PROGRAMA DE INTEGRIDAD E - COMPLIANCE

2023

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN OUTFOOD SPA

76.205.383-7

Realizo	Reviso	Aprobo
Carlos Collao Gac	Macarena Mardones Quinteros	Diego Martinez Sáez
Prevención de Riesgos y Medio Ambiente	Sub Gerente en control de calidad	Gerente General
04/12/2023		

Carlos Collao Gac
Rut:15.729.340-0
Ing. Prevención de Riesgos y MA
Reg. SNS N° AMP-1558

Para el **Servicio de Alimentación Outfood Spa** Compliance implica la creación de una cultura de integridad y ética corporativa que guía el comportamiento y la toma de decisiones de todos los trabajadores y trabajadoras dentro de nuestra organización, bajo un sistema de Gestión para la implementación de buenas prácticas en todos los ámbitos que la gestión eficiente en el control de los riesgos, y el cumplimiento de normas y estándares normativos vigentes.

El Compliance Officer es la persona especialmente designada por el directorio de Servicio de Alimentación Outfood Spa siendo quien promueve las politicas del grupo, facilita e impulsa el comportamiento íntegro de quienes son parte de Outfood Spa. y de aquellos que se relacionan con Outfood Spa. Conforme a nuestro código ético, y a lo exigido en la ley n° 20.393 que establece la responsabilidad penal de las personas jurídicas en los delitos de lavado de activos, financiamiento del terrorismo y delitos de cohecho que indica la ley.

Misión

Consolidar nuestra evolución como empresa familiar a la familia empresarial, a través de la ejecución de procesos racionales y confiables, permanente actualización tecnológica, atención a nuevas posibilidades de negocios, preocupación constante por ser líderes en satisfación al cliente, e integración de las nuevas generaciones.

Visión

Satisfacer las necesidades de alimentación nutrición y servicios de nuestros clientes, de manera oprtuna, responsable y segura, velando por la salud y satisfacción de los usuarios.

Política de compliance

Con el fin de crear una cultura de integridad y ética corporativa, Outfood Spa. realizó transformaciones dentro de su organigrama y de sus procesos, para enfocar todas sus acciones en un marco ético común, definido de acuerdo a ciertos principios básicos que guían el actuar de los trabajadores, involucrando de manera activa e inclusiva a todos ellos, con la finalidad de comprometerse con los estándares de cumplimiento de la compañía. El objetivo fundamental de nuestro Sistema de Gestión Compliance es constituir una forma de organización que refleje los contenidos de los procesos, políticas y procedimientos que integran la Política de Compliance a nivel estructural y de funcionamiento, aplicándose como una guía de uso práctico y obligatorio para todos los trabajadores y trabajadoras de Outfood Spa.

Codigo ético

Las empresas que forman parte del Outfood Spa. comparten desde hace muchos años una cultura de compromiso a favor de los Derechos Humanos y de respeto de la dignidad humana, de lucha contra la corrupción y de preservación del medio ambiente. Además, esta cultura ha llevado a Outfood Spa. asumir principios éticos que a menudo van por delante de las leyes y las normativas aplicables. Por ello es que cuenta con un Código Ético, el cual debe servir de guía para el actuar de todos los trabajadores y trabajadoras, ya que los valores corporativos de Outfood Spa. se expresan a través de la manera de actuar de cada uno de ellos.

Fortalecemos nuestros valores en la organización de manera transversal tales como la seguridad, calidad, integridad, respeto, responzabilidad, cumplimiento, e innovación.

Modelo de prevención del delito

En Outfood Spa. Contamos con un Modelo de Prevención de Delitos con arreglo a la Ley N° 20.393 el que diseña una forma de organización corporativa que intenta evitar la comisión de los delitos indicados en dicha ley que regula la responsabilidad penal de las personas jurídicas. La adopción de este modelo, da cuenta de nuestro compromiso organizacional por evitar la comisión de delitos, beneficien o no estos a la compañía. Para conseguir estos objetivos y dar cumplimiento a los deberes de autorregulación, se ha dispuesto una organización y normativa de procesos que neutralice hasta donde sea posible el riesgo de comisión de los delitos a que se refiere la ley N° 20.393, contribuyendo a su prevención y detección oportuna. El objetivo específico del modelo no es solo disuadir la comisión de delitos, sino muy especialmente dar cumplimiento a los deberes de dirección y supervisión que impone la ley N° 20.393. De este modo, para el diseño, implementación y control efectivo de este modelo de prevención de delitos se ha realizado una identificación, cuantificación y control de los riesgos propios de nuestro giro y modo de operación.

Política anti corrupción

En el Outfood Spa. compartimos la idea extendida de que la corrupción constituye un grave freno al desarrollo de las sociedades, y socava el Estado de Derecho, constituye una amenaza para la correcta operación de los mercados libres, y genera pérdidas de oportunidades. Adicionalmente, la corrupción es ilegal, exponiendo a las empresas a graves consecuencias legales y comprometiendo su reputación frente a la sociedad en caso de incumplimientos. Es por ello que contamos con una Política Anticorrupción que tiene por objeto concretar estos principios y servir de guía para la actuación de los trabajadores y trabajadoras de Outfood Spa. a todo nivel, orientándose respecto de aquello que la empresa espera y exige de su comportamiento al momento de relacionarse con terceros, incluidos

socios comerciales, los propios trabajadores y trabajadoras de la empresa y, en especial, funcionarios públicos.

Politica de derechos humanos

Para las empresas que forman parte de Outfood Spa. el respeto y protección de los Derechos Humanos son valores custodiados día a día. Así se establece en el Código Ético, que estipula que Outfood Spa. comparte una cultura de compromiso a favor de los Derechos Humanos y de respeto de la dignidad humana. En tal sentido, se ha implementado esta Política de Derechos Humanos que tiene por objeto concretar estos principios y servir de guía para la actuación al interior de la organización y en su cadena de valor.

Política de cumplimiento ambiental

Servicio de Alimentación Outfood Spa. está comprometida con el cuidado del medio ambiente, apoyando su desarrollo y se encuentra siempre como parte de nuestro sistema de gestión en las prácticas seguras y aplicables bajo nuestro contexto y alcance.

Para cumplir con este desafío constante, Outfood Spa. ha integrado prácticas relacionadas con el medio ambiente en cada una de las operaciones que realiza; a través del mejoramiento continuo de su desempeño del sistema de gestión ambiental y para ello dispone de una matriz de evaluación e impacto ambiental que contiene la evaluación de los aspectos e impactos ambientales y el control operacional, para cumplir con la normativa legal ambiental aplicable.

También ha desarrollado las entradas y salidas de los aspectos e impactos ambientales, como también las metodologías de evaluación de los impactos ambientales, su grado de significancia, el alcance, los indicadores de reversibilidad, la duración del impacto y el nivel de riesgo.

Dentro del alcance de nuestra Política Medio Ambiental hemos considerado el desarrollo de productos, con el apoyo de la información de las materias primas e insumos entregada por nuestros proveedores; privilegiando por ejemplo los controles para cumplir con la legislación vigente.

En cuanto a los procesos de elaboración de nuestras preparaciones, respetan los recursos naturales poniendo especial énfasis en el uso eficiente de materias primas, agua y energía en cada proceso.

Por otro lado, se exige la minimización de utilización de sustancias críticas para el medio ambiente; reducción de los desechos y las emisiones contaminantes.

Respecto a la entrega de nuestras preparaciones: contamos con medios de transporte adecuados, con la optimización de cargas, una correcta planificación de las rutas y las buenas prácticas para reducir el consumo de energía y la formación de desperdicios en los trayectos y lugares de entrega.

Política manejo conflictos de interes

En este contexto la Compañía ha elaborado el siguiente documento con el objetivo de establecer los criterios generales de manejo de conflicto de interés por parte de sus integrantes, identificar las principales situaciones que podrían configurar un eventual conflicto de intereses, así como determinar los mecanismos para declarar, enfrentar y resolver dichos conflictos por parte de los Directores, Gerentes y Ejecutivos Principales.

Política de salud y seguridad en el trabajo

En Outfood Spa. nos encontramos comprometidos con la seguridad y salud en el trabajo. Este compromiso implica el cumplimiento de la normativa legal vigente sobre seguridad y salud en el trabajo, la identificación, evaluación y el control de los riesgos presentes en las actividades desarrolladas contempladas en la Ley 16.744 que establece normas sobre accidentes y enfermedades del trabajo.

Nuestro compromiso con el desarrollo de una gestión de riesgos laborales es participativa, sistemática, programada y permanente, que permite contar con lugares de trabajo saludables y seguros para todos nuestros colaboradores, y empresas de Outfood Spa. incluyendo, empresas contratistas y subcontratistas que prestan servicios bajo régimen de subcontratación.

Política de calidad e inocuidad

Servicio de Alimentación Outfood Spa. Nos enfocamos en la prestación de servicios de alimentación colectiva, brindando soluciones personalizadas de acuerdo con la necesidad de nuestros clientes, estamos comprometidos con la entrega de alimentos inocuos que no causen daño a la salud asegurando estrictos estándares de calidad e inocuidad cumpliendo con los requisitos legales actualmente vigentes en Chile. Nuestra empresa está comprometida con:

- Contar con personal capacitado, comprometido, informado y responsable para cumplir con nuestro estándar de calidad e inocuidad.
- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios, así como los requisitos de nuestros clientes en materia de calidad e inocuidad.
- Entregar productos y servicios que satisfagan al cliente en cada ocasión.

- Mejora continua de nuestro sistema de gestión, adaptándose a nuevos requerimientos.
- Comunicación efectiva y constante en ámbitos de inocuidad
- Cumplir con oportunidad y eficacia ante imprevistos por causa de posibles incidentes de contaminación de alimentos.
- Revisar la Política de Inocuidad anualmente, estableciendo metas coherentes con los objetivos de inocuidad y realizar los ajustes necesarios al Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad Alimentaria para asegurar mejora continua en la eficacia.
- Comunicar, mantener e implementar de manera eficaz la política de inocuidad.