceptable.

Con el fin de mantener relaciones íntegras, transparentes y responsables, como integrantes de la Compañía debemos considerar que al momento recibir u otorgar regalos y atenciones:

- Sean razonables en valor, frecuencia, cantidad, y que exista un propósito profesional y comercial.
- Que la intención no sea sesgar e influir en la decisión del receptor, en la relación comercial, profesional o administrativa; afectar su objetividad o si se puede interpretar que crea una obligación para éste.
- Que no se traten de dinero en efectivo o su equivalente.
- Que reciban o se encuentren dirigidos a funcionarios públicos.
- Que puedan ser considerados inapropiados, de mal gusto, que incumplan con la ley o los principios éticos del receptor.



## 6. Comportamiento Organizacional

En el caso de que el regalo recibido u a otorgar a un tercero, supere el monto definido en la política, el integrante de Cook Master debe informarlo al superior inmediato y/o Gerente quien junto con el Gerente de Recursos Humanos y Compliance evaluarán la razonabilidad en cada caso.

Cabe aclarar que estos lineamientos incluyen a los familiares del integrante y las personas que mantengan un vínculo de afinidad con éste, cuando la recepción de regalos y atenciones permita deducir que se deriva de la relación con el integrante.

Si tenemos dudas o consultas al respecto, podemos consultar nuestra Política de Regalos y Atenciones.

### 6.4. Transparencia en las donaciones y patrocinios

**Canalizamos diferentes donaciones para organizaciones comunitarias asegurándonos que éstas sean con un propósito legítimo y para el bien común.**

En Cook Master realizamos donaciones y patrocinios para respaldar proyectos sociales, culturales y caritativos de organizaciones comunitarias sin fines de lucro. Debido que estas operaciones pueden representar un riesgo real o percibido de corrupción, debemos cumplir como mínimo con las siguientes reglas:

- Las donaciones y patrocinios deben realizarse con un propósito legítimo, en cumplimiento con los lineamientos del Código de Ética, de la presente Política y la normativa vigente.
- Deben contar con la aprobación previa del Gerente General.
- Verificar que los recursos destinados no se utilicen para fines inapropiados, como, por ejemplo, influir en un funcionario público.
- No deben estar dirigidas en favor de funcionarios públicos en particular.
- No deben ser realizadas en dinero en efectivo.

Se encuentra prohibido utilizar fondos o recursos de forma directa o indirecta para la financiación de campañas electorales, contribuciones a partidos políticos u otro gasto relacionado a cualquier organización política o candidatos a un cargo político en nombre o beneficio de Cook Master

Para asegurar la trazabilidad y transparencia de la donación y/o integrantes se debe resguardar la documentación relacionada a la operación, y verificar que los fondos o bienes aportados serán utilizados para los fines previstos.

Si tenemos dudas o consultas al respecto, podemos consultar nuestra Política de Donaciones y Patrocinios.

### 6.5. Contabilización y registro de operaciones

**Registramos apropiadamente todas nuestras transacciones de forma fiel y exacta, en cumplimiento con la normativa vigente**

Todas las operaciones deberán registrarse adecuadamente, en cumplimiento con las normas contables aplicables en cada caso, de modo tal que los registros contables de Cook Master expresen información exacta e íntegra.

Los integrantes deberán contabilizar, registrar y documentar adecuadamente todas las operaciones, ingresos y gastos, sin omitir, ocultar o alterar ningún dato o información; de manera que los registros contables y operativos reflejen fielmente la realidad y puedan ser verificados por las áreas de control y por los auditores, internos y externos. A su vez, deberán conservar la documentación que sirvan de fundamento de las transacciones que se realicen.

En Cook Master garantizamos que toda información que difundamos es veraz, íntegra, contrastable, fiel evidencia de la gestión y comunicada con claridad, para ello se aplicaran las medidas necesarias para asegurar la transparencia e integridad en todos los niveles de la Compañía.

### 6.6. Confidencialidad y seguridad de la información

**Manejamos información confidencial, propia, de nuestros clientes y de otros terceros tomando los recaudos necesarios para preservar y proteger ante una posible divulgación.**

Cook Master establece pautas para el tratamiento de la información de carácter estrictamente confidencial perteneciente a la compañía, que abarca todas sus áreas y toda la información que la misma determine tiene carácter de extrema confidencialidad.

Se considera "Información Confidencial" a aquella que incluye datos que no son públicos sobre la compañía, un cliente o un proveedor, que pueda poner en riesgo en cualquier forma, los intereses de estos, siendo ejemplo de ello: acuerdos comerciales, planes de negocio, comercialización y servicios, bases de datos, registros de información sobre sueldos, información personal, y cualquier información financiera no publicada. Por tal motivo, esa información debe salvaguardarse con cuidado y divulgarse sólo a quienes deben conocerla. Mientras que, se define como "Información Estrictamente Confidencial" aquella que sea secreta, tenga un valor comercial por ser secreta y haya sido objeto de medidas de seguridad, tomadas por la persona que legítimamente la controla.

Cook Master establece los valores, la normativa y los criterios básicos para regular la protección de la información, de los intereses que recaen en aquellos que utilizan la información, y la de los propios sistemas computarizados de información. Los integrantes no podrán revelar información confidencial o entregar dicho material directa o indirectamente a ninguna persona, por lo que un ante un manejo inadecuado de la información, la compañía puede ser perjudicada ya sea con la aplicación de una multa, sanción, o impactando negativamente en su imagen y buena reputación.



## 6. Comportamiento Organizacional

Como integrantes de Cook Master, debemos mantener la confidencialidad de la información que accedemos para el cumplimiento de nuestras funciones, por lo cual se espera que tomemos los recaudos necesarios y apliquemos conjunto de reglas y prácticas que regulan el manejo y distribución de la información sensible, con el fin de impedir la divulgación no intencional, ya sea al momento de guardar o transmitir la información confidencial. Esta obligación de confidencialidad por parte de los integrantes perdura una vez extinguida la relación laboral con la Compañía.

### 6.7. Uso adecuado de recursos y activos

**Respetamos y hacemos respetar el buen trato y manejo de los recursos y activos de la Compañía.**

En Cook Master realizamos donaciones y patrocinios para respaldar proyectos sociales, culturales y caritativos de Cook Master brinda a sus integrantes el acceso a determinados recursos y activos (sistemas de información, correo electrónico, internet, elementos de equipos u otras herramientas informáticas) para que puedan desarrollar sus actividades de la mejor manera, por lo cual deben utilizados con responsabilidad.

Como integrantes de la compañía deben considerar las siguientes premisas con respecto al uso y manipulación de recursos y activos:

- Hacer uso exclusivo para actividades laborales necesarias, por lo cual, no debe interferir en el desempeño laboral como integrante o el de los demás. Se contempla que se podemos hacer uso personal siempre que no interfiera con los negocios de la compañía o con el desempeño de nuestras responsabilidades laborales o incumplan con los lineamientos éticos.
- No deberán afectar la utilidad o disponibilidad que la compañía pretenda dar sobre los mismos. No se deberá acceder, a aquellos activos que no le hayan sido asignados, debiendo respetar los niveles de autorización establecidos.
- Conocer y cumplir con la política establecida para el uso general de acceso a las páginas publicadas en Internet y para el uso del correo electrónico.
- Adoptar todas las medidas y controles necesarios a fin de proteger los recursos y activos de la compañía.

Es importante mencionar que, todas las operaciones de Cook Master cuentan con controles internos adecuados a fin de proteger sus recursos y activos.

La Compañía se reserva el derecho de efectuar revisiones en cualquiera de los recursos informáticos a fin de garantizar la seguridad y buen funcionamiento de estos activos; como así también el derecho a examinar, crear una imagen, o retener cualquier sistema de información y medios de almacenamiento con el fin de determinar el correcto uso y cumplimiento de la política vigente, a fin de prevenir ilícitos y obtener la información necesaria ante hechos de incumplimiento.

## Compromiso con la Comunidad, el Medio Ambiente y la Sustentabilidad

Asumimos como compromiso el cuidado del medio ambiente y la sociedad, buscando que el crecimiento de nuestra compañía promueva un equilibrio entre la rentabilidad, el desarrollo social y el impacto ambiental.





## 7. Compromiso con la Comunidad, el Medio Ambiente y la Sustentabilidad

### 7.1. Contribuciones a la Comunidad

**Desarrollamos estrategias que contribuyan al desarrollo político, económico y social de las comunidades vinculadas a la compañía, promoviendo una mejora en la calidad de vida de las personas.**

Debido a que nuestra actividad tiene lugar en contextos complejos, entendemos que debemos brindar un servicio alimentario de calidad, así como involucrarnos responsablemente con la realidad de las comunidades atendidas, constituidas por las poblaciones en diferentes situaciones de vulnerabilidad que integran nuestros clientes. Es por ello, que trabajamos con un modelo de negocio sustentable, a partir del cual nos relacionamos con estas comunidades desde una perspectiva de desarrollo, incorporando sus aspiraciones y necesidades.

Entendemos que todo lo que hacemos contribuye a una sociedad más justa, porque una alimentación saludable y de calidad es la base para un desarrollo individual y colectivo.

En este sentido, todas nuestras acciones están organizadas a partir de programas específicos que se orientan a la inclusión socio laboral y la gastronomía social.

#### **Oportunidades para el desarrollo**

Junto a nuestros clientes y aliados trabajamos en el diseño de oportunidades para el desarrollo de las poblaciones vulnerables que conforman las comunidades con las que nos vinculamos. En este sentido, nuestras acciones se implementan a través de programas que contribuyen a una alimentación saludable y aquellos que promueven la inclusión socio laboral.

#### **Alianzas con organizaciones**

Dialogamos con diferentes organizaciones, con el objetivo de crear alianzas y generar un trabajo de cooperación mutua. Cada una de estas alianzas tiene como objetivo la inclusión social a los privados de libertad y personas de bajos recursos, dándoles la oportunidad de aprender un oficio y puedan insertarse en el sistema laboral.

Creemos en el potencial de todas las personas. Por eso, apostamos a las segundas oportunidades y buscamos que nuestros actos reflejen nuestro compromiso social.

### 7.2. Cuidado del Medio Ambiente

**Estamos comprometidos a identificar, analizar y reducir los impactos ambientales que se generan en nuestras actividades diarias..**

Los servicios de alimentación para grandes comunidades requieren diferentes procesos que son continuamente evaluados para optimizar su rendimiento. Como parte de esta mejora, en Cook Master estamos comprometidos a identificar, analizar y reducir los impactos ambientales que se generan en nuestras actividades diarias. Con esa visión, encaramos el desarrollo de nuestra gestión ambiental desde tres ejes principales:

- Eficiencia del consumo de recursos y energía, incluyendo la reducción de desperdicios alimenticios: En la gestión de nuestros impactos ambientales cobra especial relevancia el uso sostenible de recursos a lo largo de todo el proceso de elaboración, que se inicia con la adquisición de materias primas, continúa con la producción de los alimentos y finaliza con la entrega del servicio.



## 7. Compromiso con la Comunidad, el Medio Ambiente y la Sustentabilidad

- **Gestión de residuos:** En el marco del planeamiento de la eficiencia y la reducción de costos, revisamos continuamente nuestras prácticas para evitar desperdicios de alimentos.
- **Manejo de emisiones:** En Cook Master estamos comprometidos con el cuidado del ambiente y queremos hacer nuestra parte para contribuir con la agenda global y las responsabilidades asumidas por nuestro país respecto de las acciones para disminuir el calentamiento global.

Contamos con un Sistema de Gestión Ambiental aplicable a todas las áreas de nuestra compañía, el cual involucra a todo el equipo en este proceso de mejora continua que aspiramos profundizar a lo largo del tiempo y extender a todas nuestras operaciones.

### 7.3. Política de Sustentabilidad

**Nos guiamos por una perspectiva de sustentabilidad económica, social y ambiental que acompañe el progreso de las personas y de la empresa.**

A partir de la incorporación de la sustentabilidad en nuestro modelo de gestión entendimos que el éxito del negocio debe estar enmarcado en una estrategia integral, que promueve un equilibrio entre la rentabilidad, el desarrollo social y el impacto ambiental.

La Política de Sustentabilidad es un desafío que impulsamos en todas nuestras relaciones y procesos de trabajo con nuestros grupos de interés, la cual es una guía que orienta nuestro accionar, apuntando a:

- Ser una compañía reconocida por su estrategia de gestión responsable que permite agregar valor a la organización y a todos sus grupos de interés.
- Incorporar en todos los procesos de gestión de la compañía y el trabajo con todos sus grupos de interés una perspectiva de sustentabilidad económica, social y ambiental que acompañe el progreso de las personas y de la organización.

---

*Consideramos que el desarrollo depende de todos. Por eso, tenemos un compromiso cotidiano con la sociedad de la que formamos parte, respetando las leyes, las normas éticas, los derechos humanos, la diversidad y el medio ambiente.*

---

## Relaciones integras con los Terceros





## 8. Relaciones integras con los Terceros

### 8.1. Nuestros Clientes

**Estamos enfocados en mejorar la experiencia del consumidor a través de la provisión de productos y servicios de calidad.**

Nuestro negocio se orienta a brindar soluciones alimentarias a grandes comunidades, con especial foco en grupos vulnerables, y garantizar la atención adecuada de sus necesidades y demandas brindando un servicio de alta calidad con dedicación y la responsabilidad.

El cliente ocupa un rol central en nuestras operaciones y servicios, por lo cual apuntamos a entablar relaciones de confianza y duraderas. Para ello, buscamos generar vínculo directos con cada tipo y nivel de cliente en cada servicio con la finalidad de conocer sus expectativas y necesidades, y evaluar su nivel de satisfacción con el servicio que ofrecemos. La búsqueda continua de maximizar la satisfacción de nuestros clientes se encuentra sustentada en nuestra propuesta de valor, la cual se caracteriza aspectos diferenciales:

- **Brindamos Soluciones:** nos caracterizamos por ofrecer soluciones en sistemas alimentarios para grandes comunidades.
- **Alta Calidad:** nuestros servicios cumplen con los principales estándares internacionales de calidad.
- **Flexibilidad:** ajustamos nuestras propuestas a las necesidades de cada cliente.
- **Excelente Respuesta:** nos adaptamos a plazos y particularidades al momento de afrontar nuevos negocios y servicios.
- **Compromiso:** contamos con personal altamente especializado y con un gran compromiso con los clientes.
- **Prácticas Sustentables:** En todos nuestros servicios y propuestas comerciales buscamos agregar un valor diferencial desde un enfoque de sustentabilidad.

Con ellos logramos una asociación estratégica, que nos permite garantizar alimentación saludable y nutritiva, atendiendo sus necesidades, innovando en nuestros servicios y trabajando con compromiso social.

En todas nuestras propuestas buscamos aportar un diferencial que nos posicione como la mejor opción para nuestros clientes, siempre basados en la calidad, el diseño a medida de nuestra oferta y un aporte de valor agregado desde la sustentabilidad.

Como integrantes de Cook Master debemos actuar con vocación de servicio al momento de relacionarnos con los clientes, procurando la mejora continua de los procesos de comunicación y las relaciones interpersonales. Estamos convencidos de que nuestras capacidades y la gestión de negocio orientado a la sustentabilidad son nuestras mayores fortalezas.



## 8. Relaciones integras con los Terceros

### 8.2. Nuestra Competencia

**Promovemos la lealtad de la competencia, para fomentar relaciones de confianza con las demás empresas del sector.**

En Cook Master reconocemos los principios y criterios que sustentan la libre competencia, y consideramos que los mejores resultados se consolidan únicamente dentro de un marco ético. Por ello compartimos la necesidad de apoyar y acompañar todas las actividades de control, supervisión y monitoreo que alienten la observancia de las prácticas comerciales que aseguren una competencia leal entre los actores del mercado.

Desde la Compañía apostamos a fortalecer nuestra oferta como principal estrategia competitiva, y sabemos que la calidad de nuestro servicio y la perspectiva de sustentabilidad constituyen nuestro diferencial.

Por otro lado, sostenemos nuestra participación en las cámaras comerciales relacionadas a la industria como espacio para fortalecer al sector y promover una competencia leal en las diferentes oportunidades que se nos presentan. Debido a dicha participación y por la sensibilidad propia de ser proveedores del Estado asumimos el compromiso de cuidar la transparencia de las contrataciones.

Como integrantes de Cook Master debemos desempeñarnos con respeto a la libre competencia y evitar cualquier actividad que la restrinjan o puedan ser interpretadas como competencia desleal en perjuicio a nuestros competidores y a nuestros clientes e incumplan con las leyes o reglamentaciones relacionadas en la materia.

### 8.3. Nuestros Proveedores

**Construimos relaciones armónicas con los proveedores que promuevan una cultura de sustentabilidad, fomentando mejores prácticas en materia laboral, social y ambiental.**

Los proveedores son aliados claves para el desarrollo de nuestra actividad. Nuestro compromiso con una alimentación saludable y de calidad para todos nuestros clientes y sus usuarios, conlleva una responsabilidad singular a la hora de planificar y ejecutar nuestros procesos de compras y abastecimiento.

Por lo cual, es fundamental establecer relaciones comerciales sólidas y duraderas con los proveedores y contratistas que promuevan una cultura de sustentabilidad, fomentando mejores prácticas en materia laboral, social y ambiental.

La selección y contratación de cualquier proveedor o contratista se realizará mediante procesos objetivos, transparentes, cumpliendo los estándares de integridad y aplicando adecuadamente la política correspondiente a la compra de bienes y contratación de servicios.

Apuntamos a desarrollar y fortalecer la presencia de proveedores con una mirada sustentable, sumando a los criterios de precio y calidad las variables ambientales y sociales desde una mirada de optimización de creación de valor.



## 8. Relaciones íntegras con los Terceros

Si como integrantes de Cook Master participamos de los procesos de adquisición, debemos entablar una comunicación fluida y permanente con nuestros proveedores, y dar cumplimiento de los acuerdos celebrados, ya que son pilares necesarios para fortalecer nuestra relación con proveedores estratégicos

Cook Master espera que todos los proveedores y contratistas actuales y potenciales adopten nuestra cultura de cumplimiento adoptando los lineamientos del presente Código.

### 8.4. Interacción con Funcionarios Públicos

**Cuidamos nuestra conducta al momento de relacionarnos con funcionarios públicos a fin garantizar la transparencia e integridad de las relaciones que entablamos.**

En Cook Master que fomentamos a entablar relaciones transparentes e íntegras con los funcionarios públicos con quienes interactuamos, a fin de garantizar el cumplimiento legal y las buenas prácticas éticas

Entendemos como “Funcionario Público” a cualquier empleado de un gobierno o entidad pública, en cualquier nivel, o una persona que actúa en una capacidad de oficial de gobierno, en cualquier ámbito, sea local, provincial, nacional o extranjera. Lo definido es un concepto de carácter amplio, ya que pueden existir sujetos diferentes considerados también como funcionarios públicos, ejemplo: los asesores de los funcionarios.

Todos los integrantes de Cook Master deberán actuar con honradez e integridad en todos sus contactos o transacciones con los funcionarios públicos, sea de nivel municipal, provincial o nacional, asegurando que toda la información y documentación que presenten, así como las declaraciones que realicen sean veraces, claras y completas, y evitando siempre todo tipo de conducta inapropiada. Es por ello, que se encuentra prohibido a cualquier integrante dar, ofrecer o prometer, directa o indirectamente a través de terceros, pagos o cualquier cosa de valor a un funcionario público con el propósito de influir en cualquier acto, omisión o decisión en interés o beneficio de la Compañía.

Sí como integrantes interactuamos con funcionarios públicos, debemos cumplir con lo que indica la normativa vigente y con lo que indica nuestra política interna relacionada, la cual establece la obligación de informar declarar a nuestro superior inmediato, Gerente y/o Responsable de Compliance si participamos o vamos a participar en una reunión o relación con funcionarios públicos.

Si tenemos dudas o consultas al respecto, podemos consultar nuestra Política de Interacción con Funcionarios Públicos.

# Administración del Código de Ética





## 9. Administración del Código de Ética

### 9.1. Canal de Denuncias

En Cook Master fomentamos un ambiente de confianza alentando a los integrantes a plantear consultas, compartir inquietudes, preocupaciones y/o sugerencias, así como también cualquier conducta o situaciones que representen un incumplimiento al presente Código, nuestras políticas internas y normativa vigente.

Es importante mencionar que, si detectamos o sospechamos un incumplimiento, como integrantes tenemos la responsabilidad de reportar inmediatamente al Gerente de nuestra área y al Gerente de Recursos Humanos y Compliance.

También dichas situaciones se podrán reportar a través del Canal de denuncias, el cual se encuentra disponible para todos quienes forman parte de Cook Master y terceros relacionados, con la opción de realizarlo en forma anónima. El canal de denuncia se encuentra conformado por los siguientes medios:



**Página web:**

[www.cook-master.com.ar/compliance](http://www.cook-master.com.ar/compliance)



**Correo electrónico:**

[denuncias@cook-master.com.ar](mailto:denuncias@cook-master.com.ar)



**Teléfono:**

+57 11 6841 7220 Interno 504

Todas las denuncias serán analizadas por parte del Comité de Ética, de manera objetiva, imparcial y confidencial, manteniendo reserva sobre quien haya denunciado. Dicha denuncia se pondrá exclusivamente en conocimiento de aquellas áreas cuya colaboración sea necesaria para las actuaciones de comprobación, evitando perjudicar la investigación o el buen nombre de las personas a las que afectan. El resultado de investigación será comunicado a las áreas que hayan de aplicar las medidas o sanciones disciplinarias en el caso de corresponder.



## 9. Administración del Código de Ética

### 9.2. Política de No Represalias

**En Cook Master garantizamos brindar protección contra represalias a quienes reporten de buena fe una situación o sospecha de un posible incumplimiento al Código de Ética, políticas y la normativa vigente.**

Esta medida también alcanza, cuando se formulen consultas, inquietudes o búsqueda de asesoramiento acerca de una situación, y en los casos en que se requiera la participación de algún empleado ante una potencial investigación de un hecho de incumplimiento.

En el caso de que algún integrante tome acciones en contra de otro Integrante por haber reportado, planteado una inquietud o por participar en una investigación estarán incurriendo en un incumplimiento grave de nuestro Código de Ética.

### 9.3. Incumplimiento del Código de Ética

**En el caso de que se detecte la falta de cumplimiento a los lineamientos del presente Código, las políticas internas y/o la normativa vigente por parte de cualquier integrante de Cook Master quedará sujeto a la aplicación de sanciones disciplinarias.**

Dichas sanciones podrán significar inclusive la terminación de la relación laboral o contractual, según el caso, y dar lugar a la promoción de las acciones legales que pudieran corresponder. Asimismo, serán objeto de sanciones quienes de mala fe realicen falsos reportes o denuncias y/o mientan u obstruyan la investigación de un caso.

En caso de incumplimiento por parte de un Tercero se podrá determinar la terminación de la relación comercial y la promoción de acciones legales por la vía comercial, civil y/o penal

Si tenemos dudas o consultas al respecto, podemos consultar nuestra Política de Sanciones.

### 9.4. Comunicación y vigencia del Código De Ética

**El presente código se encuentra vigente a partir de su fecha de publicación, el cual podrá ser actualizado cuando se considere necesario..**

Desde Cook Master nos comprometemos a brindar capacitación para su comprensión, y brindar apoyo para que los lineamientos de este código se apliquen eficientemente.

A fin de garantizar el cumplimiento del presente Código de Ética, la Cía. solicitará a todos sus integrantes que certifiquen que han leído, interpretado y que sostendrán sus prácticas y disposiciones en el curso de sus actividades diarias.



### Acuse de aceptación y recepción del Código de Ética

Declaro, haber leído, comprendido y recibido una copia completa del Código de Ética de Cook Master y haber tomado conocimiento de sus disposiciones, comprometiéndome a cumplirlas íntegramente.

Por último, declaro que en el caso de ocurrir situaciones o temas no tratados este código con relación al comportamiento que debemos cumplir, acudiré a la Gerencia de mi área o me contactaré con la Gerencia de Recursos Humanos y Compliance.

Fecha:

.....

Nombre y Apellido:

.....

Firma

.....



Teléfonos  
(011) 6841-7220

Lamadrid 597  
Los Troncos del Talar  
Tigre

[www.cook-master.com.ar](http://www.cook-master.com.ar)