



SERVICIOS GASTRONÓMICOS
INTEGRALES

CÓDIGO DE ÉTICA

Daniel Antonio Méndez
Presidente

Mariela Méndez
Oficial de Cumplimiento

INDICE

¿A QUIEN VA DIRIGIDO ESTE CÓDIGO?	3
RESPONSABLES DE APLICACIÓN	3
PRINCIPIOS ÉTICOS	4
PRINCIPIO 1 - TRANSPARENCIA	4
PRINCIPIO 2 - DERECHOS HUMANOS	5
PRINCIPIO 3 - CALIDAD.....	5
PRINCIPIO 4 - COMUNICACION.....	6
PRINCIPIO 5 - AMBIENTE DE TRABAJO	6
PRINCIPIO 6 - CUMPLIMIENTO LEGAL	7

¿A QUIEN VA DIRIGIDO ESTE CÓDIGO?

Las disposiciones del Código se aplican a los miembros del Directorio y a todo el personal que integra B&C Gastronomía (en adelante “los colaboradores” y la “empresa”).

A su vez, las operaciones y los colaboradores de la empresa se encuentran sujetos a las leyes aplicables. Se espera que los colaboradores cumplan con el Código y todas las leyes, normas y reglamentos gubernamentales aplicables.

RESPONSABLES DE APLICACIÓN

En primer lugar, todos los colaboradores de B&C Gastronomía son responsables de velar por el cumplimiento de este Código en sus diferentes funciones e instancias.

A fin de administrar el Código de Ética y de Conducta y garantizar su cumplimiento, se ha definido la siguiente función:

Oficial de cumplimiento

Es designado por el Directorio y forma parte de este. Este se encarga de resolver las controversias que surgiesen en relación con el cumplimiento de los contenidos del Código.

Además, es el encargado de administrar la Casilla de correo Ética de la empresa; recibir y registrar los casos concernientes a incumplimientos del Código; y de investigar, analizar y preparar los casos a presentar al resto del Directorio.

PRINCIPIOS ÉTICOS

PRINCIPIO 1 - TRANSPARENCIA

Actuar con transparencia y respetar los acuerdos establecidos con los diferentes públicos con los que la empresa se vincula, promoviendo relaciones duraderas y de confianza.

Conflictos de Interés

- Ningún empleado puede representar a B&C Gastronomía en relaciones comerciales en las que pudiera tener algún interés personal, directo o indirecto, a expensas de la empresa.
- Asegurarnos de que todos los regalos e invitaciones que ofrecemos son apropiados y están de acuerdo con los principios éticos de B&C Gastronomía.
- Los colaboradores deben abstenerse de entregar o recibir obsequios, beneficios o favores que condicionen la relación comercial de B&C Gastronomía con terceros.
- La toma de decisiones está fundamentada exclusivamente en criterios profesionales, asegurando que la posición jerárquica, la actividad y la influencia no sean utilizadas para obtener beneficios personales.
- Los colaboradores que realicen actividades laborales externas, de carácter personal, deben asegurar que las mismas no generen conflictos en relación a los intereses de B&C Gastronomía.
- Asegurarnos de que nuestros empleados conocen nuestro Código de Ética, y que se comprometen a respetarlos de forma específica al actuar como representantes de la empresa en casos donde exista un riesgo de corrupción. Especialmente en el ámbito de concursos y procesos licitatorios, en la ejecución de contratos administrativos o en cualquier otra interacción con el sector público.
- Informar inmediatamente al Oficial de Cumplimiento, si nos percatamos de actividades que pudieran ir en contra de nuestras políticas de prevención de la corrupción.
- Informar inmediatamente al Oficial de Cumplimiento, si nos enfrentamos a una extorsión o intento de extorsión, es decir, pagos en efectivo o cualquier otro objeto de valor para evitar que se haga daño a un empleado o representante de B&C Gastronomía, y documentar debidamente la petición

Relación comercial con proveedores y clientes

Los procesos de decisión implicados en la relación de B&C Gastronomía con sus clientes y proveedores se desarrollan con imparcialidad y objetividad a partir de criterios estrictamente profesionales.

Relación transparente con organismos gubernamentales

Las relaciones establecidas entre B&C Gastronomía y los organismos gubernamentales están fundamentadas en criterios éticos.

Participación Política

La participación política de los colaboradores de B&C Gastronomía debe ser realizada sin utilizar el nombre de la empresa o el cargo que ocupan dentro de la misma.

PRINCIPIO 2 - DERECHOS HUMANOS

Tenemos el compromiso de respetar y promover los derechos humanos.

Tenemos como referencias concretas la Declaración Universal de los Derechos Humanos del 10 de diciembre de 1948 y los Principios Rectores de la ONU sobre las Empresas y los Derechos Humanos del 16 de junio de 2011. Asimismo, apoyamos el Pacto Mundial de la ONU, con especial enfoque en sus Principios para el Empoderamiento de las Mujeres.

Estamos especialmente pendientes de los asuntos que se abordan en las Convenciones Fundamentales de la Organización Internacional del Trabajo (prohibición del trabajo infantil y los trabajos forzados, respeto de la libertad de asociación), la promoción de la diversidad, los derechos de las mujeres, el respeto de los derechos de las personas a usar sus recursos naturales y el derecho a la salud.

PRINCIPIO 3 - CALIDAD

Emplear los más altos estándares disponibles de calidad y servicio, buscando satisfacer a nuestros clientes.

Calidad del Producto y Servicio

B&C Gastronomía promueve la mejora continua de la calidad de sus productos y servicios en base a las prácticas de mayor exigencia en Seguridad Alimentaria y a las normas regulatorias de cada país.

Desarrollo de Proveedores y Clientes

B&C Gastronomía desarrolla proveedores y clientes por medio de un sistema de calificación y seguimiento de los servicios ofrecidos que asegure la calidad de sus productos.

PRINCIPIO 4 - COMUNICACION

Promover una comunicación fundamentada en la veracidad de las informaciones y de los hechos.

Tratamiento de la información

B&C Gastronomía asegura que las informaciones de sus acciones hacia la sociedad sean comunicadas de manera abierta, transparente, veraz y calificada.

B&C Gastronomía establece una relación abierta y transparente con los organismos de control, poniendo a su disposición de manera permanente informaciones consistentes y actualizadas.

Manejo de la información confidencial

Toda aquella información que sea considerada de carácter confidencial debe ser tratada por la empresa y los colaboradores con integridad, asegurando el uso exclusivo de la misma para cuestiones relacionadas con la gestión del negocio.

Derecho a la información

B&C Gastronomía transmite a sus clientes y consumidores información clara y precisa sobre todos sus productos y servicios.

Canal de denuncias

Ante una consulta o posible situación que pueda generar un incumplimiento del Código de Ética, B&C Gastronomía pone a disposición su la Casilla de correo Ética.

etica@bycgastronomia.com

PRINCIPIO 5 - AMBIENTE DE TRABAJO

Proporcionar un ambiente de trabajo seguro y saludable que estimule la iniciativa, la creatividad y el crecimiento continuo del capital humano de la empresa.

Igualdad de oportunidades

B&C Gastronomía promueve la empleabilidad de sus colaboradores ofreciendo oportunidades de capacitación y desarrollo; y condiciones para el desempeño de las actividades laborales.

Los beneficios para los colaboradores están basados en criterios profesionales, sin distinción de cualquier otra naturaleza, y están disponibles para conocimiento de todos.

Los procesos de reclutamiento, capacitación, desarrollo y promoción se realizan en función de criterios profesionales basados en la igualdad de oportunidades para todas las personas, y el mérito, desempeño y la capacidad de cada individuo.

Salud y Seguridad

Tomamos todas las medidas de precaución lógicas para mantener un entorno laboral seguro y saludable. Aseguramos de que no nos ponemos en peligro a nosotros y a los demás con nuestras acciones.

Aseguramos de que sabemos qué hacer en caso de que ocurra una emergencia en nuestro lugar de trabajo.

Informar inmediatamente al encargado de seguridad o a nuestro jefe todos los accidentes, aunque sean de menor importancia, así como los comportamientos, instalaciones u objetos que puedan poner en peligro la seguridad de nuestro entorno laboral

Diálogo participativo

El diálogo participativo e integrado entre B&C Gastronomía y sus colaboradores está establecido por medio de canales de comunicación ascendentes, descendentes y transversales.

Manejo de la información privada

Los datos personales de los colaboradores son tratados de manera confidencial, garantizando a los mismos el derecho a la intimidad.

PRINCIPIO 6 - CUMPLIMIENTO LEGAL

Respetar las leyes y convenciones nacionales e internacionales integrando nuestra cadena de valor en este compromiso y promoviendo un contexto comercial sustentable y competitivo.

Relación con la Competencia

B&C Gastronomía compite en los mercados de forma leal y transparente, cumpliendo con la legislación vigente.

Selección de Proveedores y Relación Comercial con Clientes

En los procesos de selección de proveedores y de relaciones comerciales con los clientes B&C Gastronomía considera a aquellos que cumplen con la legislación, fiscal y laboral, con especial atención a los aspectos que eviten el trabajo infantil y los impactos ambientales adversos.