



GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l

CODICE ETICO
di
Gastronomica Roscio S.r.l.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

Sommario

1. PREMESSA	4
2. PRINCIPI GENERALI	5
2.1. Principi etici generali.....	5
2.2. Destinatari del Codice Etico	5
2.3. Obblighi generali dei Destinatari.....	6
2.4. Valore contrattuale del Codice Etico.....	7
3. PRINCIPI NEI RAPPORTI CON DIPENDENTI E TERZI.....	7
3.1. Rapporti con i dipendenti	7
3.2. Rapporti con i collaboratori e i consulenti.....	8
3.3. Rapporti con i clienti	9
3.4. Rapporti con i fornitori	10
3.5. Rapporti con i competitors	11
3.6. Rapporti con la Pubblica Amministrazione.....	11
3.7. Rapporti con gli enti e le associazioni	11
3.8. Rapporti con gli organi di controllo.....	12
3.9. Rapporti con le organizzazioni sindacali.....	12
3.10. Rapporti con i mezzi di comunicazione di massa.....	12
4. AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA.....	12
5. PRINCIPI NELLE ATTIVITA' CONTABILI E DI TRATTAMENTO DEI DATI.....	13
5.1. RegISTRAZIONI contabili.....	13
5.2. Tutela della <i>privacy</i>	14
6. POLITICHE DEL PERSONALE.....	15
6.1. Rapporti con le risorse umane	15
6.2. Tutela della persona.....	16
6.3. Tutela dell'ambiente di lavoro.....	16
6.4. Utilizzo di beni aziendali.....	16
7. VERIFICHE	17
7.1. Controlli interni	17
7.2. Registrazione delle operazioni.....	17
7.3. Segnalazioni e obbligo di comunicazione all'Organismo di Vigilanza.....	18
8. CONSEGUENZE DELLA VIOLAZIONE DEL CODICE ETICO	18
8.1. Organismo di Vigilanza.....	18
8.2. Diffusione del Codice Etico	19
8.3. Conseguenze della violazione del Codice per i dipendenti	19

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

8.4. Conseguenze della violazione del Codice per i dirigenti, gli Amministratori, i Sindaci e i Revisori	20
8.5. Conseguenze della violazione del Codice per i terzi Destinatari.....	20

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

1. PREMESSA

Gastronomica Roscio S.r.l., di seguito anche semplicemente la “**Società**”, è una società *leader* nella produzione di gastronomia pronta, con piatti freschi e surgelati di alta qualità dedicati alle *private label*, alla produzione industriale per conto terzi, alla grande distribuzione con marchio Roscio e al canale ho.re.ca..

Nello svolgimento delle proprie attività, esigenza primaria della Società è assicurare condizioni di concorrenza leale, trasparenza, onestà, integrità, correttezza e buona fede, nel rispetto dell’immagine, della posizione e degli interessi propri e dei clienti, dei soci, dei dipendenti, dei partner commerciali e finanziari e delle collettività in cui la Società è presente, nonché per soddisfarne a pieno le aspettative.

Pertanto, il costante impegno di **Gastronomica Roscio S.r.l.** è volto a garantire il rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti; la diffusione della cultura della legalità anche attraverso la promozione di attività di formazione e informazione; e la prevenzione della commissione di reati e atti illeciti.

A tal fine, la Società persegue, tra i plurimi impegni, un alto livello di sicurezza del personale; un elevato monitoraggio e rispetto della normativa ambientale; quotidiani controlli tesi ad assicurare la qualità e la sicurezza dei propri prodotti; una severa e attenta selezione dei fornitori e degli appaltatori; un’adeguata verifica delle operazioni di acquisto e vendita.

Gastronomica Roscio S.r.l. ha per questo anche deciso di adottare, in adempimento a quanto prescritto dal D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231, recante la disciplina in materia di responsabilità amministrativa da reato delle persone giuridiche (di seguito anche il “**Decreto**”), il proprio Modello di organizzazione, gestione e controllo (di seguito anche il “**Modello**”), approvato dal Consiglio di Amministrazione e idoneo a prevenire i reati che possano essere commessi nello svolgimento delle attività.

Il presente **Codice Etico** (di seguito anche il “**Codice**”) costituisce parte essenziale del suddetto sistema di controllo preventivo ed è il documento che, da un lato, sancisce i principi generali ai quali deve conformarsi il comportamento tenuto da ognuno dei suoi Destinatari (come di seguito definiti) nei rapporti con la Società, e, dall’altro lato, prescrive specifiche regole di condotta che sono considerate vincolanti per i Destinatari, al di là e indipendentemente da quanto previsto a livello normativo.

Gastronomica Roscio S.r.l. promuove la condivisione, adesione e diffusione del Codice e ne richiede l’osservanza da parte di ogni soggetto che operi per conto della Società o che venga in contatto con la stessa.

È prevista l’applicazione di sanzioni disciplinari e contrattuali per le eventuali violazioni del Codice.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

2. PRINCIPI GENERALI

2.1. Principi etici generali

Nello svolgimento delle prestazioni, **Gastronomica Roscio S.r.l.** si ispira ai principi etici di seguito enunciati, dei quali richiede l'osservanza da parte dei soggetti coinvolti nelle attività.

La Società conduce il proprio operato nel rispetto delle disposizioni normative e regolamentari applicabili, respingendo la corruzione e ogni pratica illegale.

Qualsivoglia comportamento contrario alla legislazione vigente e al presente Codice Etico, posto in essere dagli organi di governo societario, dalla direzione aziendale, nonché – in generale – da tutti i dipendenti e collaboratori nell'esecuzione delle mansioni o degli incarichi affidati, anche qualora motivato dalla convinzione di agire nell'interesse o a vantaggio della Società, non può considerarsi tollerato o giustificato, bensì comporta l'adozione di provvedimenti sanzionatori.

Gli Amministratori, i dipendenti e i collaboratori, anche esterni, di **Gastronomica Roscio S.r.l.** devono seguire comportamenti corretti negli affari di interesse della Società e nei rapporti con la Pubblica Amministrazione.

La Società ritiene di fondamentale importanza lo svolgimento delle prestazioni e degli incarichi da parte dei suddetti secondo diligenza, competenza, professionalità ed efficienza, anche al fine di fornire ai clienti un servizio e prodotti di elevato livello qualitativo.

Gastronomica Roscio S.r.l. valuta inoltre l'imparzialità di trattamento come fondamentale nell'ambito di ogni relazione sia interna sia esterna e considera l'individuo e i suoi diritti, tra i quali quello alla salute e alla sicurezza, valori da tutelare.

La Società considera la propria immagine e la propria reputazione valori che, in quanto patrimonio comune, devono essere preservati e sviluppati anche attraverso la piena diffusione, condivisione ed osservanza dei principi etici e di comportamento contenuti nel presente Codice.

Tutti coloro che agiscono, operano e collaborano a qualsiasi titolo con **Gastronomica Roscio S.r.l.** hanno il dovere di tenere e far tenere ai propri collaboratori e ai propri interlocutori un comportamento conforme ai generali principi di assoluta onestà, lealtà, buona fede, correttezza e diligenza, oltre che agli specifici obblighi che possano derivare dalla deontologia professionale e, comunque, da quei principi ritenuti dovuti in virtù del contesto e delle finalità della propria missione.

2.2. Destinatari del Codice Etico

Le disposizioni del Codice Etico si applicano senza eccezione agli organi sociali, ai dirigenti, ai dipendenti, ai procuratori di **Gastronomica Roscio S.r.l.**, nonché a tutti i soggetti che operano per conto della Società, o che, direttamente o indirettamente, stabilmente o temporaneamente, vi istaurano, a qualsiasi titolo, rapporti e relazioni di collaborazione, cooperando allo svolgimento della sua attività e al perseguimento dei suoi fini.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

I principi del Codice Etico devono ispirare i componenti del Consiglio di Amministrazione e qualsiasi decisione o azione relativa alla gestione aziendale; del pari i dirigenti, nel dare concreta attuazione all'attività di direzione, devono ispirarsi ai medesimi principi, anche al fine di rappresentare un modello di riferimento per i dipendenti e i collaboratori.

Ogni responsabile delle funzioni aziendali:

- promuove l'osservanza delle disposizioni del Codice;
- rappresenta con il proprio comportamento un esempio per i propri collaboratori;
- opera affinché comprendano che il rispetto del Codice costituisce parte essenziale della qualità della prestazione di lavoro e della propria attività;
- adotta misure correttive immediate quando richiesto dalla situazione;
- si adopera per impedire, nei limiti delle proprie competenze e attribuzioni, possibili comportamenti non conformi alla normativa vigente, al presente Codice o alle norme interne.

Gastronomica Roscio S.r.l. diffonde altresì il Codice, richiedendone il rispetto, ai soggetti terzi, quali professionisti, consulenti, partner, clienti, fornitori, appaltatori, con i quali viene in contatto e instaura rapporti o relazioni d'affari.

I suddetti soggetti sono definiti “**Destinatari**”.

2.3. Obblighi generali dei Destinatari

I Destinatari del Codice Etico di **Gastronomica Roscio S.r.l.** sono tenuti ad adeguare i propri comportamenti alle disposizioni e ai principi ivi contenuti, non assumendo iniziative in contrasto con il medesimo.

In particolare, i Destinatari sono tenuti all'osservanza delle regole del Codice Etico anche nel caso in cui gli stessi siano espressi quali criteri di comportamento aziendale, e non quali precetti rivolti direttamente ai Destinatari medesimi.

Tutte le azioni, le operazioni e le negoziazioni e, in genere, i comportamenti posti in essere dai Destinatari del presente Codice nello svolgimento dell'attività lavorativa e professionale, nonché degli incarichi ricevuti, devono essere improntati:

- ai principi di onestà, correttezza, integrità, trasparenza, legittimità, chiarezza e reciproco rispetto;
- al rispetto della legge, quali le disposizioni in tema di reati contro la Pubblica Amministrazione; di reati societari e tributari; di sicurezza e ambiente;
- all'indipendenza nei confronti di ogni forma di condizionamento, sia interno che esterno, anche nel rispetto della normativa sul *whistleblowing* (diritto di segnalazione).

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

Tutte le attività devono essere svolte con impegno e rigore, e ciascun Destinatario è tenuto a fornire apporti professionali adeguati alle responsabilità assegnate e deve agire in modo da tutelare il prestigio e l'immagine della struttura.

I Destinatari, oltre che adempiere ai doveri generali di lealtà, correttezza ed esecuzione del contratto o dell'incarico secondo buona fede, devono astenersi dallo svolgere attività in concorrenza con quelle della Società, rispettando le regole aziendali ed attenendosi ai precetti del Codice.

I Destinatari devono altresì evitare tutte le situazioni e tutte le attività in cui si possa manifestare un conflitto con gli interessi della struttura o che possano interferire con la loro capacità di assumere, in modo imparziale, decisioni nel migliore interesse della Società e nel pieno rispetto delle disposizioni del Codice Etico.

I Destinatari si impegnano a collaborare attivamente alle attività di verifica – interne ed esterne – secondo le norme vigenti e le procedure interne.

2.4. Valore contrattuale del Codice Etico

L'osservanza dei principi e delle disposizioni contenute nel Codice Etico costituisce parte integrante ed essenziale delle obbligazioni derivanti dai rapporti di lavoro subordinato, per i lavoratori dipendenti, e dai regolamenti contrattuali, per i collaboratori non subordinati.

La violazione del Codice Etico costituisce pertanto inadempimento delle obbligazioni derivanti dal rapporto di lavoro o di collaborazione, con ogni conseguenza di legge o di contratto.

3. PRINCIPI NEI RAPPORTI CON DIPENDENTI E TERZI

3.1. Rapporti con i dipendenti

Gastronomica Roscio S.r.l. procede all'individuazione e alla selezione dei dipendenti con assoluta imparzialità, autonomia e indipendenza di giudizio, nel pieno rispetto della normativa vigente e delle procedure interne.

La Società pone la massima e costante attenzione nella valorizzazione delle risorse umane.

A tal fine considera il criterio meritocratico, della competenza professionale, dell'onestà e della correttezza di comportamento fondamentali privilegiati per l'adozione di ogni decisione concernente la carriera e ogni altro aspetto relativo al dipendente.

La Società provvede alla più ampia diffusione del Codice Etico presso il personale.

Gastronomica Roscio S.r.l. richiede che i propri dipendenti conoscano e osservino le prescrizioni del Codice Etico e che, compatibilmente con le possibilità individuali, ne promuovano la conoscenza presso i neo-assunti, nonché presso i terzi interessati dall'applicazione dello stesso con i quali vengono in contatto per ragioni del loro ufficio.

I dipendenti hanno l'obbligo di:

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

- astenersi da comportamenti contrari alle disposizioni del Codice Etico ed esigerne il rispetto;
- rivolgersi ai propri superiori o all'Organismo di Vigilanza (di seguito anche “**OdV**”) in caso di necessità di chiarimenti sulle modalità di applicazione delle stesse;
- riferire tempestivamente ai propri superiori o all'Organismo di Vigilanza:
 - ogni violazione del Codice Etico di cui vengano a conoscenza;
 - qualsiasi notizia, di diretta rilevazione o riportata da altri, in merito a possibili violazioni del Codice Etico;
 - qualsiasi richiesta di violare le norme che sia stata loro rivolta;
- collaborare per la verifica delle possibili violazioni con le strutture a ciò deputate.

L'OdV garantisce la riservatezza del segnalante.

È inoltre vietata qualsivoglia forma di ritorsione che possa aver luogo a seguito o in ragione della segnalazione.

Tuttavia le segnalazioni false o infondate, riportate intenzionalmente con dolo o colpa grave, sono considerate infrazioni e sanzionate disciplinarmente.

I dipendenti di **Gastronomica Roscio S.r.l.** sono altresì tenuti a porre in essere una condotta costantemente rispettosa dei diritti e della personalità dei colleghi, dei collaboratori e dei terzi, indipendentemente dalla loro posizione gerarchica all'interno dell'azienda.

I dipendenti devono utilizzare correttamente i beni aziendali messi a loro disposizione salvaguardando, in generale, il valore del patrimonio aziendale.

I dipendenti sono in ogni caso tenuti ad osservare scrupolosamente i precetti normativamente previsti, nella misura applicabile al loro operato.

Sono invitati inoltre a curare le proprie competenze e a coltivare la propria professionalità, maturando esperienza e collaborazione, e stimolando la crescita professionale dei propri collaboratori.

Sono infine chiamati a contribuire, mediante il costante impegno professionale e il corretto comportamento personale, al raggiungimento e mantenimento degli obiettivi di eccellenza propri di **Gastronomica Roscio S.r.l.**

3.2. Rapporti con i collaboratori e i consulenti

Gastronomica Roscio S.r.l. procede all'individuazione e alla selezione dei collaboratori e dei consulenti con assoluta imparzialità, autonomia e indipendenza di giudizio.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

Quanto stabilito al punto precedente per i dipendenti vale anche per i collaboratori, professionisti e consulenti esterni, nei limiti dei rapporti intrattenuti con la struttura.

Comportamenti contrari ai principi espressi nel Codice Etico possono essere considerati quali inadempimento ai doveri di correttezza e buona fede nell'esecuzione del contratto, motivo di lesione del rapporto fiduciario e giusta causa di risoluzione dei rapporti contrattuali.

3.3. Rapporti con i clienti

Gastronomica Roscio S.r.l. è vocata al miglioramento continuo per raggiungere la massima *customer satisfaction*, attraverso prodotti che non solo siano in linea con i trend e le nuove abitudini della clientela, ma che possano anche influenzare quest'ultima.

Quest'attitudine si traduce da sempre in tendenza al rinnovo, inclinazione al cambiamento e all'innovazione per poter essere all'avanguardia nei mercati in cui opera.

Innovazione e sviluppo si concretizzano nella ricerca sui prodotti e nel miglioramento costante della qualità degli stessi, nonché nell'investimento in tecnologie produttive, che valorizzino i prodotti già in assortimento esaltandone la naturalità, la genuinità e la freschezza, e consentano anche di collocare sul mercato nuove referenze.

La Società ha inoltre confermato le certificazioni volontarie inerenti ai siti produttivi, alle materie prime e ai processi, a testimonianza dell'impegno speso per garantire la massima qualità e sicurezza dei propri prodotti.

Nel perseguire la massima soddisfazione dei clienti, nonché l'adempimento degli obblighi e impegni assunti nei loro confronti, la struttura e tutti i suoi collaboratori assicurano informazioni veritiere ed esaurienti sui prodotti forniti.

Al fine di stabilire il miglior rapporto con i clienti, e consentire agli stessi valutazioni informate e l'assunzione di decisioni consapevoli, **Gastronomica Roscio S.r.l.** s'impegna in particolare a:

- garantire la più idonea informazione sulla composizione del prodotto e provenienza delle materie prime utilizzate;
- non utilizzare strumenti di persuasione, di natura informativa o d'altro tipo, ingannevoli o non veritieri;
- essere coerente con le comunicazioni pubblicitarie, commerciali o di qualsiasi altro genere;
- monitorare il corretto operato delle funzioni aziendali che trasmettono alla clientela informazioni e comunicazioni.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

3.4. Rapporti con i fornitori

Nello svolgimento della propria attività e nella gestione delle relazioni con i fornitori e gli appaltatori, **Gastronomica Roscio S.r.l.** si attiene scrupolosamente alle norme di legge, ai principi del presente Codice, ai contratti in essere e alle procedure interne.

Le funzioni aziendali addette alle relazioni con fornitori, prestatori di servizi e appaltatori devono procedere alla selezione degli stessi, e alla gestione dei relativi rapporti, secondo criteri di imparzialità e di correttezza, sulla base della qualità del prodotto e del servizio, dell'economicità, dell'efficienza e della competenza in merito alla fornitura, al servizio o all'opera richiesti.

Specificamente, tra i parametri valutati per la scelta di fornitori e appaltatori, si annoverano l'onorabilità, la storicità e l'affidabilità, la presenza di certificazioni quali quelle legate alla qualità e alla sicurezza del prodotto alimentare oggetto di fornitura, il rispetto di principi etici nei confronti dei propri dipendenti e dei requisiti di sicurezza e contrattuali.

Devono essere inoltre evitate situazioni di conflitto di interessi anche potenziale con i medesimi, e segnalate immediatamente ai vertici aziendali o all'Organismo di Vigilanza l'esistenza o l'insorgenza di tali situazioni.

È fatto pertanto obbligo ai Destinatari del presente Codice di:

- osservare scrupolosamente le procedure interne per la selezione e la gestione dei rapporti con i fornitori e appaltatori;
- adottare nella selezione delle aziende fornitrici e appaltatrici criteri di valutazione oggettivi e trasparenti, non precludendo a nessuna che sia in possesso dei requisiti richiesti di partecipare alla stipula di offerte;
- osservare e rispettare nei rapporti di fornitura le disposizioni di legge applicabili e le condizioni contrattualmente previste;
- richiedere la cooperazione dei fornitori nell'assicurare il soddisfacimento delle esigenze dei clienti in termini di qualità, costo e tempi di consegna;
- ispirarsi ai principi di correttezza e buona fede nella corrispondenza e nel dialogo con i fornitori, in linea con le più rigorose pratiche commerciali;
- segnalare immediatamente qualsiasi tentativo o caso di immotivata alterazione dei normali rapporti commerciali ai vertici aziendali o all'OdV.

Per tutti i fornitori e appaltatori di **Gastronomica Roscio S.r.l.**, e indipendentemente da qualsiasi clausola contrattuale, il rispetto del Codice Etico rappresenta una condizione essenziale per l'instaurazione del rapporto commerciale e per il proseguimento dello stesso.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

3.5. Rapporti con i competitors

La struttura rispetta rigorosamente le disposizioni di legge in materia di concorrenza e si astiene dal porre in essere comportamenti ingannevoli, collusivi e, più in generale qualunque comportamento che possa integrare una forma di concorrenza sleale.

È assolutamente vietato porre in essere comportamenti volti a impedire o turbare la libertà dell'industria e del commercio.

La Società garantisce l'assoluta tutela dei diritti di proprietà industriale (marchi, brevetti, segni distintivi, disegni, modelli industriali, opere dell'ingegno, ecc.) propri e altrui.

3.6. Rapporti con la Pubblica Amministrazione

Le relazioni della Società con la Pubblica Amministrazione, o in ogni caso relative a rapporti di carattere pubblicistico, devono ispirarsi alla più rigorosa osservanza delle disposizioni normative e regolamentari applicabili e non possono in alcun modo compromettere l'integrità e la reputazione di **Gastronomica Roscio S.r.l.**

È inoltre richiesto che i rapporti con la Pubblica Amministrazione siano monitorati e documentati nella dimostrazione di un agire trasparente, corretto e professionale da parte della Società.

L'assunzione di impegni e la gestione dei rapporti, di qualsiasi genere, con la Pubblica Amministrazione, o aventi carattere pubblicistico, sono riservati esclusivamente alle funzioni aziendali a ciò preposte o autorizzate.

Gastronomica Roscio S.r.l. assicura assoluta veridicità, trasparenza e completezza informativa nella predisposizione di comunicazioni e documenti diretti alla Pubblica Amministrazione.

I Destinatari sono tenuti ad astenersi rigorosamente dal fornire documentazione falsa o alterata alla P.A., dal sottrarre o omettere l'esibizione, se dovuta, di documenti, informazioni o dati di qualsiasi tipo, ovvero dal tenere una condotta tendente a trarre in inganno la P.A.

Nei rapporti con la Pubblica Amministrazione, a ogni dipendente, collaboratore o consulente di **Gastronomica Roscio S.r.l.** è fatto tassativo divieto di cercare di influenzare impropriamente le decisioni dell'istituzione interessata, al fine di ottenere l'esercizio di una sua funzione o di un suo potere, o il compimento di atti non conformi o contrari ai doveri di ufficio, in particolare offrendo o promettendo, direttamente o indirettamente, doni, denaro, favori o utilità di qualunque genere.

Il dipendente o il collaboratore che dovesse ricevere indicazioni di operare in violazione dei termini sopra esposti è tenuto a darne immediata comunicazione all'Organismo di Vigilanza previa sospensione di ogni rapporto.

3.7. Rapporti con gli enti e le associazioni

Gastronomica Roscio S.r.l. non finanzia partiti, i loro rappresentanti e candidati e si astiene da qualsiasi pressione impropria, diretta o indiretta, nei confronti di esponenti politici.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

La Società può aderire a richieste di contributi provenienti da Enti e Associazioni senza fini di lucro.

Le eventuali attività di sponsorizzazione possono riguardare i temi del sociale, della medicina e della ricerca scientifica, dell'ambiente, dello sport, dello spettacolo e dell'arte e sono destinate solo ad eventi che offrano garanzia di qualità. In ogni caso, nella scelta delle proposte a cui aderire, la struttura è attenta a prevenire e ad evitare ogni possibile conflitto di interessi di ordine personale o della struttura in quanto tale.

3.8. Rapporti con gli organi di controllo

Gastronomica Roscio S.r.l., in tutte le sue articolazioni, impronta i propri rapporti con i soggetti deputati al controllo alla massima collaborazione, nel pieno rispetto del loro ruolo, della loro autonomia e del loro potere di iniziativa, impegnandosi a dare sollecita esecuzione alle loro prescrizioni.

La Società si impegna a fornire – se necessario anche in via preventiva – tutte le informazioni richieste dagli organi di controllo, in maniera completa, corretta, adeguata e tempestiva.

A tal fine, la struttura individua i soggetti competenti a coordinarsi con gli organi di controllo e a provvedere alla raccolta, elaborazione e trasmissione delle informazioni richieste dai suddetti, predisponendo e attuando le opportune procedure organizzative.

3.9. Rapporti con le organizzazioni sindacali

Gastronomica Roscio S.r.l. non eroga contributi di alcun genere, direttamente o indirettamente, ad organizzazioni sindacali, né a loro rappresentanti o candidati, se non nelle forme e nei modi previsti dalle normative vigenti.

Le relazioni con le organizzazioni sindacali sono improntate a principi di correttezza e di collaborazione nell'interesse dei dipendenti di **Gastronomica Roscio S.r.l.** e della collettività.

3.10. Rapporti con i mezzi di comunicazione di massa

Gastronomica Roscio S.r.l. si rivolge agli organi di stampa e di comunicazione di massa unicamente attraverso le funzioni aziendali a ciò preposte o autorizzate, in un atteggiamento di massima correttezza, disponibilità e trasparenza, nel rispetto della politica di comunicazione definita dalla struttura e della normativa vigente in materia.

I dipendenti non possono fornire informazioni di qualsivoglia natura ai rappresentanti della stampa e dei *mass media* in genere, né avere con questi alcun tipo di contatto volto alla diffusione di notizie aziendali, senza l'autorizzazione della Direzione.

4. AMBIENTE, SALUTE E SICUREZZA

Gastronomica Roscio S.r.l. considera l'ambiente e la natura valori fondamentali e patrimonio di tutti, da tutelare e da difendere.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

A tal fine la struttura, nell'ambito delle proprie attività, è impegnata a contribuire allo sviluppo e al benessere delle comunità in cui opera, perseguendo l'obiettivo di garantire la sicurezza e la salute dei dipendenti, dei collaboratori esterni, dei clienti.

Gastronomica Roscio S.r.l. si impegna pertanto a gestire le proprie attività nel pieno rispetto delle norme in materia di ambiente, salute, sicurezza sul lavoro.

La gestione operativa fa riferimento a criteri avanzati di salvaguardia ambientale e di efficienza energetica, perseguendo il costante miglioramento delle condizioni di salute e di sicurezza sul lavoro.

La ricerca e l'innovazione tecnologica devono essere dedicate in particolare alla promozione di prodotti e processi sempre più compatibili con l'ambiente e caratterizzati da una sempre maggiore attenzione alla sicurezza e alla salute degli operatori.

La Società si impegna a diffondere una cultura della sicurezza sul lavoro sviluppando la consapevolezza dei rischi, e promuovendo comportamenti responsabili da parte di dipendenti e collaboratori, i quali, nell'ambito delle proprie mansioni e funzioni, partecipano al processo di prevenzione dei rischi, di salvaguardia dell'ambiente e di tutela della salute e della sicurezza sul lavoro nei confronti di sé stessi, dei colleghi e dei terzi.

Tra le misure generali per la protezione della salute e per la sicurezza dei lavoratori che **Gastronomica Roscio S.r.l.** si impegna ad adottare si annoverano:

- valutazione dei rischi per la salute e la sicurezza;
- riduzione dei rischi alla fonte;
- programmazione della prevenzione;
- misure di prevenzione e controllo sanitario dei lavoratori in funzione dei rischi specifici;
- misure di emergenza da attuare in caso di pronto soccorso, di lotta antincendio, di evacuazione dei lavoratori e di pericolo grave ed immediato;
- regolare manutenzione di ambienti, attrezzature, macchine ed impianti;
- informazione, formazione, consultazione e partecipazione dei lavoratori, ovvero dei loro rappresentanti, sulle questioni riguardanti la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro.

5. PRINCIPI NELLE ATTIVITA' CONTABILI E DI TRATTAMENTO DEI DATI

5.1. Registrazioni contabili

Gastronomica Roscio S.r.l. si impegna ad individuare e definire specifiche modalità di gestione trasparente delle risorse finanziarie in entrata e in uscita, idonee ad impedire la commissione di illeciti.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

La Società osserva le regole di corretta, completa e trasparente contabilizzazione, secondo i criteri indicati dalle disposizioni legislative in materia, ivi incluse quelle penalistiche, civilistiche e fiscali, nonché nel rispetto dei vigenti principi contabili nazionali e internazionali.

Nell'attività di contabilizzazione, i dipendenti e i collaboratori sono tenuti a rispettare scrupolosamente la normativa in vigore e le procedure interne in modo che ogni operazione sia, oltre che correttamente registrata, anche autorizzata, verificabile e legittima.

I dipendenti e i collaboratori devono agire con trasparenza verso la Società incaricata della revisione contabile, i Sindaci e l'Organismo di Vigilanza, e prestare a questi la massima collaborazione nello svolgimento delle rispettive attività di verifica e controllo.

Per ogni operazione è conservata agli atti un'adeguata documentazione di supporto dell'attività svolta, in modo da consentire l'agevole registrazione contabile, l'individuazione dei diversi livelli di responsabilità, e la ricostruzione accurata dell'operazione, anche per ridurre la probabilità di errori interpretativi.

Ciascuna registrazione deve riflettere esattamente ciò che risulta dai documenti di supporto.

È compito di ogni Destinatario far sì che la documentazione sia facilmente rintracciabile e ordinata secondo criteri logici.

I Destinatari che venissero a conoscenza di omissioni, falsificazioni, trascuratezze della contabilità o della documentazione su cui le registrazioni contabili si fondano sono tenuti a riferire tempestivamente i fatti al proprio responsabile o all'Organismo di Vigilanza, al fine di consentire l'attivazione delle procedure di verifica ad opera degli organi di controllo.

5.2. Tutela della *privacy*

Le attività erogate dalla struttura richiedono costantemente l'acquisizione, la conservazione, il trattamento, la comunicazione e la diffusione, anche attraverso sistemi informatici o telematici, di notizie, documenti ed altri dati attinenti a negoziazioni, procedimenti amministrativi, operazioni finanziarie, *know how*.

Le banche dati della Società possono contenere, anche su supporti informatici o telematici:

- dati personali protetti dalla normativa a tutela della *privacy*;
- dati che per accordi negoziali non possono essere resi noti all'esterno;
- dati la cui divulgazione inopportuna o intempestiva potrebbe produrre danni agli interessi aziendali.

Tutte le attività inerenti al trattamento, anche attraverso sistemi informatici o telematici, di dati personali o riservati devono essere gestite nella più stretta osservanza delle disposizioni normative vigenti in materia.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

Gastronomica Roscio S.r.l. si impegna a proteggere le informazioni relative ai propri dipendenti e ai terzi, generate o acquisite all'interno e nelle relazioni d'affari, e ad evitare ogni uso improprio di questi dati.

È obbligo di ogni Destinatario assicurare la riservatezza richiesta dalle circostanze per ciascuna notizia appresa in ragione della propria funzione lavorativa o del proprio incarico.

Le informazioni, conoscenze e dati acquisiti o elaborati dai Destinatari nell'ambito del proprio lavoro o incarico appartengono alla Società, e non possono essere utilizzati, comunicati o divulgati senza specifica autorizzazione del superiore o della funzione competente.

Fermo restando il divieto di divulgare notizie attinenti all'organizzazione e ai metodi di produzione e gestione dell'impresa, o di farne uso in modo da poter recare ad essa pregiudizio, ogni Destinatario dovrà:

- acquisire e trattare solo i dati necessari e opportuni per lo svolgimento delle proprie funzioni e nel rispetto delle procedure aziendali;
- conservare i dati stessi in modo che venga impedito che altri non autorizzati ne prendano conoscenza;
- comunicarli nell'ambito di procedure prefissate o su esplicita autorizzazione dei superiori o delle funzioni competenti, e, in ogni caso, dopo essersi assicurato circa la divulgabilità degli stessi;
- accertarsi che non sussistano vincoli alla diffusione delle informazioni riguardanti terzi collegati alla Società da un rapporto di qualsiasi natura, e, se del caso, ottenere il loro consenso;
- associare i dati stessi con modalità tali che qualsiasi soggetto autorizzato ad avervi accesso possa agevolmente trarne un quadro il più possibile preciso, esauriente e veritiero.

6. POLITICHE DEL PERSONALE

6.1. Rapporti con le risorse umane

Gastronomica Roscio S.r.l. riconosce un ruolo centrale allo sviluppo delle risorse umane, al rispetto della loro autonomia e alla valorizzazione della loro partecipazione al perseguimento della *mission* aziendale.

La Società si impegna a combattere qualunque tipo di discriminazione sul luogo di lavoro a causa del sesso, della nazionalità, della religione, delle condizioni economiche, delle opinioni politiche, sindacali e personali.

I dipendenti che ritengano di aver subito discriminazioni possono riferire l'accaduto al proprio superiore, alla funzione competente o all'OdV, che procederanno a verificare l'effettiva violazione del Codice Etico.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

La Società ribadisce l'impegno a preservare l'integrità morale e fisica dei propri dipendenti, collaboratori e consulenti.

6.2. Tutela della persona

Gastronomica Roscio S.r.l. esige che nelle relazioni di lavoro interne ed esterne non venga dato luogo a molestie, intendendo come tali:

- la creazione di un ambiente di lavoro intimidatorio, ostile o di isolamento nei confronti di singoli o gruppi di lavoratori;
- la ingiustificata interferenza con l'esecuzione di prestazioni lavorative altrui;
- l'ostacolo a prospettive di lavoro individuali altrui per meri motivi di competitività personale;
- l'uso di qualsiasi tipo di coercizione, psicologica o fisica, che limiti l'autonomia, la dignità o la serenità di singoli o gruppi di lavoratori.

La Società previene con ogni mezzo, e comunque perseguita, il mobbing e qualsiasi forma di molestia sessuale.

La Società si impegna inoltre a favorire l'integrazione e la formazione dei lavoratori stranieri in possesso di regolare permesso di soggiorno, non instaurando alcun rapporto di lavoro con soggetti che ne siano privi e rispettando rigorosamente le disposizioni normative in materia di immigrazione.

6.3. Tutela dell'ambiente di lavoro

La struttura si impegna, e richiede che ciascun Destinatario contribuisca personalmente, a mantenere l'ambiente di lavoro rispettoso della sensibilità degli altri.

Nel corso dell'attività lavorativa e nei luoghi di lavoro è fatto divieto assoluto, e sarà pertanto considerato consapevole assunzione del rischio di pregiudizio di **Gastronomica Roscio S.r.l.**, di prestare servizio sotto gli effetti di sostanze alcoliche o di sostanze stupefacenti; nonché consumare o cedere a qualsiasi titolo sostanze stupefacenti.

Nel rispetto della vigente normativa è vietato fumare nei luoghi di lavoro.

6.4. Utilizzo di beni aziendali

È compito di ogni dipendente custodire con cura e rispetto i beni aziendali evitando usi impropri dei beni di cui dispone per ragioni d'ufficio.

Non è ammesso l'uso difforme dei beni e delle risorse di proprietà dell'azienda e forniti in dotazione al personale e ai collaboratori in ragione dei doveri dei propri uffici.

Per quanto riguarda le applicazioni informatiche, ogni dipendente e collaboratore è rigorosamente tenuto a:

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

- adottare con scrupolo quanto previsto dalle politiche di sicurezza aziendali, al fine di non compromettere la funzionalità e la protezione dei sistemi informatici;
- non inviare messaggi di posta elettronica dai contenuti o linguaggio inappropriati che possano recare offesa alla persona o danno all'immagine aziendale;
- non visitare siti internet con contenuti indecorosi e offensivi.

7. VERIFICHE

7.1. Controlli interni

I Destinatari devono essere consapevoli che, in attuazione e nel rispetto del D.Lgs. 231/2001, è stato adottato un Modello di organizzazione, gestione e controllo, costantemente aggiornato al fine di assicurarne la conformità alle novità normative e alla realtà aziendale, e dunque la piena efficacia; e devono essere coscienti della rilevanza del Modello per il raggiungimento degli obiettivi aziendali.

Per controlli interni si intendono tutti gli strumenti necessari o utili a indirizzare, gestire e verificare le attività della struttura in ogni sua articolazione, con l'obiettivo primario di garantire il rispetto delle disposizioni normative e regolamentari, proteggere i beni aziendali e fornire dati contabili e finanziari accurati e completi.

In questo quadro, detto Modello ha la funzione, altresì, di preservare la Società dal rischio di incorrere nella responsabilità amministrativa da reato e nelle sanzioni conseguenti, ai sensi e per gli effetti di cui al Decreto.

La responsabilità di creare un sistema di controllo interno efficace ed efficiente è comune a ogni livello operativo.

Conseguentemente tutti i Destinatari, in relazione alle funzioni svolte, sono responsabili della definizione, attuazione e corretto funzionamento dei controlli inerenti alle aree operative loro affidate.

Nell'ambito delle competenze di ciascuno, i responsabili di funzione sono tenuti a essere partecipi del sistema di controllo aziendale e a coinvolgere i propri collaboratori.

7.2. Registrazione delle operazioni

Tutti gli acquisti e le vendite di **Gastronomica Roscio S.r.l.** devono avere una registrazione adeguata, al fine di assicurare un'efficace e concreta tracciabilità degli stessi, e deve essere possibile la verifica del processo di decisione, autorizzazione e di svolgimento.

In generale, ogni operazione e transazione deve essere correttamente registrata, autorizzata, verificabile, legittima, coerente e congrua.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

Per ogni operazione vi deve essere un adeguato supporto documentale al fine di poter procedere, in ogni momento, all'effettuazione di controlli che ne attestino le caratteristiche e le motivazioni, e individuino chi ha autorizzato, effettuato, registrato, verificato l'operazione stessa.

7.3. Segnalazioni e obbligo di comunicazione all'Organismo di Vigilanza

Tutti i Destinatari del Codice sono tenuti a segnalare tempestivamente all'Organismo di Vigilanza di **Gastronomica Roscio S.r.l.** ogni comportamento contrario a quanto previsto dal Codice stesso, dal Modello organizzativo di cui al D.Lgs. 231/2001, dalle disposizioni normative e regolamentari applicabili, e dalle procedure interne.

La struttura si è adoperata al fine di attivare plurimi canali interni specificamente dedicati alle segnalazioni delle suddette violazioni, e idonei a garantire la riservatezza dell'identità della persona segnalante, della persona coinvolta e della persona comunque menzionata nella segnalazione, nonché del contenuto della segnalazione e della relativa documentazione.

L'OdV, secondo la tempistica normativamente prescritta, dà diligente seguito alle segnalazioni ricevute, fornendo riscontro e relazionando al Consiglio di Amministrazione e al Collegio Sindacale sulle stesse – senza l'indicazione dell'identità dei segnalanti – e sull'attività istruttoria e di accertamento svolta.

I segnalanti sono garantiti contro qualsiasi forma di ritorsione, discriminazione o penalizzazione; e ne è assicurata la riservatezza dell'identità e la protezione dei dati personali, fatti salvi gli obblighi di legge e la tutela dei diritti della Società o delle persone accusate erroneamente o in malafede.

8. CONSEGUENZE DELLA VIOLAZIONE DEL CODICE ETICO

8.1. Organismo di Vigilanza

Gastronomica Roscio S.r.l., al fine di garantire l'imparzialità e la terzietà nei controlli, nonché di rispettare appieno i dettati del Decreto, ha istituito un Organismo di Vigilanza contraddistinto dai requisiti dell'autonomia, professionalità e indipendenza, e conseguentemente dotato di autonomi ed effettivi poteri di iniziativa, di ispezione e di controllo.

L'Organismo di Vigilanza ha il compito di:

- vigilare sull'osservanza del Codice Etico, nonché sul rispetto del Modello di organizzazione, gestione e controllo, segnalando tempestivamente al Consiglio di Amministrazione le eventuali violazioni degli stessi;
- garantire la massima diffusione del Codice Etico e del Modello, mediante un adeguato piano di informazione e sensibilizzazione volto a favorire la conoscenza dei principi e delle regole ivi contenuti;
- assicurare l'aggiornamento costante del Codice Etico e del Modello, in relazione alla loro concreta efficacia e al mutamento delle esigenze aziendali e della normativa vigente;

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

- svolgere verifiche, anche preventive, in ordine a ogni notizia di violazione del Codice Etico e del Modello, valutando i fatti ed assumendo – in caso di accertata violazione – adeguate misure sanzionatorie;
- garantire da possibili ritorsioni di qualunque genere derivanti dall'aver fornito notizie di violazioni del Codice Etico e del Modello.

Le informazioni e le segnalazioni acquisite dall'Organismo di Vigilanza sono considerate riservate e non possono essere divulgate salvo i casi previsti dalla normativa vigente.

8.2. Diffusione del Codice Etico

In ogni caso **Gastronomica Roscio S.r.l.** si impegna a garantire la comunicazione interna ed esterna, richiedendone l'osservanza, dei valori e dei principi contenuti nel Codice Etico, mediante:

- la diffusione del Codice a tutti i Destinatari, quali gli Amministratori, i Sindaci, i Revisori, i dipendenti, i collaboratori, nonché i professionisti, i consulenti, i partner, i clienti, i fornitori, gli appaltatori, e gli altri terzi con i quali venga in contatto e instauri rapporti o relazioni d'affari;
- l'affissione del Codice in un luogo di lavoro facilmente visibile a tutti;
- l'organizzazione di sessioni formative e di sensibilizzazione del personale aziendale;
- la pubblicazione del Codice sul sito internet della Società.

I Destinatari sono tenuti a prendere visione del Codice e a impegnarsi a seguire le prescrizioni e le regole in esso contenute.

8.3. Conseguenze della violazione del Codice per i dipendenti

Il mancato rispetto per la violazione delle regole di comportamento imposte dal Codice Etico e delle procedure aziendali, ad opera di dipendenti della Società, costituisce inadempimento alle obbligazioni derivanti dal rapporto di lavoro ed illecito disciplinare.

Con riferimento alle sanzioni irrogabili, si precisa che esse saranno applicate nel rispetto di quanto previsto dal sistema disciplinare attualmente vigente di **Gastronomica Roscio S.r.l.** e che l'adozione delle stesse dovrà avvenire secondo le previsioni normativamente sancite.

Tali sanzioni saranno applicate sulla base della rilevanza che assumono le singole fattispecie considerate e verranno proporzionate in base alla loro gravità.

La gestione dei procedimenti disciplinari e l'irrogazione delle sanzioni restano di competenza delle funzioni aziendali a ciò preposte.

GASTRONOMICA ROSCIO S.r.l.

8.4. Conseguenze della violazione del Codice per i dirigenti, gli Amministratori, i Sindaci e i Revisori

In caso di violazione, da parte di dirigenti, delle procedure interne e del Codice Etico, il Consiglio di Amministrazione valuterà i fatti e i comportamenti e assumerà le opportune iniziative nei confronti dei responsabili, tenuto presente che tali violazioni costituiscono inadempimento delle obbligazioni derivanti dal rapporto di lavoro.

In caso di violazione del Codice Etico da parte degli Amministratori, dei Sindaci o dei Revisori, l'Organismo di Vigilanza informerà l'intero Consiglio di Amministrazione e il Collegio Sindacale della stessa, i quali provvederanno ad assumere le opportune iniziative ai sensi di legge, quali la convocazione dell'Assemblea dei Soci per l'adozione delle misure più idonee.

8.5. Conseguenze della violazione del Codice per i terzi Destinatari

Ogni comportamento posto in essere da collaboratori, appaltatori, professionisti, consulenti, o da altri terzi collegati a **Gastronomica Roscio S.r.l.** da un rapporto contrattuale non di lavoro dipendente, in violazione delle previsioni del Codice Etico, potrà determinare, secondo quanto previsto dalle specifiche clausole inserite nei contratti e nelle lettere di incarico, la risoluzione del rapporto contrattuale, fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento qualora da tale comportamento derivino danni.