

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

CODICE ETICO

AZIENDA:

RAPETTI FOODSERVICE S.r.l.

P.IVA: 02135070064

Sede Legale: Via A. Da Giussano, 56 – 15011 Acqui Terme (AL) - Piemonte

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

Sommario

Premessa	3
1. Il Codice Etico: introduzione	4
2. Ambito di applicazione	4
3. L'etica per Rapetti Food Service	5
4. Legalità	6
5. Lealtà, correttezza, diligenza	6
6. Trasparenza e buona fede nei rapporti commerciali	6
7. Tutela della Riservatezza	7
8. Risorse Umane	7
9. Salute e sicurezza	7
10. Controllo della qualità dei prodotti	8
11. Salvaguardia dell'ambiente	9
12. Omaggi e regali	9
13. Utilizzo di beni aziendali	10
14. Rapporti con la Pubblica Amministrazione	10
15. Astensione da conflitti di interesse	11
15. Politiche del personale	11
16. Tutela della concorrenza e del mercato	13
17. Libri societari e trasparenza	13
18. I rapporti con i Clienti	14
19. Rapporti con i Fornitori ed Agenti	15
20. Rapporti con le Forze dell'Ordine e le Autorità Giudiziarie	17
21. Tutela della proprietà intellettuale ed industriale	17
22. Attuazione della normativa antiriciclaggio	18
23. Adempimenti in materia di anticorruzione italiana e straniera	19
Vigilanza sull'applicazione del Codice Etico	19
Sistema sanzionatorio	20
Disposizioni finali	21

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

Premessa

Rapetti Foodservice S.r.l. è una società specializzata nel commercio all'ingrosso e nel servizio di ristorazione collettiva e commerciale di prodotti alimentari.

Fondata nel 1919, nel corso degli anni ha ampliato il proprio ambito di attività in Italia e all'estero introducendo linee di prodotto legate alla tradizione alimentare italiana.

Grazie alla pianificazione di soluzioni innovative e concretamente elaborate in relazione alle differenti esigenze dei suoi clienti, Rapetti Foodservice vanta attualmente un'ottima posizione nel mercato della ristorazione, destinando i propri servizi ad aziende, mense scolastiche e sanitarie, ospizi, e nei settori del banqueting, hotellerie e catering.

L'attenzione e la cura nella scelta dei prodotti rappresentano il motore che caratterizza Rapetti Foodservice verso gli obiettivi di costante qualità. Ad oggi, la medesima può fornire circa 5000 generi alimentari, freschi e/o surgelati, tra cui in particolare: carni, salumeria e insaccati, pasta, riso, pesce e derivati, frutta, prodotti da forno e prime colazioni, scatolame. Il servizio di fornitura è tra l'altro, svolto nel rispetto rigoroso delle procedure di rintracciabilità e mediante periodiche analisi effettuati nei propri laboratori.

L'attività è accompagnata dalla cura e la gestione di servizi accessori alla distribuzione, tra cui l'assunzione di contratti di agenzia o di mandati, con deposito nei propri magazzini, di fornitura *groupage* con spedizione dai magazzini e dalle case produttrici per grandi volumi d'ordine, con assistenza diretta pre e post vendita.

La versatilità di Rapetti ha permesso di raggiungere, inoltre, grande risonanza internazionale, specializzandosi altresì nella consulenza per i gruppi di acquisto internazionali sulla fornitura di prodotti *made in Italy*.

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

1. Il Codice Etico: introduzione

Il Codice Etico rappresenta una parte fondamentale del Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo previsto dal D.lgs. 8 giugno 2001, n. 231, che ha introdotto nel nostro ordinamento il principio di responsabilità degli Enti e delle persone giuridiche per i reati che vengono commessi dai soggetti in posizione apicale e dai soggetti dipendenti nell'interesse o a vantaggio dell'Ente.

Nell'adottare un Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, Rapetti Foodservice ha accolto una visione etica dell'impresa e del suo operare: tale documento costituisce, infatti, un insieme di principi e regole generali di valori finalizzato a gestire i rapporti con tutti coloro che entrano in contatto con la Società.

Rapetti Foodservice esige che tutti i destinatari osservino attentamente ogni principio ivi contenuto: a partire dai vertici della Società che hanno anche il compito primario di farlo rispettare da tutti coloro che sono sottoposti al loro controllo o alla loro direzione.

2. Ambito di applicazione

Le norme del Codice si applicano senza eccezioni a tutti i destinatari, quali:

- Organi Sociali (amministratori, sindaci, direttori, *managers* etc.);
- Personale della Società (dipendenti, collaboratori esterni, consulenti a qualunque titolo);
- Fornitori;
- Clienti;
- Agenti e rappresentanti di vendita;
- in generale, tutti coloro con i quali la Società entri in contatto nel corso della sua attività.

Rapetti Foodservice considera principio imprescindibile della propria attività il rispetto delle leggi e dei regolamenti applicabili in tutti i Paesi in cui opera, la correttezza e trasparenza nella gestione degli affari: per tale motivo, il Codice Etico assume carattere vincolante, inteso come

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

dovere di ogni destinatario, ovunque esso operi, di rispettare non solo le leggi e i regolamenti in vigore ma anche il presente Codice Etico, contribuendo in modo attivo alla sua attuazione.

L'Organo Amministrativo di Rapetti Foodservice ed ogni responsabile delle funzioni aziendali della società sono tenuti a prendere visione e a rispettare i principi enunciati dal Codice Etico nel fissare gli obiettivi dell'impresa, nel proporre gli investimenti, nella scelta dei propri partners commerciale, nella realizzazione dei progetti e nell'adottare ogni decisione o azione relativa alla gestione della Società.

Allo stesso modo, i dirigenti ed i responsabili delle funzioni aziendali devono ispirarsi ai medesimi principi, sia all'interno, rafforzando in tal modo la coesione e lo spirito di reciproca collaborazione, sia nei confronti dei terzi con i quali la Società entri in rapporto.

Rapetti Foodservice provvederà alla massima divulgazione del presente Codice Etico, mediante l'utilizzo di adeguati strumenti conoscitivi, di formazione e di sensibilizzazione in merito ai suoi contenuti e la pubblicazione dello stesso sul sito www.rapettifoodservice.com.

3. L'etica per Rapetti Foodservice

La promozione di valori etici "imprenditoriali" va diffusa e sostenuta da un'adeguata informazione di tutti i Destinatari del contenuto del presente Documento.

In linea con tale esigenza, la Società ha costruito un micro sistema di valori ai quali tutti, nello svolgimento della propria attività, devono ispirarsi nel preservare la reputazione dell'azienda e prevenire l'esposizione della stessa al rischio di essere ritenuta responsabile ai sensi e per gli effetti del D.lgs. 231/2001.

Di seguito verranno individuati, in modo chiaro e puntuale, i principi e le regole di condotta del presente Codice che il personale dell'Azienda e tutti gli interlocutori di Rapetti Foodservice sono tenuti ad osservare.

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

4. Legalità

Rapetti Foodservice si impegna nella prestazione dei propri servizi all'osservanza delle leggi della Repubblica Italiana, degli atti aventi forza di legge, dei regolamenti, delle prassi commerciali consolidate, i regolamenti e le direttive dell'Unione Europea e della normativa vigente in tutti i Paesi in cui opera.

Il principio di legalità è considerato come inderogabile e tutti i destinatari del presente Codice hanno l'obbligo di rispettare tale principio, al fine di non pregiudicare l'affidabilità morale e professionale della Società.

I destinatari hanno il dovere di rispettare la legge sia nella sua accezione formale sia in quella sostanziale: non è tollerato alcun comportamento contrario alle prescrizioni normative in vigore.

5. Lealtà, correttezza, diligenza

I soggetti apicali (amministratori, sindaci, dirigenti) sono tenuti al rispetto del presente Codice Etico ed a comportarsi secondo integrità, trasparenza, responsabilità, correttezza e buona fede.

Allo stesso modo, i dipendenti, i consulenti e i collaboratori esterni devono comportarsi con diligenza, professionalità, lealtà, buona fede, correttezza, impegno e spirito di collaborazione reciproco.

6. Trasparenza e buona fede nei rapporti commerciali

Le azioni e, più in generale, qualsiasi attività posta in essere dai dipendenti e collaboratori nei rapporti con i terzi devono basarsi sulle prescrizioni del Codice Civile in materia di buona fede e trasparenza ricavabili dagli artt. 1175 e 1375 nonché alle procedure aziendali.

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

7. Tutela della Riservatezza

Rapetti Foodservice S.r.l. garantisce l'attuazione e l'applicazione del "Codice in materia di protezione dei dati personali" D.lgs. 196/2003, promuovendo la tutela dei dati personali trattati nell'ambito della propria attività e, conseguentemente, adotta specifici protocolli finalizzati ad un'adeguata informativa sul trattamento dei dati degli interessati nonché all'acquisizione del loro consenso, ove necessario.

Le informazioni ottenute nell'ambito dell'esercizio delle proprie mansioni sono coperte da segreto professionale e coloro che hanno la materiale disponibilità di dati sensibili o informazioni confidenziali e rilevanti hanno il dovere di utilizzarle solo nei limiti strettamente necessari all'esercizio delle stesse e si impegnano non divulgare e a non utilizzare impropriamente le medesime.

8. Risorse Umane

Rapetti Foodservice valorizza le risorse umane e garantisce un ambiente di lavoro salubre e volto allo sviluppo delle potenzialità e del talento dei propri dipendenti e collaboratori, promuovendo ogni obiettivo di crescita professionale e di valutazione delle performances dei propri dipendenti.

La Società gestisce le risorse umane secondo i principi di rispetto delle caratteristiche personali e professionali individuali, di pari opportunità e di merito e si impegna a salvaguardarne l'integrità fisica e morale, garantendo la possibilità di sviluppare il proprio patrimonio di competenze professionali.

9. Salute e sicurezza

La Società crede fortemente nei valori della salute e della sicurezza dei propri lavoratori, quali elementi fondamentali dello sviluppo dell'azienda e si impegna nell'applicazione e nel rispetto della normativa di legge in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro previste dal

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

D.lgs. 81/2008, assicurando luoghi e ambienti di lavoro adeguati agli standard nazionali e internazionali nell'ambito del proprio settore.

Al fine di preservare e garantire la salute di ogni dipendente sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 30 del Testo Unico in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, Rapetti Foodservice si impegna a rispettare i seguenti principi: ridurre e azzerare ogni rischio di infortunio all'interno dei locali dell'Azienda, predisponendo idonee misure di prevenzione e protezioni consequenziali ed aggiornando costantemente il DVR (Documento Valutazione Rischi); organizzare le postazioni lavorative; rispettare gli standard tecnico – strutturali di legge relativi all'idoneità delle attrezzature e dei magazzini; pianificare la protezione della salute in modo tale che gli aspetti individuali, tecnici, organizzativi e sociali e tutte le loro interazioni siano considerati nel loro insieme; acquisire le documentazioni e le certificazioni obbligatorie per legge; adottare specifiche procedure per la gestione delle emergenze; organizzare riunioni periodiche per discutere sul tema della sicurezza.

Tutti i Destinatari devono adeguarsi e rispettare gli specifici protocolli adottati dalla Società.

10. Controllo della qualità dei prodotti

Rapetti Foodservice si è dotata di un sistema di gestione di controllo della qualità dei propri servizi, conseguendo le certificazioni UNI EN ISO 9001:2008 relativa alla commercializzazione, stoccaggio, servizi di logistica per la distribuzione di prodotti alimentari e non alimentari ed UNI EN ISO 22000 relativi ai sistemi di gestione per la sicurezza alimentare.

L'Azienda ispira la sua attività alla tutela del consumatore e alla ricerca e alla conservazione della genuinità di ogni prodotto commercializzato, mediante procedure di tracciabilità della fornitura e controllo sull'origine dell'origine dello stesso.

La Società ripudia ogni forma di frode nel commercio dei propri generi alimentari, ponendo assoluto divieto ai dipendenti di alterare la genuinità dei prodotti distribuiti.

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

11. Salvaguardia dell'ambiente

La Società promuove il rispetto e la tutela dell'ambiente, inteso come bene collettivo da tutelare in ogni momento dell'attività aziendale, nel rispetto delle prescrizioni vigenti relative al territorio e all'ambiente inserite nella disciplina del d.lgs. 152/2006 (T.U. Ambiente) delle convenzioni internazionali.

In tale ottica, la Società, anche mediante l'adozione della certificazione UNI EN ISO 14001, intende prevenire ogni tipologia di danno all'ambiente, promuovendo attività e processi compatibili con l'ambiente e valutando l'impatto ambientale delle predette attività, ricorrendo a tecnologie avanzate ed affidando la gestione e lo smaltimento dei rifiuti generati dall'esercizio delle attività aziendali a soggetti terzi qualificati.

I Destinatari del presente Codice hanno il dovere di collaborare nel raggiungimento di tale fine, adottando le seguenti regole di comportamento:

- rispettare tutte le prescrizioni in materia di gestione dei rifiuti;
- depositare negli appositi spazi le differenti tipologie di rifiuti e non confonderli;
- condurre l'attività di gestione dei rifiuti con l'apposita autorizzazione per il loro smaltimento e recupero;
- attenersi agli obblighi di comunicazione, di tenuta dei registri obbligatori per la gestione dei rifiuti speciali;
- provvedere alla veritiera e tempestiva trasmissione delle comunicazioni ambientali alle Pubbliche Amministrazioni ed al SISTRI – Area Movimentazione.

12. Omaggi e regali

La Società vieta l'erogazione di contributi, regali, omaggi o favori, in via diretta o indiretta, ai soggetti appartenenti alla Pubblica Amministrazione, fatta eccezione per i casi espressamente previsti dalla legge.

Non è ammessa consentita alcuna forma di donazione che possa essere interpretata come eccedente le normali pratiche di cortesia.

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

13. Utilizzo di beni aziendali

Coloro che utilizzano beni di proprietà della Rapetti Foodservice S.r.l. devono custodirli ed averne cura provvedendo ad un loro utilizzo in modo conforme alle finalità che ne hanno giustificato l'affidamento.

La Società non ammette alcuna forma di utilizzo improprio o distorto, che possa arrecare un danno effettivo ed anche potenziale al patrimonio della Società.

14. Rapporti con la Pubblica Amministrazione

Tutti i rapporti con la Pubblica Amministrazione devono essere ispirati al più rigoroso rispetto delle disposizioni di Legge e della disciplina presente nel Modello di Organizzazione e Controllo ex D.lgs. n. 231/2001 e condotte sulla base dei principi di correttezza, lealtà e sulla massima trasparenza. In particolare, nella partecipazione a gare d'appalto pubbliche, Rapetti Foodservice S.r.l. si impegna all'osservanza delle disposizioni civili e, in particolare, a quella del Codice gli Appalti Pubblici.

È fatto assoluto divieto al personale alla Società di condizionare le decisioni dei soggetti appartenenti alla Pubblica Amministrazione mediante pratiche non in linea con le prassi d'ufficio.

È vietata inoltre la destinazione di erogazioni, contributi, finanziamenti, sgravi ricevuti da organismi pubblici nazionali o comunitari (o extracomunitari) per scopi diversi da quelli ai quali sono destinati.

Le relazioni della Società con i soggetti che rappresentano la Pubblica Amministrazione, i Pubblici Ufficiali, i soggetti incaricati di pubblico servizio e i soggetti esercenti i servizi di pubblica necessità, vengono instaurate e gestite con la nomina di referenti preposti ed autorizzati allo scopo, nell'ambito e nei limiti del proprio ruolo e responsabilità impostati.

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

Nello svolgimento di tali rapporti, i destinatari del presente Codice non possono offrire, nemmeno per interposta persona, denaro, regali o benefici di qualsiasi natura al funzionario pubblico coinvolto, ai suoi familiari o a soggetti in qualunque modo allo stesso collegati.

Non è ammesso ricercare o instaurare relazioni di favore, influenze, ingerenze con l'obiettivo di condizionarne, direttamente o indirettamente, le attività.

15. Astensione da conflitti di interesse

Il conflitto di interessi, nello specifico, si verifica allorché un soggetto è titolare di un interesse personale che contrasta con quello perseguito dalla Società presso la quale presta la propria attività.

A mero titolo esemplificativo, tutti coloro che utilizzano sistemi informatici per conto dell'azienda e nello svolgimento delle proprie funzioni hanno il divieto di manipolare i dati contenuti in essi per il perseguimento dei propri fini così come non è consentito l'utilizzo dei beni aziendali per perseguire finalità estranee e non connesse all'espletamento delle proprie funzioni; i soggetti apicali, come l'Amministratore Unico, hanno l'obbligo di comunicare al Consiglio di Amministrazione l'esistenza di un interesse personale suo o di suoi familiari in una determinata operazione all'esame del Consiglio di amministrazione.

Le condotte che non risultino coerenti con tale principio sono censurate da Rapetti Foodservice S.r.l.

Nell'ipotesi in cui il Destinatario ritenga di versare in una situazione di conflitto di interesse, sarà suo dovere procedere ad una segnalazione tempestiva all'Organismo di Vigilanza affinché vengano effettuate le necessarie valutazioni.

15. Politiche del personale

Capacità, competenza e professionalità sono i requisiti fondamentali per selezionare le proprie risorse.

Per tale ragione, Rapetti Foodservice S.r.l. si impegna a supportare i dipendenti nel loro percorso di crescita professionale e ad aggiornare costantemente le loro competenze

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

manageriali e tecniche al fine di permettere a ciascuno di svolgere al meglio il proprio ruolo e per raggiungere gli obiettivi aziendali.

Selezione

Nella scelta dei propri dipendenti/collaboratori, indipendentemente dal tipo di rapporto, vengono applicati criteri oggettivi che si basano sulla corrispondenza dei profili visionati mediante curriculum vitae e competenze/capacità dei candidati emerse in sede di colloquio.

Sono applicati i criteri di merito e delle pari opportunità, senza discriminazione alcuna.

Ogni informazione e dato acquisito nel corso del processo di selezione, ovvero la loro conservazione su supporto cartaceo o informatico vengono trattati in ossequio alla normativa sulla *privacy* in vigore nei vari paesi come sopra descritta.

Assunzione

Il personale viene assunto in conformità alle tipologie contrattuali previste dalla normativa vigente nei Paesi in cui la Società opera e dai contratti collettivi nazionali di lavoro eventualmente applicabili.

La Società si impegna nel garantire le pari opportunità a tutto il personale Dipendente e garantisce un trattamento di rispetto della dignità di ognuno, favorendo lo sviluppo e la crescita dei propri collaboratori ed impedendo che nei propri dipartimenti e divisioni, possano configurarsi abusi di autorità nei rapporti tra addetti e responsabili. In tale ottica, la Società pone assoluto divieto ai responsabili di richiedere ai propri collaboratori favori personali o qualunque altro comportamento non previsto dai contratti di lavoro e dalle norme del presente Codice.

L'attribuzione degli incarichi è definita in considerazione delle competenze e delle capacità dei singoli, sulla base delle esigenze della Società e sulla base della crescita professionale dei propri dipendenti.

Remunerazione

La Società valorizza e promuove le ambizioni dei propri dipendenti di crescita professionale e personale.

Il sistema di remunerazione è definito in base al ruolo dei dipendenti e alle capacità e competenze che lo stesso detiene, nonché ai risultati raggiunti.

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

Sicurezza e salute

Rapetti Foodservice S.r.l. garantisce condizioni di lavoro rispettose della dignità individuale e assicura ambienti di lavoro sicuri e salubri, nel rispetto della normativa antinfortunistica e di salute e di igiene sul lavoro vigente.

Ogni dipendente, collaboratore e chiunque, a vario titolo, preste attività lavorative presso gli uffici, e i magazzini è chiamato a concorrere personalmente al mantenimento della sicurezza e della qualità dell'ambiente di lavoro in cui opera.

A tal fine si garantisce la formazione e l'informazione di tutti coloro che prestano la propria attività lavorativa sull'esposizione ai rischi legati alla sicurezza ed ai quali si trovano di volta in volta esposti, la predisposizione e relativa manutenzione di mezzi e di dispositivi di protezione individuale richiesti dalla normativa vigente in relazione alla tipologia di attività svolta; di monitorare continuamente le prestazioni e l'efficienza del proprio sistema posto a presidio dei rischi connessi alla sicurezza, per mantenere luoghi di lavoro sicuri a tutela dell'integrità del proprio personale.

16. Tutela della concorrenza e del mercato

Rapetti Foodservice riconosce e tutela la concorrenza quale stimolo di crescita e miglioramento del mercato oltre che della propria attività, promuovendo l'assoluta trasparenza dei propri rapporti commerciali.

Essa impronta la sua attività ai principi di concorrenza corretta e leale, imponendo a tutti i propri collaboratori di astenersi da comportamenti collusivi e di non partecipare ad iniziative o avere contatti con concorrenti che possano determinare violazioni delle norme a tutela della concorrenza nel mercato.

17. Libri societari e trasparenza

La trasparenza contabile si basa sull'accuratezza e la veridicità delle informazioni riportate nei libri sociali ed in generale inerenti le registrazioni contabili.

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

La Società intende operare nel rispetto assoluto dei principi contabili interni e internazionali, delle norme del codice civile, della normativa regolamentare concernente la tenuta della contabilità e la redazione dei bilanci, delle relazioni o delle comunicazioni sociali previste dalla legge e, più in generale, di qualunque documento giuridicamente rilevante nel quale vi sia la rappresentazione di dati economici, patrimoniali e finanziari dell'impresa.

Tutte le funzioni aziendali coinvolte nelle attività di formazione del bilancio e di altri documenti sociali devono prestare la massima collaborazione nel contribuire alla completezza e chiarezza delle informazioni fornite, nell'elaborare i dati ed alla comunicazione di eventuali conflitti di interesse, a conservare tutta la documentazione di supporto, in modo che essa sia facilmente reperibile e consultabile da parte dei soggetti abilitati al controllo.

I pagamenti in entrata e in uscita della Società e, in modo più ampio, le operazioni di carattere finanziario sono effettuati da soggetti muniti dei relativi poteri; devono essere sempre autorizzati, tracciati e registrati.

Ogni omissione o falsa rappresentazione di cui i Dipendenti siano venuti a conoscenza deve essere prontamente segnalata all'Organo di Vigilanza.

Rapetti Foodservice conosce ed applica le regole in materia di revisione e certificazione del bilancio, compito che è stato assegnato per espressa previsione statutaria al Collegio Sindacale.

18. I rapporti con i Clienti

La Società si impegna a soddisfare i propri Clienti, abituali e potenziali, con imparzialità, nel rispetto dei contratti e degli standard qualitativi prefissati, conducendo i rapporti con elevata professionalità, disponibilità, cortesia e collaborazione, allo scopo di fornire ai medesimi il massimo livello di servizio, provvedendo anche ad un'adeguata assistenza post – vendita.

La Società vuole essere un partner affidabile e sicuro e intende sviluppare il proprio mercato attenendosi a questi principi, fornendo prodotti e servizi di eccellente livello e qualità.

Nell'ambito delle relazioni con i Clienti, i Destinatari devono sviluppare e mantenere con essi favorevoli e duraturi contatti, sempre ispirati a canoni di collaborazione e cortesia; fornire

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

informazioni accurate, complete, veritiere e tempestive in modo da consentire al Cliente una decisione consapevole; rispettare gli impegni ed obblighi assunti nei loro confronti; richiedere ai clienti di osservare i principi del presente Documento.

Inoltre, la Società garantisce che i contratti sono:

- intellegibili, semplici e completi;
- in linea con le disposizioni di legge e le prassi contrattuali;
- rispettosi del principio di riservatezza, prevedendo la clausola che assicura il trattamento dei dati personali dei propri clienti nel rispetto della normativa vigente e le modalità del trattamento, dell'elaborazione e della registrazione dei dati e le informazioni rilasciate dai clienti.

L'assistenza post-vendita eseguita dalla Società, infine, implica l'apertura della stessa verso i Clienti in caso di reclami, lamentele e insoddisfazione al fine di favorire la risoluzione extra giudiziale di possibili controversie.

19. Rapporti con i Fornitori ed Agenti

Rapetti Foodservice S.r.l. ricerca e seleziona i propri Fornitori alla luce di valutazioni obiettive inerenti le competenze, la competitività, la qualità, la correttezza, la reputazione ed il prezzo.

Nella scelta dei Fornitori e dei consulenti esterni viene ricercato il massimo vantaggio competitivo per la Società, individuando soggetti che siano in grado di fornire prodotti di altissima qualità.

I Fornitori sono tenuti al pieno rispetto dell'eticità, della correttezza commerciale e della legalità, con particolare riferimento alle leggi a tutela della proprietà industriale ed intellettuale, alle leggi a tutela del consumatore, della libera concorrenza e del mercato, ed alle leggi di contrasto ai fenomeni di riciclaggio e criminalità organizzata, così come specificate nel presente Documento.

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

I Fornitori selezionati devono assicurare ai propri dipendenti condizioni di lavoro basate sul rispetto dei diritti umani fondamentali, delle Convenzioni internazionali e delle leggi vigenti. È tassativamente vietata ogni forma di sfruttamento del lavoro minorile e non, l'utilizzo di lavoro forzato, nonché la commissione di abusi fisici o psichici. Là dove si venga a conoscenza della violazione di tale divieto, Rapetti Foodservice interverrà immediatamente per l'interruzione di ogni e qualsivoglia rapporto tra il Fornitore e la Società.

Anche nei rapporti con i Fornitori è proibita ogni dazione e ricevimento di regalie che possa essere interpretata come eccedente le ordinarie prassi di cortesia commerciale o comunque implicitamente diretta ad acquisire trattamenti di favore per sé o per le Società.

Nell'ipotesi in cui taluno dei dipendenti e collaboratori riceva dai Fornitori regali o altre utilità estranee a quelle previste nell'ambito delle pratiche di cortesia commerciale e non aventi modico valore, la Società provvederà alla restituzione al donante o alla devoluzione in beneficenza, a seconda delle specifiche disposizioni aziendali in materia.

I predetti criteri devono ispirare anche i rapporti con gli Agenti e i Rappresentanti di Rapetti Foodservice ed a coloro che si pongono come interlocutori dell'immagine e dei prodotti distribuiti da Rapetti Foodservice S.r.l.: anche per essi la selezione è ispirata a criteri di qualità ed economicità e al riconoscimento di pari opportunità.

La Società, a tal proposito, tiene in considerazione i *rating* positivi che i propri Fornitori hanno ricevuto, evitando così rischi di danni alla reputazione e alla propria immagine.

Si assicura l'adesione agli *standard* di garanzia, rispettabilità e onorabilità del potenziale Agente e la non partecipazione ad attività illecite o ad organizzazioni criminali.

È fatto assoluto divieto di coinvolgimento, a qualsiasi titolo, nella commercializzazione di prodotti e servizi aventi caratteristiche diverse da quelle dichiarate o pattuite ovvero recanti nomi, marchi o segni distintivi idonei a trarre in inganno il consumatore finale circa qualità, origine e provenienza dei prodotti/servizi offerti.

Essi sono tenuti ad osservare scrupolosamente le condizioni contrattuali sottoscritte con la società così come le regole del presente Codice Etico.

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

La violazione di tali regole costituisce un inadempimento tale da determinare la cessazione del mandato e/o del rapporto.

20. Rapporti con le Forze dell'Ordine e le Autorità Giudiziarie

La Società assicura e promuove comportamenti corretti, trasparenti e collaborativi nei confronti degli Organi di Polizia di sicurezza e giudiziaria e con l'Autorità Giudiziaria.

In caso di procedure di controllo o di ispezione e si impegna nel dare sollecita esecuzione alle loro prescrizioni; proibisce qualsiasi tipo di condotta che possa condizionare l'esito delle procedure legali in corso e si assicura, inoltre, che nessuno venga indotto a non rendere dichiarazioni o a rendere dichiarazioni mendaci all'Autorità Giudiziaria, sia in Italia che all'estero.

È vietato porre in essere qualsivoglia forma di condizionamento nei confronti di chiunque (dipendente, collaboratore o soggetto terzo) sia chiamato a rendere dichiarazioni avanti all'Autorità Giudiziaria, utilizzabili in un procedimento penale.

21. Tutela della proprietà intellettuale ed industriale

I soggetti destinatari del presente documento devono agire nel pieno rispetto dei diritti di proprietà industriale ed intellettuale legittimamente facenti capo a terzi, nonché in conformità alle prescrizioni contenute in leggi, regolamenti e convenzioni poste a tutela di tali diritti.

Nell'espletamento delle rispettive attività e funzioni, oltre alle regole definite nel modello e nei suoi protocolli, gli organi sociali, gli amministratori, i dipendenti e i procuratori della società, i collaboratori e tutte le altre controparti contrattuali coinvolte nello svolgimento delle attività a rischio sono tenuti al rispetto delle regole e procedure aziendali emesse a regolamentazione delle attività a rischio. In particolare, la Società si impegna a:

- non utilizzare illecitamente tecnologie coperte da brevetto già depositato;
- non utilizzare segreti aziendali altrui;

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

- non compiere atti fraudolenti idonei a produrre uno sviamento della clientela altrui e un danno per le imprese concorrenti alla Società;

- non imitare, manomettere marchi, segni distintivi, brevetti, disegni industriali o modelli in titolarità di terzi;

- non porre in essere condotte che possano costituire usurpazione di titoli di proprietà industriale, alterazione o contraffazione di segni distintivi di prodotti industriali, ovvero di brevetti, disegni o modelli industriali, sia nazionali sia esteri, nonché dall'importare, commercializzare o comunque utilizzare o mettere altrimenti in circolazione prodotti industriali con segni distintivi contraffatti o alterati ovvero realizzati usurpando titoli di proprietà industriale.

22. Attuazione della normativa antiriciclaggio

I Destinatari del presente Codice Etico e di Comportamento non devono in alcun modo essere coinvolti in vicende connesse al riciclaggio di denaro proveniente da attività illecite o criminali.

Rapetti Foodservice ed i propri dipendenti e collaboratori si impegnano, pertanto, nel attuare le dovute verifiche sulla reputazione e buon nome dei propri Fornitori e i propri partner commerciali prima di stipulare contratti e avviare rapporti commerciali, osservando tutti i doveri e gli obblighi derivanti dalla normativa antiriciclaggio di cui al D.lgs. n. 231 del 21 novembre 2007.

A tal fine, nei contratti di acquisto e/o di vendita con controparti, nelle transazioni finanziarie con controparti, negli eventuali investimenti con soggetti terzi, si valuteranno i requisiti indicati nel d.lgs. quali: i) attendibilità commerciale e professionale dei fornitori e partner commerciali/finanziari, sulla base degli indicatori di anomalia previsti dall'art. 41, comma 2 del d. lgs. n. 231 del 21 Novembre 2007 e successiva normativa attuativa (il testo recita: *"dati pregiudizievoli pubblici - protesti, procedure concorsuali - o acquisizione di informazioni commerciali sulla azienda, sui soci e sugli amministratori tramite società specializzate; entità del*

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

prezzo sproporzionata rispetto ai valori medi di mercato; coinvolgimento di “persone politicamente esposte”); ii) regolarità dei pagamenti e verifica della corrispondenza tra destinatari ed ordinanti dei pagamenti ed altri soggetti effettivamente coinvolti nelle transazioni.; iii) flussi finanziari aziendali, con riferimento ai pagamenti verso terzi e ai pagamenti/operazioni infragruppo, facendo particolare attenzione ai dati societari potenzialmente indicativi della sussistenza di un rischio – riciclaggio, come la sede legale della società controparte, sede legale gli Istituti di credito e di eventuali strutture fiduciarie utilizzate per transazioni o operazioni straordinarie; iv) individuazione dei requisiti minimi in possesso dei soggetti offerenti ed individuazione dei criteri di valutazione delle offerte nei contratti standard; v) individuazione delle specifiche tecniche e della valutazione delle offerte nei contratti standard.

23. Adempimenti in materia di anticorruzione italiana e straniera

La società promuove il rispetto delle disposizioni in materia di prevenzione e repressione della corruzione previste dalla L. n. 190 del 6 novembre 2012, adottando tutte le misure necessarie ad evitare fenomeni di frodi e vigilando sull'attività del proprio personale, il quale è tenuto a collaborare nell'attuazione dei piani per la prevenzione della corruzione.

Vigilanza sull'applicazione del Codice Etico

Rapetti Foodservice individua nell'Organismo di Vigilanza nominato con decisione dell'Amministratore Unico ed in coerenza con quanto previsto nel Modello di Organizzazione, Gestione e Controllo, l'organo competente alla verifica sul rispetto e la concreta applicazione del presente Codice Etico da parte di tutti i destinatari.

Esso monitora le iniziative relative alla conoscenza e comprensione del Codice; verifica la coerenza tra i comportamenti concretamente tenuti dai singoli ed i principi, le norme e gli *standard* generali di comportamento previsti dal Documento; suggerisce eventuali modifiche, aggiornamenti ed integrazioni per la revisione del Codice; riceve e analizza le segnalazioni di

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

violazione del Codice; formula proposte in ordine all'eventuale adozione di provvedimenti sanzionatori nei casi di accertata violazione del Codice Etico.

Sistema sanzionatorio

L'osservanza del Codice Etico costituisce parte integrante degli obblighi contrattuali dei dipendenti, collaboratori e, più in generale, di tutti i Destinatari.

Eventuali violazioni rendono applicabili provvedimenti da parte della Società, modulati in relazione alla gravità e nei limiti del quadro normativo in vigore.

La sanzione prevista in caso di violazione sarà differente a seconda del soggetto che la compie. Per quanto riguarda il personale dipendente, i comportamenti di inosservanza saranno perseguiti tramite specifici provvedimenti disciplinari definiti in base alla gravità del fatto e alla posizione ricoperta in azienda. Le sanzioni verranno, in ogni caso, definite in base alle regole e alle clausole del contratto di lavoro posseduto.

Con riferimento ai consulenti esterni, collaboratori, clienti e i fornitori si infliggeranno determinate misure correttive, e, nei casi più gravi, la risoluzione del contratto.

Rapetti Foodservice attua un sistema di identificazione di tutti i soggetti responsabili dei processi di decisione, autorizzazione e svolgimento dei processi operativi aziendali al fine di prevenire situazione di inosservanza dei regolamenti vigenti, nonché delle norme di comportamento del Codice stesso.

Le sanzioni sono svincolate dall'eventuale svolgimento di un procedimento penale avviato dall'autorità giudiziaria competente o dall'eventuale sentenza di condanna emessa all'esito dello stesso.

CE	
REVISIONE:	00
DATA:	18/12/2017

Disposizioni finali

Il presente Codice Etico è stato adottato dall' Amministratore Unico di Rapetti Foodservice S.r.l.

In caso di mutamenti normativi o nell'eventualità di una modifica dell'organizzazione aziendale si procederà con l'introduzione di nuovi protocolli aziendali e l'adeguamento di quelli preesistenti.

Acqui Terme, li 18/12/2017

RAPETTI FOODSERVICE S.r.l.