

### INDICE

PRINCIPI ISPIRATORI	2
LA MISSIONE DI ITALIA GASTRONOMICA	2
DESTINATARI E AMBITO DI APPLICAZIONE DEL CODICE	3
I VALORI DI RIFERIMENTO	3
LE REGOLE DI CONDOTTA	4
Gestione delle Risorse Umane	4
Selezione e Gestione delle Risorse	5
Valorizzazione Professionale e Formazione delle Risorse	5
Ambiente di lavoro	5
Tutela della Privacy	6
Tutela della Sicurezza	7
Tutela del Patrimonio Aziendale	7
Tutela del Patrimonio Sociale	7
Relazioni con la Pubblica Amministrazione	7
Relazioni con Fornitori e Clienti	8
Rispetto della Disciplina Inerente la Concorrenza	9
Prevenzione dei Conflitti di Interesse	9
CODICE ETICO E MODELLI ORGANIZZATIVI (EX D.LGS 231/2001)	10
ORGANISMO DI VIGILANZA	10
SEGNALAZIONI ALL'ORGANISMO DI VIGILANZA	10
VIOLAZIONE DEL CODICE E SISTEMA SANZIONATORIO	10
DIFFUSIONE DEL CODICE ETICO	11

## I PRINCIPI ISPIRATORI

Per effetto della globalizzazione dei mercati è sempre più sentita, a livello mondiale, la concreta esigenza di introdurre ed esplicitare nei modelli economici regole di carattere etico e sociale che permettano di fare convivere obiettivi di profitto e di creazione di valore con il rispetto di istanze ed interessi dei soggetti coinvolti nell'attività di impresa, non solo nei rapporti nazionali ed internazionali, ma anche negli ambiti aziendali (vuoi perchè le aspettative e gli interessi, pur legittimi, dei diversi soggetti in gioco - Azionisti, Collaboratori, Fornitori, Clienti, Partner commerciali etc. - possono essere in contrasto tra loro, vuoi perchè si avverte in alcuni casi il rischio che i comportamenti effettivi non corrispondano affatto ai principi proclamati).

In tale contesto **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L** si è sempre impegnata nell'applicazione di rigorosi principi osservati nello svolgimento delle diverse attività e si è sempre caratterizzata per la serietà, affidabilità e professionalità dell'operato del proprio Management, dei propri Dipendenti e Collaboratori, così da acquisire negli anni una consolidata reputazione apprezzata anche a livello internazionale.

Al fine di perseguire obiettivi di miglioramento continuo **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L** ha ritenuto opportuno adottare ed emanare il presente Codice Etico di comportamento che espliciti i principi ed i valori aziendali che ha perseguito negli anni, evidenziando regole di condotta la cui osservanza - da parte di tutti coloro che, a qualsiasi titolo, operano in nome e per conto di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L** - è fondamentale per mantenere e migliorare il regolare funzionamento e l'affidabilità dei processi aziendali.

A tali principi e norme si devono richiamare le operazioni ed i comportamenti di tutti i destinatari del presente Codice Etico sia nei rapporti professionali interni sia nelle relazioni con i soggetti esterni.

La Direzione ha approvato il presente Codice Etico in data 13 giugno 2011.

*Nota:* Le norme di comportamento ed i principi richiamati nel presente Codice Etico non dovranno, in nessun modo, essere interpretati come derogativi o limitativi delle norme di legge nazionali o internazionali o delle norme di contratto disciplinanti le singole materie di seguito trattate.

## LA MISSIONE di ITALIA GASTRONOMIA S.rL

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L** riconosce l'importanza della responsabilità etico-sociale nella conduzione degli affari e delle attività aziendali e si impegna al rispetto dei legittimi interessi dei Soci, Amministratori, Dipendenti, Collaboratori, Clienti, Fornitori e Partner di affari.

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L** si impegna pertanto a:

- mantenere la coerenza con le politiche sempre adottate in tema di correttezza, trasparenza, fiducia e cooperazione nella conduzione degli affari;
- mantenere un ruolo attivo rispetto al mercato, allo sviluppo economico ed al progresso tecnologico dei settori in cui opera;
- perseguire un valore solido e sostenibile sotto il profilo economico, finanziario e sociale, costruito sulla fiducia dei Clienti, sulla motivazione dei Collaboratori e sul rapporto responsabile e costruttivo con il territorio;
- migliorare continuamente la qualità dei pacchetti/prodotti e dei servizi offerti al Cliente, accrescere la soddisfazione di quest'ultimo attraverso una competizione efficace e leale sul mercato, nel pieno ed assoluto rispetto della legge e dei regolamenti vigenti nei paesi in cui opera;
- sensibilizzare e coinvolgere in un ruolo pro-attivo i Fornitori, in particolar modo per ciò che riguarda il rispetto delle leggi e regolamenti nella fornitura dei servizi e per ciò che concerne la

trasparenza e la comunicazione verso i Clienti/Utilizzatori finali; promuovere lo sviluppo personale e professionale dei propri Collaboratori e motivarli al senso di appartenenza e alla ricerca del miglioramento continuo dell'efficienza ed efficacia al fine di accrescere la soddisfazione ed il benessere aziendale e personale.

Contestualmente esige da tutti i Dipendenti e da tutti coloro che cooperano all'esercizio delle attività d'impresa il rispetto delle regole aziendali e delle disposizioni stabilite nel presente Codice Etico.

Il raggiungimento di tali obiettivi può avvenire infatti solo attraverso la costante ed attiva partecipazione di tutti i soggetti coinvolti nelle attività d'impresa e la piena consapevolezza, da parte degli stessi, che tali traguardi debbano essere raggiunti nel rispetto di quei valori di riferimento e regole di condotta che, per mezzo di questo Codice Etico, vengono resi espliciti.

Le norme contenute nel presente Codice Etico ed i principi di comportamento per la conduzione degli affari e dei rapporti interpersonali non devono, pertanto, apparire al destinatario del presente documento come ovvi nel loro esito, bensì quale strumento di riflessione sui valori richiamati: un'adesione personale a tali valori contribuisce, tra l'altro, al rispetto spontaneo da parte di ogni Dipendente e Collaboratore.

## DESTINATARI E AMBITO di APPLICAZIONE DEL CODICE

I valori di riferimento e le regole di condotta esplicitati nel Codice Etico sono vincolanti per la Direzione, i Dipendenti e per qualsiasi persona che operi a qualsiasi titolo nell'interesse di Italia Gastronomica. I Dipendenti nel dare concreta attuazione all'attività di competenza, devono ispirarsi ai medesimi valori e regole di condotta, rafforzando così la coesione e lo spirito di reciproca collaborazione, anche nei confronti dei terzi che entrano in contatto con la società stessa, tra questi ultimi rientrano gli Agenti, i Fornitori, i Distributori, i Consulenti ed i Collaboratori in genere (di seguito "Collaboratori").

I Dipendenti tutti sono tenuti ad attenersi, nello svolgimento delle proprie funzioni e responsabilità, ai principi ed alle regole di condotta contenuti nel Codice Etico, alle procedure, ai regolamenti ed alle *policies* aziendali.

I Dipendenti tutti sono chiamati inoltre ad esigere il rispetto dei principi e delle norme contenute nel presente Codice Etico anche da parte di Collaboratori terzi indipendenti che, a qualsiasi titolo, operino nell'interesse **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.**

Essi si impegnano a rendere edotti i Collaboratori del contenuto del presente Codice Etico ed istruire gli stessi al rispetto delle norme in esso contenute.

I Collaboratori sono tenuti ad adeguare i propri comportamenti alle disposizioni del Codice, alle procedure ed ai regolamenti aziendali.

## I VALORI di RIFERIMENTO

### Rispetto di Leggi e Regolamenti

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** riconosce come principio imprescindibile il rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti in tutti i paesi in cui opera.

La Direzione, i Dipendenti ed i Collaboratori che a diverso titolo sono coinvolti nelle attività di impresa, sono pertanto tenuti a svolgere le proprie attività in un contesto di massima trasparenza e nell'assoluto rispetto delle leggi e dei regolamenti vigenti nel luogo e nel tempo in cui operano.

Essi si impegnano pertanto ad avere la miglior conoscenza possibile delle normative applicabili relative alla propria attività e delle responsabilità derivanti dalla violazione delle stesse.

In nessun caso il perseguimento dell'interesse di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** può giustificare un operato non conforme alle leggi ed ai regolamenti.

### Integrità

L'integrità morale è un dovere costante di tutti coloro che lavorano in nome e/o per conto di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** Tutti i destinatari del presente Codice Etico sono tenuti a perseguire gli obiettivi con onestà, correttezza e responsabilità ed a mantenere una condotta improntata al rispetto delle regole, delle leggi e dell'etica professionale.

### Trasparenza e completezza dell'informazione

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** promuove la trasparenza nelle comunicazioni, negli accordi formali e nei criteri che sono alla base dei comportamenti seguiti al fine di consentire scelte autonome e consapevoli da parte dei soggetti coinvolti.

Tutti i destinatari del presente Codice Etico sono chiamati al rispetto dei principi di veridicità, correttezza, completezza, accuratezza e trasparenza dell'informazione ed a comunicare con chiarezza e diligenza l'immagine della società in tutti i suoi rapporti interni ed esterni.

### Valore della persona

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** promuove il rispetto dell'integrità fisica, morale e culturale della persona; garantisce condizioni di lavoro rispettose della dignità individuale ed ambienti di lavoro sicuri.

Tutti i destinatari del presente Codice Etico sono chiamati a promuovere l'ascolto ed il dialogo quali leve di miglioramento e stimolo continuo per la ricerca delle soluzioni proposte non solo nei rapporti con la clientela ma, anche, nei rapporti con i propri Collaboratori e colleghi nel rispetto della professionalità e competenza di ciascuno.

### Equità e pari opportunità

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** si impegna ad evitare ogni discriminazione nelle condotte personali ed a rispettare le differenze di genere, età, razza, religione, appartenenza politica o sindacale, lingua o diversa abilità. Tutti i destinatari del presente Codice Etico sono chiamati ad operare tenendo conto delle concrete circostanze; non tenendo comportamenti discriminatori ed opportunistici bensì contribuendo a fare emergere le potenzialità di ciascuno.

## LE REGOLE di CONDOTTA

Il Codice Etico è rivolto alla Direzione, Dipendenti e Collaboratori di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** ed esplicita regole di condotta sulle quali richiama l'osservanza da parte di tutti i destinatari.

La Direzione, i Dipendenti ed i Collaboratori che intrattengono a qualsiasi titolo rapporti contrattuali, sono tenuti ad osservare e far osservare questi principi nell'ambito delle proprie funzioni e responsabilità, nonché a collaborare nella predisposizione di procedure atte a salvaguardare gli interessi di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** sia quando è in essere il rapporto di lavoro sia quando questo dovesse risolversi o fosse a termine.

### Gestione delle Risorse Umane

Nel rispetto dei valori sopra enunciati **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** riconosce le risorse umane quale elemento indispensabile per competere con successo sul mercato e per il conseguimento degli obiettivi aziendali, nonché l'importanza di stabilire con esse relazioni basate sulla lealtà e sulla fiducia reciproca. **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** vigila affinché la selezione, l'inquadramento ed il percorso di carriere del personale aziendale, nonché la scelta dei Dipendenti e Collaboratori a vario titolo, rispondano esclusivamente a considerazioni oggettive delle caratteristiche professionali e personali necessarie all'esecuzione del lavoro da svolgere e alle capacità dimostrate nell'adempimento dello stesso.

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** rifiuta qualsiasi comportamento discriminatorio posto in essere per quanto riguarda l'accesso al lavoro, l'attribuzione delle qualifiche e delle mansioni, la progressione nella carriera o l'attribuzione di incarichi.

### Selezione e gestione delle risorse

Alla luce di quanto sopra le politiche aziendali di selezione, retribuzione e formazione dei Dipendenti e dei Collaboratori devono essere improntate a criteri di professionalità, serietà, competenza e merito.

In particolare le funzioni preposte devono vigilare affinché:

- le risorse acquisite corrispondano ai profili effettivamente necessari alle esigenze aziendali, evitando favoritismi ed agevolazioni di ogni sorta nel rispetto delle pari opportunità e senza discriminazione alcuna sulla sfera privata e sulle opinioni dei candidati;
- siano mantenuti nei confronti dei Dipendenti e Collaboratori comportamenti equi e coerenti, prevenendo favoritismi, abusi e discriminazioni basate sul sesso, razza, religione, appartenenza politica e sindacale, lingua, età o diversa abilità;
- sia garantita equità di trattamento e pari opportunità nell'attribuzione di ruoli o incarichi considerando la mobilità su differenti posizioni di lavoro come elemento per favorire la crescita professionale.

### Valorizzazione professionale e formazione delle risorse

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** si impegna a contribuire alla formazione e alla crescita professionale dei propri Dipendenti e Collaboratori offrendo loro, periodicamente, opportunità sia di reciproca conoscenza ed informazione delle rispettive esperienze di lavoro, sia di altri interventi formativi, e ciò al fine di promuovere l'accrescimento e di consentire loro di sviluppare la propria competenza.

In ragione di ciò, i Responsabili di Funzione sono chiamati a porre la massima attenzione nel valorizzare ed accrescere la professionalità dei propri colleghi e Collaboratori creando le condizioni per lo sviluppo delle loro capacità e la realizzazione delle loro potenzialità.

In particolare, le funzioni preposte devono vigilare affinché:

- vengano mantenute le condizioni necessarie a sviluppare le competenze, le capacità ed il talento di ciascun nel rispetto delle politiche aziendali delle pari opportunità;
- siano mantenuti sistemi di valutazione dei comportamenti, delle competenze, delle conoscenze e del potenziale secondo criteri di trasparenza e meritocrazia;
- sia riconosciuta la possibilità di esprimere la propria individualità nel lavoro, valorizzando la diversità e specificità di ciascuno, come contributo essenziale alla crescita della società;
- siano mantenute le condizioni che mettano ciascuno in condizione di interpretare al meglio il proprio ruolo favorendo il miglioramento costante del livello di competenza e sviluppando la capacità di lavorare in squadra per contribuire al raggiungimento degli obiettivi d'impresa;
- sia proposta, valutata e sviluppata, nella definizione dei percorsi formativi, una formazione attenta anche alle esigenze individuali.

### Ambiente di lavoro

Tutti i Dipendenti e Collaboratori devono essere trattati nel rigoroso rispetto dei principi enunciati nel presente Codice Etico e nell'ambito di un clima che favorisca al massimo la comunicazione e la cooperazione nell'ottica di un obiettivo comune e condiviso di crescita e consolidamento dello spirito di appartenenza alla società.

In particolare La Direzione, i Dipendenti ed i Collaboratori che operano a diverso titolo per conto e/o in nome **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** devono:

- improntare i propri rapporti interpersonali e professionali a criteri e comportamenti di correttezza, lealtà e reciproco rispetto;
- promuovere e sostenere il rispetto della personalità di ciascun collega e Collaboratore quale fondamentale elemento per lo sviluppo di un ambiente di lavoro permeato dalla reciproca fiducia;

- impegnarsi a creare un ambiente di lavoro che garantisca, a tutti coloro che a qualunque titolo interagiscono con **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.**, condizioni rispettose della dignità personale e nel quale le caratteristiche dei singoli non possano dare luogo a discriminazioni o condizionamenti;
- mirare a creare un ambiente di lavoro che risulti essere sempre stimolante e gratificante e che favorisca, quindi, lo sviluppo del potenziale di ciascuno.

La Direzione, i Dipendenti, i Collaboratori e tutti coloro che intrattengono a qualsiasi titolo rapporti con **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.**, devono tenere un comportamento rigorosamente corretto, trasparente e collaborativo nel rispetto delle norme di legge e delle procedure aziendali in tutte le attività finalizzate alla formazione del bilancio e delle altre comunicazioni sociali.

In particolare è fatto obbligo quanto segue:

- ciascuno è tenuto alla rigorosa osservanza delle procedure previste e a prestare la massima collaborazione affinché i fatti di gestione siano presentati correttamente e tempestivamente nella contabilità aziendale;
- ciascuno, nell'ambito delle rispettive competenze e funzioni, deve attenersi ai più rigorosi principi di trasparenza, correttezza e veridicità nella predisposizione dei documenti e dei dati contabili, nonché di ogni registrazione attinente l'amministrazione;
- nel caso di elementi economico-patrimoniali fondati su valutazioni, la connessa registrazione deve essere compiuta illustrando con chiarezza, nella relativa documentazione, i criteri che hanno guidato la determinazione del valore del bene;
- la documentazione a supporto di ogni operazione contabile deve essere adeguata, veritiera, chiara e completa; deve essere conservata agli atti, in modo tale da consentire in ogni momento il controllo sulle caratteristiche dell'operazione, le motivazioni, e la precisa individuazione di come si è svolta l'operazione; le competenze devono essere chiaramente definite e conosciute all'interno dell'organizzazione;
- la documentazione di supporto deve essere agevolmente reperibile ed archiviata secondo opportuni criteri che ne consentano una facile consultazione da parte sia di enti interni che di enti esterni abilitati al controllo.

### Tutela della Privacy

Nel rispetto della legislazione vigente **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** si impegna a garantire la tutela della privacy in merito alle informazioni attinenti la sfera privata e le opinioni di ciascuno dei propri Dipendenti e di quanti interagiscono con essa.

E richiesto ai Dipendenti ed ai Collaboratori che agiscono in nome o per conto di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** di trattare i dati personali dei Clienti nell'assoluto rispetto della legislazione vigente di tutela della privacy, secondo le direttive loro impartite.

In particolare è fatto obbligo di:

- acquisire e trattare solamente i dati necessari e direttamente connessi alle proprie funzioni;
- rispettare la natura confidenziale e riservata delle informazioni;
- acquisire e trattare i dati per scopi determinati, espliciti e legittimi;
- acquisire e trattare dati pertinenti, esatti, completi e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti e successivamente trattati, garantendone il dovuto aggiornamento;
- conservare detti dati in modo tale da impedire a terzi estranei di prenderne conoscenza;
- divulgare i dati solo nell'ambito delle procedure stabilite o previa autorizzazione dei responsabili preposti;
- conservare i dati in una forma che consenta l'identificazione dell'interessato per un periodo di tempo non superiore a quello necessario per gli scopi per i quali sono stati raccolti e successivamente trattati.

La Direzione, i Dipendenti o i Collaboratori incaricati del trattamento dei dati personali, devono adottare tutte le misure idonee ad evitare i rischi di distruzione o di perdita, anche accidentale, dei

suddetti dati, di accesso agli stessi non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta; dette misure sono individuate e periodicamente verificate.

### Tutela della Sicurezza

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** si prefigge di mantenere i più elevati livelli di igiene e sicurezza e di garantire le necessarie misure di prevenzione contro gli infortuni e le malattie sui luoghi di lavoro. Ciascuno deve contribuire a mantenere sano e sicuro l'ambiente di lavoro in cui opera e garantire l'incolumità dei propri colleghi e Collaboratori di vario titolo.

### Tutela del Patrimonio Aziendale

Ogni funzione aziendale deve fare quanto possibile per avere sempre piena conoscenza, per il settore di sua responsabilità, dei diritti ed obblighi derivati da norme di legge, contratti o rapporti con la Pubblica Amministrazione e non deve porre in essere alcun comportamento che possa ledere, in qualsiasi modo, gli interessi di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.**

Ai Dipendenti tutti ed ai Collaboratori è fatto assoluto divieto di rivelare a terzi informazioni non note al pubblico in materia di progetti, acquisizioni, fusioni, strategie commerciali e più in generale informazioni riguardanti **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** e dei suoi Clienti/Fornitori, delle quali siano venuti a conoscenza e la cui diffusione possa recare pregiudizio agli interessi della società.

Ogni soggetto ha la responsabilità di custodire, conservare e difendere i beni e le risorse della società che gli sono affidati nell'ambito della sua attività ed ha l'obbligo di utilizzarli in modo proprio e conforme, impedendone ogni uso improprio e non ad uso esclusivo di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.**

### Tutela del Patrimonio Sociale

A tutela dell'integrità del patrimonio sociale è in particolare fatto divieto, fuori dai casi consentiti dalla legge, di:

- ripartire utili non effettivamente conseguiti o destinati per legge a riserva, ovvero a riserve non distribuibili per legge;
- effettuare riduzioni del capitale sociale, fusioni o scissioni violando le norme poste a tutela dei creditori; firmare o aumentare fittiziamente il capitale sociale; soddisfare, in caso di liquidazione, le pretese dei soci in danno dei creditori sociali.

### Relazioni con la Pubblica Amministrazione

Rientrano in tale contesto tutti quei rapporti, attinenti all'attività intrattenuta con pubblici ufficiali o con incaricati di pubblico servizio che operino per conto della Pubblica Amministrazione o di organi legislativi nazionali ed esteri, di istituzioni comunitarie, di organizzazioni pubbliche di qualsiasi Stato estero.

I rapporti con i governi e le istituzioni pubbliche sono riservati alle Direzione.

Tali rapporti devono essere intrapresi e gestiti nell'assoluto e rigoroso rispetto delle leggi e delle normative vigenti, delle norme e dei principi fissati nel Codice Etico e delle procedure interne di riferimento.

Attenzione e cura deve essere posta nei rapporti con i soggetti sopra indicati, in particolare nelle aree relative a: gare d'appalto, contratti, autorizzazioni, licenze, concessioni, richieste e/o gestione e utilizzazione di finanziamenti comunque denominati di provenienza pubblica (nazionale o comunitaria), gestione di commesse, rapporti con autorità di vigilanza o altre autorità indipendenti, enti previdenziali, enti addetti alla riscossione dei tributi, procedimenti civili, penali o amministrativi.

Attenzione e cura deve inoltre essere posta in quei settori che, sebbene non implicino rapporti diretti finalizzati alla conclusione di affari con la Pubblica Amministrazione, sono considerati a supporto delle attività di impresa quali la gestione dei flussi finanziari e la gestione e sicurezza dei dati informatici.

Le operazioni sopra richiamate e la correlata gestione delle risorse finanziarie devono essere intraprese nel dovuto rispetto delle leggi, dei principi del Codice Etico e nella completa osservanza delle procedure interne.

In particolare è fatto espresso divieto di:

- accettare, dare o promettere, direttamente o indirettamente, anche per il tramite di interposta persona, denaro, doni, beni, servizi, prestazioni o favori a pubblici funzionari - o a soggetti legati ad essi da rapporti di parentela o affinità - al fine di promuovere e favorire i propri interessi o gli interessi di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.**, o anche per compensare o ripagare per un atto del loro ufficio, o per conseguire l'esecuzione di un atto contrario ai doveri del loro ufficio;
  - ricevere, offrire o promettere omaggi o altra forma di regalo a pubblici funzionari o a soggetti legati ad essi da rapporti di parentela o affinità – quando tali omaggi, in considerazione del loro valore, eccedano le normali pratiche commerciali e di cortesia o comunque si posizionino al di fuori di quanto previsto dai protocolli interni aziendali;
  - assumere personale, attribuire incarichi di agenzia, consulenza o di altro tipo, nel caso in cui l'assunzione o l'incarico siano – o possano apparire – finalizzati ad uno scambio di favori con soggetti appartenenti, o in precedenza appartenuti, alla Pubblica Amministrazione;
  - riconoscere compensi in favore dei Collaboratori esterni che non trovino adeguata giustificazione al tipo di incarico da svolgere ed alle prassi vigenti in ambito locale;
  - presentare dichiarazioni o documentazione di altro tipo non veritiere ad organismi pubblici al fine di influenzare l'indipendenza di giudizio;
  - presentare dichiarazioni o documentazione di altro tipo non veritiere ad organismi pubblici nazionali o comunitari al fine di conseguire erogazioni pubbliche, contributi o finanziamenti agevolati;
  - destinare somme ricevute da organismi pubblici nazionali o comunitari a titolo di erogazioni, contributi o finanziamenti per scopi diversi da quelli cui erano destinati;
  - alterare il funzionamento di un sistema informatico o telematico o manipolare i dati in esso contenuti al fine di ottenere un ingiusto profitto arrecando danni alla Pubblica Amministrazione.
- Nei rapporti con la Pubblica Amministrazione è necessario operare sempre nel rispetto della legge, con l'espresso divieto di porre in essere comportamenti che, per arrecare vantaggi a **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.**, possano essere classificati come reati.

### Relazioni con Fornitori e Clienti

Il successo di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** passa inevitabilmente attraverso un rapporto corretto e trasparente con Fornitori e Clienti. La soddisfazione delle richieste dei Clienti e l'instaurazione di rapporti costruttivi con i Fornitori rappresentano primari obiettivi aziendali.

La Direzione, i Dipendenti ed i Collaboratori, nel commercializzare beni e servizi e nel rappresentare **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** nei rapporti con i Fornitori ed i Clienti, devono rispettare le leggi ed i regolamenti in vigore nel Paese in cui i rapporti commerciali hanno luogo.

Tutti i rapporti instaurati con altri soggetti, privati o pubblici, sempre nell'ambito del perseguimento degli obiettivi propri della società, devono essere instaurati e gestiti senza ricorrere a mezzi illeciti o inappropriati.

Il Dipendente o Collaboratore che riceve doni o trattamenti di favore da Fornitori o Clienti che travalichino gli ordinari rapporti di cortesia, deve immediatamente avvertirne la Direzione, la quale, dopo le opportune verifiche, provvederà, qualora necessario, tramite le funzioni preposte, ad informare l'autore del regalo, omaggio etc. sulla politica di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** in materia.

### Relazioni con i Fornitori

La Direzione, i Dipendenti ed i Collaboratori sono tenuti a garantire pari opportunità nella selezione dei Fornitori, tenendo conto della loro compatibilità ed adeguatezza alle necessità di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.**



In particolare le funzioni preposte nel selezionare terzi indipendenti quali consulenti, agenti, fornitori di beni, merci e servizi devono vigilare affinché:

- siano selezionati sulla base di valutazioni e parametri obiettivi (quali qualità, convenienza, prezzo, capacità ed efficienza, etc.) diretti a tutelare gli interessi di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** e, comunque, a creare alla stessa maggior valore;
- siano selezionati secondo criteri di affidabilità ed integrità anche in funzione dell'esigenza del rispetto dei valori di riferimento, delle regole di condotta contenuti nel Codice Etico e delle procedure interne;
- siano comunicati agli stessi le politiche di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** e, qualora necessarie, siano previste specifiche clausole contrattuali inerenti il rispetto del presente Codice Etico.

Le funzioni preposte devono inoltre vigilare affinché sia garantita una continua sensibilizzazione, un coinvolgimento dei Fornitori e un atteggiamento responsabile in modo particolare per ciò che riguarda la trasparenza, la comunicazione, il rispetto delle leggi e regolamenti e che favoriscano la consapevolezza dei rischi e delle opportunità sociali ed etiche derivanti dalle loro attività.

### Relazioni con i Clienti

Nei rapporti con i Clienti, pubblici o privati, la Direzione, i Dipendenti e Collaboratori sono tenuti a:

- sviluppare e mantenere con essi favorevoli e durature relazioni, improntate alla massima efficienza, collaborazione e cortesia;
- rispettare impegni e obblighi assunti nei loro confronti;
- fornire informazioni accurate, complete, veritiere e tempestive in modo da consentire al Cliente di prendere decisioni consapevoli.

Fermo restando quanto disposto al paragrafo *“Relazioni con la Pubblica Amministrazione”*, nei rapporti di affari con Clienti sono vietati omaggi, atti di cortesia o ospitalità, (sia direttamente che indirettamente) salvo che siano di natura tali da non compromettere l'immagine della società e da non potere essere interpretati come finalizzati ad ottenere un trattamento di favore che non sia determinato dalle regole lecite di mercato. In ogni caso, eventuali omaggi, atti di cortesia e di ospitalità che non rientrano nelle normali consuetudini, devono essere documentati in modo adeguato e comunicati alla Direzione affinché ne valuti l'appropriatezza.

### Rispetto della Disciplina Inerente la Concorrenza

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** si impegna a garantire la massima competitività sul mercato e la sua politica commerciale deve essere improntata al rispetto delle normative che regolano la concorrenza, sia sul mercato nazionale che a livello internazionale.

Tutti i destinatari del presente Codice Etico devono tenersi sempre aggiornati sulla normativa in vigore e consultare la Direzione prima di concludere qualsiasi accordo o intesa che possa avere effetti di presunta illecita concorrenza.

### Prevenzione dei Conflitti di Interesse

La Direzione, i Dipendenti ed i Collaboratori che agiscono in nome e per conto di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** sono tenuti ad operare al fine di evitare situazioni in conflitto con gli interessi della società stessa.

A titolo esemplificativo ma non esaustivo, costituiscono conflitto di interessi:

- la strumentalizzazione della propria posizione per la realizzazione di interessi contrastanti con quelli dell'azienda;
- l'utilizzazione di informazioni acquisite nello svolgimento di attività lavorative a vantaggio proprio o di terzi e comunque in contrasto con gli interessi di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.**; si fa in particolare esplicito divieto di appropriarsi o di passare a terze parti i database dei nominativi di Fornitori e Clienti;
- la partecipazione – palese o occulta- del Dipendente in attività di Fornitori, Clienti, concorrenti;
- lo svolgimento di attività lavorative di qualunque genere presso Clienti, Fornitori, concorrenti e/o presso terzi, in contrasto con gli interessi di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.**

In particolare, per i Dipendenti, l'accettazione di un eventuale incarico di carattere professionale offerto da terzi dovrà essere preventivamente valutato con la Direzione al fine di valutare l'insussistenza di eventuali incompatibilità o situazioni di pregiudizio.

Ciascuno ha il dovere di segnalare tempestivamente alla Direzione qualsiasi situazione che possa ritenersi, anche potenzialmente, pregiudizievole per i diritti e gli interessi della società affinché la Direzione possa procedere, altrettanto tempestivamente, con le necessarie azioni di tutela.

### **CODICE ETICO E MODELLI ORGANIZZATIVI (ex D.LGS 231/2001)**

Nell'ambito dei sistemi di controllo, il presente Codice Etico costituisce parte integrante del Modello di Organizzazione e Gestione ex D.Lgs n° 231/2001 adottato.

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** in aderenza ai principi espressi dal D.Lgs 231/2001 e successive modificazioni e/o integrazioni, è tenuta ad effettuare attività di risk assessment al fine di individuare le aree nel cui ambito possono essere commessi reati ed a istituire sistemi di prevenzione e controllo in base alle disposizioni dello stesso decreto.

### **ORGANISMO DI VIGILANZA**

La Direzione di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** opera in qualità di Organismo di Vigilanza (OdV) con il compito di:

- vigilare sul funzionamento e l'osservanza del Codice Etico in particolare in quelle aree nel cui ambito sono individuati i rischi-reato ex D.Lgs 231/2001 eventualmente connessi alle attività svolte ed a tal fine accede a tutte le fonti di informazioni aziendali, prende visione di documenti;
- accogliere e/o segnalare eventuali violazioni del Codice Etico;
- proporre eventuali aggiornamenti del Codice Etico e dei protocolli interni al fine di adeguarli alle leggi;
- verificare, controllare e valutare i casi di violazione delle norme stabilite dal Codice Etico al fine dell'applicazione di idonee misure sanzionatorie nel rispetto delle leggi, dei regolamenti e dei CCNL.

### **SEGNALAZIONI ALL'ORGANISMO DI VIGILANZA**

Tutti coloro che vengano a conoscenza di eventuali comportamenti contrari ai principi ed alle regole di condotta espresse nel presente Codice debbono riferire, liberamente, direttamente ed in maniera riservata all'Organismo di Vigilanza.

### **VIOLAZIONE DEL CODICE E SISTEMA SANZIONATORIO**

L'osservanza dei principi e delle regole del Codice Etico deve considerarsi parte essenziale delle obbligazioni contrattuali dei Dipendenti ai sensi e per gli effetti dell'articolo 2104 del Codice Civile. Le violazioni delle norme del Codice Etico potranno costituire inadempimento delle obbligazioni primarie del rapporto di lavoro o illecito disciplinare, nel rispetto delle procedure previste dall'art. 7 dello Statuto dei Lavoratori, con ogni conseguenza di Legge, anche in ordine alla conservazione del rapporto di lavoro, e potrà comportare il risarcimento dei danni dalle stesse derivanti.

L'osservanza del Codice Etico deve considerarsi parte essenziale delle obbligazioni contrattuali assunte dai Collaboratori non subordinati e/o soggetti aventi relazioni di affari con **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.**

La violazione delle norme del Codice Etico potrà costituire inadempimento delle obbligazioni contrattuali, con ogni conseguenza di Legge, anche in ordine alla risoluzione del contratto e/o dell'incarico e potrà comportare il risarcimento dei danni dalla stessa derivanti.

### **DIFFUSIONE DEL CODICE ETICO**

**ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** si impegna a divulgare il Codice Etico presso i destinatari, a promuovere e dare ampio spazio, nell'ambito della propria comunicazione interna, ai temi legati all'area deontologico/comportamentale ed alla prevenzione delle irregolarità.

Il Codice Etico é distribuito a tutti i collaboratori di **ITALIA GASTRONOMICA S.R.L.** i quali sono pertanto tenuti a conoscerne il contenuto, ad osservare ed a far osservare i principi e le regole di condotta ivi espressi.