



Codice etico



Chi siamo

Ristorazione Ottavian S.p.A. (di seguito anche solo “Ristorazione Ottavian” o la “Società”) è una società italiana operante nel settore della ristorazione collettiva del Veneto.

L’attività inizia negli anni Sessanta come mensa aziendale, per poi crescere con diverse strutture, sviluppando allo stesso tempo anche la ristorazione scolastica, aziendale e socioassistenziale. Grazie alle sue valide risorse umane e all’impiego di attrezzature sempre all’avanguardia Ristorazione Ottavian è in grado di soddisfare qualunque tipologia di utenza e di esigenza di servizio.

Perché un Codice Etico

Il presente Codice è stato predisposto per fornire valori, regole chiare e una guida a coloro che lavorano e collaborano con la nostra Società. Il Codice è un impegno concreto per il rispetto delle esigenze di tutte le parti interessate ed ha come fine primario quello di evitare la commissione di comportamenti scorretti e di reati e di indirizzare tutti verso i principi di legalità e di rispetto delle regole.

Si tratta, dunque, di un indispensabile strumento per lavorare bene ed essere un’impresa sostenibile che definisce impegni chiari, crede nella trasparenza e vuole rendicontare alle parti interessate quello che fa ogni giorno, garantendo al contempo un approccio etico e un miglioramento continuo; il modello seguito è quello delle norme ISO in materia di responsabilità sociale di impresa, basato sull’analisi delle esigenze degli stakeholder.

I valori della Società sono annualmente trasposti in obiettivi verificabili, con un impegno continuo al rispetto delle leggi e dei regolamenti, dei requisiti contrattuali o delle disposizioni interne aziendali in materia di qualità. Tali attività sono gestite attraverso l’applicazione delle buone pratiche internazionali, in particolare in conformità agli standard ISO 9001 con un approccio integrato, al fine di garantire il miglioramento continuo dell’efficacia dei processi e della soddisfazione degli stakeholder.

Il Codice è stato voluto ed approvato dall’Organo amministrativo ed è rivisto periodicamente, se necessario è integrato da procedure operative per la gestione di specifiche attività. Il Consiglio di Amministrazione è responsabile della sua efficace applicazione e della sua disponibilità ai soggetti interessati; esso è inoltre responsabile per ogni informazione sul codice sia all’interno sia all’esterno dell’organizzazione. Il presente documento è pubblicato sul sito aziendale e nelle bacheche informative.

Ambito di applicazione e destinatari

I principi enunciati nel Codice Etico sono destinati a vincolare tutti i soggetti che, nell’ambito della Società, ricoprono funzioni di rappresentanza, amministrazione e direzione o che ne esercitano, anche di fatto, la gestione e il controllo, tutti i dipendenti senza eccezione alcuna, coloro che cooperano e collaborano con essa - a qualsiasi titolo - nel perseguimento dei suoi



obiettivi e - più in generale – partner commerciali, fornitori e chiunque intrattenga con essa rapporti d'affari (di seguito i “destinatari”).

La Società si impegna a diffondere il Codice Etico, affinché sia portato a conoscenza di tutti i destinatari, nonché a garantire al personale aziendale adeguata formazione sui suoi contenuti.

Tutti i destinatari hanno il diritto e l'obbligo di conoscerlo, applicarlo, richiedere spiegazioni in caso di dubbi, segnalare eventuali lacune riscontrate ovvero la necessità di procedere a un suo aggiornamento e adeguamento.

In particolare, il management è tenuto ad applicare il Codice Etico attuando le necessarie attività di informazione ai propri collaboratori:

- nella determinazione degli obiettivi d'impresa e degli impegni di responsabilità sociale e ambientale;
- nella valutazione dei progetti e degli investimenti necessari allo sviluppo dell'impresa;
- nella gestione di tutte le attività operative.

I dipendenti, in relazione alle loro specifiche competenze, devono:

- informare i terzi in ordine ai contenuti del Codice Etico e in particolare agli obblighi che ne derivano per i dipendenti della Società;
- fare in modo che i terzi rispettino le prescrizioni del Codice Etico riferibili al rapporto degli stessi con la Società;
- segnalare ai propri superiori la violazione da parte dei terzi dell'obbligo, come sopra espresso, di rispettare le prescrizioni del Codice Etico ad essi riferibili.

È diritto-dovere di ciascuno rivolgersi ai propri superiori in caso di necessità di chiarimenti sulle modalità di applicazione delle norme del Codice Etico, nonché riferire tempestivamente a costoro qualsiasi notizia inerente a possibili violazioni dello stesso, collaborando con le strutture deputate alla loro verifica.

Eventuali violazioni commesse da un proprio responsabile gerarchico devono essere riportate in forma scritta ad un responsabile appartenente alla propria struttura organizzativa di inquadramento e saranno trattate nella più assoluta riservatezza.

La nostra Mission: sicurezza, servizio e qualità nella ristorazione

Ristorazione Ottavian è consapevole che l'autorevolezza di un'azienda si riconosce, oltre che dalla competenza dei suoi collaboratori e dall'alta qualità del servizio fornito alla clientela, anche dall'attenzione posta alle esigenze dell'intera collettività.

I principi che da sempre ispirano il lavoro di questa Società vengono raccolti formalmente in un Codice Etico nella convinzione che l'affidabilità si costruisca quotidianamente rispettando le norme e valorizzando le persone.

Questo Codice Etico rappresenta, quindi, un elemento distintivo e identificativo nei confronti del mercato e dei terzi, la cui conoscenza e condivisione, richiesta a tutti coloro che operano



nella Società o che con essa collaborano, costituiscono il fondamento della nostra attività ed il primo passo per concorrere al perseguimento della nostra *vision*.

L'obiettivo di Ristorazione Ottavian è quindi quello di perseguire l'eccellenza nel mercato in cui opera, attraverso uno sviluppo sostenibile, salvaguardando l'ambiente e la sicurezza delle persone coinvolte tramite la coerenza di un comportamento rispettoso dell'etica sociale, ottenere la soddisfazione ed assicurare valore aggiunto per il dipendente, per il cliente e, in generale, per la comunità.

Le nostre regole di condotta

<p><i>Rispetto delle norme, professionalità e accountability</i></p> <p>Tutti i dipendenti e i collaboratori della Società sono tenuti ad agire con lealtà e secondo buona fede nonché a rispettare con diligenza e secondo i più elevati standard di comportamento etico-professionale le leggi vigenti, il presente Codice, i protocolli e le procedure adottati dalla Società.</p> <p>Tutto questo perché la Società deve essere sempre in grado di "rendere conto" di quello che fa, attraverso un approccio alla "compliance" operativo e responsabile.</p>	<p><i>Regolamenti interni</i></p> <p><i>Procedure ISO</i></p> <p><i>Modello 231</i></p>
<p><i>Creare valore</i></p> <p>La Società si adopera con l'obiettivo di valorizzare ed accrescere il valore dell'impresa per valorizzare l'investimento effettuato dai soci e tutelare tutte le parti interessate, garantendo al contempo la qualità, la sicurezza e la salubrità degli alimenti prodotti e somministrati.</p>	<p><i>Controllo e revisione del bilancio</i></p>



<p>Valore della persona e delle risorse umane</p> <p>La Società tutela e promuove le risorse umane attraverso lo sviluppo delle competenze e qualifiche di ciascun dipendente e collaboratore, rispettando i diritti individuali e le diversità e non ritiene accettabili collegamenti con persone o associazioni che perseguono finalità illegali.</p> <p>L'azienda si impegna a garantire che nella selezione del personale, nell'ambiente di lavoro e nell'esercizio di tutte le attività aziendali siano sempre assicurate pari opportunità e non si verifichino molestie o comportamenti discriminatori basati su età, sesso, orientamento sessuale, razza, colore, lingua, nazionalità, opinioni politiche e sindacali, convinzioni religiose, stato civile e familiare, disabilità, informazioni genetiche o altre caratteristiche personali non attinenti al lavoro.</p> <p>La Società garantisce, inoltre, il corretto espletamento di tutti gli adempimenti normativi finalizzati ad assicurare, da parte del datore di lavoro, un soggiorno lecito nel territorio dello Stato di dipendenti provenienti da paesi non appartenenti all'Unione europea.</p> <p>Ristorazione Ottavian, infine, si impegna a garantire il rispetto dei salari dei propri dipendenti, assicurando una retribuzione equa e conforme agli standard di settore, in linea con il contributo e le responsabilità di ciascun ruolo. Consapevoli dell'importanza del benessere del proprio personale, l'azienda pone attenzione allo studio e all'implementazione di benefici aggiuntivi che possano migliorare la qualità della vita lavorativa, come programmi di formazione, piani di sviluppo professionale e iniziative di welfare aziendale. Tali misure, oltre a promuovere un ambiente di lavoro sano e motivante, rafforzano il legame tra i dipendenti e l'azienda stessa, supportando la crescita sostenibile e responsabile dell'intera organizzazione.</p>	<p><i>Procedure ISO</i></p> <p><i>Procedura personale</i></p>
<p>Parità di genere e inclusione</p> <p>Ristorazione Ottavian riconosce e sostiene il diritto fondamentale delle donne a pari opportunità e trattamenti equi in ogni ambito lavorativo, per cui si impegna costantemente a creare un ambiente inclusivo, privo di discriminazioni di genere, e a garantire che ogni dipendente, indipendentemente dal sesso, abbia accesso alle stesse opportunità di crescita e sviluppo professionale. Inoltre, essa promuove politiche attive per bilanciare la rappresentanza femminile</p>	<p><i>Procedura personale</i></p>



<p>nei ruoli decisionali e valorizzare il talento di ciascuno, consapevole che la diversità e l'inclusione sono risorse preziose per il proprio successo e per una cultura aziendale giusta e moderna.</p>	
<p>Trasparenza e correttezza nella gestione delle informazioni societarie</p> <p>Tutte le forme di comunicazione devono essere orientate a soddisfare le esigenze informative di tutte le parti interessate, essere veritiere, corrette, non fuorvianti e orientate al principio della prudenza e del rispetto dei valori della collettività.</p> <p>Affinché i documenti contabili rispondano ai requisiti di veridicità, completezza, precisione e trasparenza del dato registrato, per ogni operazione contabile effettuata, di importo significativo, viene conservata agli atti della Società un'adeguata e completa documentazione di supporto, in modo da consentire l'accurata e fedele registrazione contabile, l'immediata individuazione delle caratteristiche e delle motivazioni sottese all'operazione medesima nonché l'agevole ricostruzione del processo operativo e decisionale, nonché l'individuazione dei livelli di responsabilità.</p> <p>Tutti i pagamenti e le operazioni economico-finanziarie della Società devono comunque essere debitamente autorizzati e ciascuna registrazione deve rispecchiare esattamente ciò che risulta dalla documentazione di supporto.</p> <p>I libri contabili, i registri e i conti devono riflettere in modo preciso, corretto e adeguatamente dettagliato le transazioni della Società.</p> <p>I destinatari che venissero a conoscenza diretta di omissioni, falsificazioni o trascuratezze riguardanti la contabilità o la documentazione su cui le registrazioni contabili si fondano, sono tenuti a riferire i fatti alla direzione aziendale.</p>	<p><i>Formazione e controlli</i></p> <p><i>Procedura amministrazione</i></p> <p><i>Protocollo deleghe</i></p>
<p>Qualità dei pasti e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e di una dieta sana e funzionale</p> <p>Ristorazione Ottavian pone particolare attenzione alla qualità, sicurezza e salubrità dei propri pasti, nell'ottica di assicurare la soddisfazione dei propri clienti valorizzando al contempo la tradizione enogastronomica italiana e del territorio e promuovendo una dieta sana ed equilibrata per la tutela della salute ed una migliore qualità della vita.</p>	<p><i>Certificazioni di settore</i></p> <p><i>Procedure ISO</i></p>



I nostri impegni

<p>Conflitti di interesse</p> <p>Nella conduzione di qualsiasi attività di interesse della Società, devono essere evitate le situazioni ove i soggetti coinvolti siano in conflitto di interesse.</p> <p>Si ritiene sussistente un conflitto di interesse nel caso in cui un dipendente, un collaboratore o un amministratore persegua un obiettivo diverso da quello perseguito dalla Società ovvero si procuri volontariamente o tenti di procurarsi un vantaggio personale in occasione del compimento di attività svolte nell'interesse della società o la procuri a terzi.</p> <p>Nessun lavoratore deve sfruttare a proprio vantaggio situazioni ed eventi legati alla Società. In particolare, non possono essere mantenute partecipazioni finanziarie rilevanti e significative di società in possibile conflitto di interesse.</p> <p>In ipotesi di conflitto di interessi, anche solo potenziale, i destinatari informano senza indugio il proprio superiore gerarchico o il proprio referente aziendale, conformandosi alle decisioni assunte in proposito.</p> <p>Periodicamente sono definiti e concordati i limiti, le deroghe devono essere approvate dalla direzione. Tale principio si applica anche ad aspetti quali concessioni di prestiti, fidejussioni, mutui o affitti agevolati.</p>	<p><i>Regolamenti aziendali</i></p> <p><i>Formazione</i></p> <p><i>Procedura amministrazione</i></p> <p><i>Procedura personale</i></p> <p><i>Organismo di vigilanza</i></p>
<p>Riservatezza delle informazioni e tutela del diritto d'autore</p> <p>La Società assicura la riservatezza e tutela la confidenzialità delle informazioni che costituiscono patrimonio aziendale, anche quando riferite a terzi, nella più rigorosa osservanza della legislazione vigente anche in materia di tutela dei dati personali.</p> <p>Si rammenta che la privacy del dipendente o del collaboratore viene tutelata adottando tutte le misure e la salvaguardia per il trattamento e la conservazione delle informazioni previste dalla legislazione vigente, così come avviene per il trattamento dei dati personali di tutti gli interessati, in particolare nel caso di dati</p>	<p><i>Regolamento aziendale per utilizzo dei sistemi informatici</i></p> <p><i>Procedure ISO</i></p>



particolari ai sensi del GDPR (ad esempio dati sanitari o relativi all'orientamento religioso).

Tutte le informazioni riservate o potenzialmente tali relativamente l'attività commerciale o agli aspetti della sfera personale non devono essere in nessun modo divulgate neppure dopo l'interruzione del rapporto di lavoro o contrattuale, fatti salvi gli obblighi di legge.

L'obbligo di riservatezza si estende, oltre ai dati societari che non siano già pubblici e alle modalità di gestione dei processi aziendali, anche alle informazioni, anche solo potenzialmente riservate, relative a clienti, fornitori e partner commerciali e/o tecnici di cui la Società acquisisce e tratta i dati personali. L'obbligo di riservatezza si estende inoltre dopo l'interruzione del rapporto di lavoro o contrattuale.

Tutti coloro che, in conseguenza dell'espletamento dei propri compiti di gestione, di controllo e di servizio, vengano a disporre di informazioni confidenziali e rilevanti, sono tenuti a non abusare di tale privilegio.

Nella comunicazione delle informazioni a terzi, consentita per ragioni professionali, deve essere espressamente dichiarato il carattere confidenziale dell'informazione e richiesta l'osservanza dell'obbligo di riservatezza al terzo.

Pur con un approccio positivo alla diffusione della conoscenza devono essere rispettate le regole sulla proprietà intellettuale e sulle tutele dei brevetti, con particolare riferimento alle ricette.

Rapporti con il mercato

L'attività commerciale deve essere sempre improntata al rispetto degli operatori presenti sul mercato ed al rispetto con i concorrenti.

La Società crede in una sana e leale concorrenza nonché in un mercato competitivo e agisce nel rispetto della normativa antitrust. Sono pertanto vietati comportamenti ingannevoli, accordi o intese tra concorrenti, attuali o potenziali, che possano integrare forme di concorrenza sleale o violazioni della normativa vigente.

Le comunicazioni e i contratti con i clienti devono essere chiari e semplici, formulati con un linguaggio il più possibile vicino a quello normalmente adoperato dagli interlocutori, conformi alle

Regole commerciali

Procedure ISO



<p>normative vigenti, tali da non configurare pratiche elusive o comunque scorrette.</p> <p>I contratti devono essere inoltre completi, così da non trascurare alcun elemento rilevante, ai fini della decisione del cliente.</p> <p>Lo stile di comportamento del personale, nei confronti della clientela, è improntato alla disponibilità, al rispetto ed alla cortesia, nell'ottica di un rapporto collaborativo e di elevata professionalità.</p> <p>L'attività di lobbying deve essere trasparente, ben identificabile e collegata alla tutela dei valori del presente codice.</p> <p>Alcune cortesie d'affari, quali offrire un pranzo o una cena nel contesto di un incontro di lavoro, non vengono normalmente considerate un regalo.</p> <p>I Destinatari delle norme del presente Codice Etico devono cercare di mantenere queste cortesie su di una base di reciprocità, per quanto praticabile, in modo da dimostrare che non viene chiesto o concesso alcun regalo.</p> <p>È concesso dare o ricevere oggetti offerti a scopo pubblicitario, purché l'oggetto sia di modico valore e ampiamente distribuito ad altri che si trovino essenzialmente negli stessi rapporti d'affari con il donante.</p> <p>La partecipazione da parte del personale della Società ad eventi sportivi, culturali o sociali come ospite di un cliente, o a ricevimenti dei clienti, se fatto come cortesia d'affari e in modo non eccessivo non è proibito.</p>	
<p>Relazioni con la Pubblica Amministrazione</p> <p>I rapporti con le Istituzioni pubbliche, volti al presidio degli interessi complessivi della Società e collegati all'attuazione dei suoi programmi, sono riservati esclusivamente alle funzioni e alle responsabilità a ciò delegate.</p> <p>Il comportamento con i funzionari del settore pubblico deve essere rispettoso del loro codice etico aziendale che tutto il personale si impegna a conoscere. Per nessun motivo deve essere fatto credere che le attività svolte siano legate ad uno scambio di favori o comportamento simile.</p> <p>Tale principio si applica anche nei confronti dei partiti, dei soggetti rappresentativi o di altre entità con finalità collettive.</p>	<p><i>Protocollo PA</i></p> <p><i>Regole commerciali</i></p>



<p>Nessuna persona collegabile alla Società deve elargire denaro, oppure offrire vantaggi economici o altre tipologie di benefici a soggetti della Pubblica Amministrazione, allo scopo di ottenere incarichi o altri vantaggi, personali o per la Società.</p> <p>Nello svolgere operazioni e nell'intrattenere rapporti con la Pubblica Amministrazione, le persone devono garantire la massima trasparenza e tracciabilità delle informazioni rilevanti, senza cercare di influenzare impropriamente le decisioni della controparte né di ottenere informazioni riservate.</p> <p>Particolari cautele devono essere osservate nelle operazioni relative ad autorizzazioni, concessioni, licenze, o eventuali richieste di finanziamenti di provenienza pubblica ad ogni livello (regionale, statale o comunitaria).</p> <p>Nel caso in cui la Società abbia la necessità di avvalersi di prestazioni professionali di dipendenti della Pubblica Amministrazione, in qualità di consulenti, deve essere rispettata la normativa vigente, le procedure di selezione del personale devono prevedere le cause di incompatibilità dei dipendenti del settore pubblico.</p> <p>In caso di ragionevoli e fondate richieste di informazioni, atti o prestazioni da parte della Pubblica Amministrazione la politica della Società è quella di collaborare.</p>	
<p>Prevenzione della corruzione</p> <p>I destinatari che rappresentano o agiscono nell'interesse della Società o intrattengono con essa rapporti di affari si astengono da qualunque forma di corruzione con riferimento a soggetti sia pubblici sia privati.</p> <p>Ristorazione Ottavian non ammette alcuna forma di pagamento o concessione di vantaggi nei confronti di clienti, controparti commerciali e soggetti terzi in generale, che non sia strettamente derivante da un'obbligazione negoziale o da un rapporto d'affari disciplinati da un contratto.</p> <p>Particolari cautele devono essere osservate nelle operazioni relative ad autorizzazioni, concessioni, licenze o eventuali richieste di finanziamenti di provenienza pubblica ad ogni livello (regionale, statale o comunitaria).</p>	<p><i>Formazione</i></p> <p><i>Procedura amministrazione</i></p> <p><i>Protocollo deleghe</i></p> <p><i>Procedure ISO</i></p>
<p>Sponsorizzazioni, regali, omaggi e benefici</p>	



<p>Qualsiasi evento organizzato, promosso o sponsorizzato deve, ove possibile, avere sempre una dimensione predominante di professionalità o finalità sociale.</p> <p>Questo principio deve essere applicato anche agli eventi della vita sociale e di sviluppo della Società, come assemblee o attività tecnica, al fine di permettere la trasparenza. Tali eventi devono sempre essere dettagliatamente registrati.</p> <p>È vietato dare o promettere qualsiasi forma, regali, omaggi o concedere benefici a soggetti che hanno rapporti commerciali o imprenditoriali con la Società, fatto salvo il caso in cui tali forme di regali, omaggi o benefici siano di modico valore e rientrano nelle ordinarie prassi e consuetudini.</p> <p>In ogni caso ciascun dipendente o collaboratore prima di procedere all'offerta di regali, omaggi o benefici che superino il modico valore deve chiedere espressa autorizzazione alla Direzione.</p> <p>È vietato agli amministratori, ai sindaci, ai dipendenti o ai collaboratori di ricevere regali, omaggi o benefici da soggetti che operano con la società stessa nei rapporti connessi allo svolgimento delle attività della Società.</p> <p>Tale principio si applica anche a forme quali donazioni in denaro o natura, sponsorizzazione, inviti o vantaggi di qualsiasi tipo.</p>	<p><i>Procedura sponsorizzazioni</i></p> <p><i>Procedura amministrazione</i></p> <p><i>Organismo di vigilanza</i></p>
<p>Ambiente e sostenibilità</p> <p>Nella gestione delle attività aziendali, Ristorazione Ottavian tiene in massima considerazione la salvaguardia dell'ambiente, perseguendo il miglioramento delle condizioni ambientali della comunità in cui opera, nel pieno rispetto della normativa vigente e dei provvedimenti autorizzativi rilasciati dagli enti locali competenti.</p> <p>La Società attua misure finalizzate alla individuazione, alla valutazione e al monitoraggio dei potenziali rischi sull'ambiente prodotti dallo svolgimento delle proprie attività, al fine di evitare intollerabili forme di inquinamento, nonché alterazioni dell'ecosistema. Ristorazione Ottavian promuove, infine, azioni finalizzate alla differenziazione della raccolta, al riciclo e al corretto smaltimento dei rifiuti, prestando particolare</p>	<p><i>Procedure ISO</i></p>



<p>attenzione alla scelta dei fornitori di servizi concernenti la gestione dei rifiuti.</p> <p>Ogni aspetto economico delle attività, in una logica di creazione del valore, deve sempre essere portato avanti considerando anche la sua dimensione sociale ed ambientale.</p>	
<p>Tutela della salute e sicurezza sul lavoro</p> <p>La Società promuove la salute e la sicurezza sul lavoro dei propri dipendenti e di tutti coloro che accedono ai propri uffici e ambienti di lavoro e si impegna costantemente affinché l'operatività della propria realtà aziendale, in tutte le sue esplicazioni, si svolga nel costante e totale rispetto di detti principi.</p>	<p><i>Procedure ISO</i></p>
<p>Utilizzo dei beni aziendali</p> <p>Ogni strumento di lavoro fornito dalla Società non deve in alcun modo essere utilizzato per fini in contrasto con gli obiettivi del presente codice o per scopi personali.</p>	<p><i>Regolamenti aziendali</i></p>
<p>Selezione dei fornitori e partner</p> <p>Nella scelta dei propri fornitori, Ristorazione Ottavian opera con il fine di conseguire il massimo vantaggio competitivo assumendo comportamenti non discriminatori.</p> <p>I fornitori devono essere sempre selezionati e valutati secondo criteri oggettivi e verificabili con riferimento alle specificità delle prestazioni da rendere.</p> <p>Nella scelta dei propri fornitori, l'azienda opera nel pieno rispetto della normativa vigente.</p> <p>L'acquisto deve essere fatto in base a contratti chiari ed alla prestazione economicamente più favorevole.</p> <p>Devono essere mantenute registrazioni per dimostrare tale attività.</p>	<p><i>Procedure ISO</i></p>
<p>Rapporti fra dipendenti e collaboratori</p> <p>I rapporti di lavoro devono essere sempre improntati alla collaborazione ed alla trasparenza, nell'ottica di migliorare la qualità del lavoro e dell'ambiente lavorativo.</p>	<p><i>Regolamenti aziendali</i></p>



<p>Il personale è assunto con un contratto di lavoro nei modi previsti dalla normativa e dalla contrattazione collettiva vigente.</p> <p>Prima dell'instaurazione del rapporto di lavoro il personale deve ricevere adeguate informazioni relative ai contenuti normativi e retributivi del rapporto medesimo in modo che l'accettazione sia basata sull'effettiva conoscenza dello stesso.</p>	
<p>Rapporti con organizzazioni politiche e sindacali</p> <p>Ristorazione Ottavian non eroga contributi a partiti, movimenti, comitati e organizzazioni politiche e sindacali, a loro rappresentanti e candidati, tranne quelli dovuti in base a normative e pattuizioni specifiche.</p> <p>È politica della Società escludere contributi politici - diretti o indiretti - a favore di una qualsiasi parte o di un qualsiasi candidato nelle elezioni locali e in quelle generali, laddove la Società opera e svolge la propria attività.</p> <p>Tuttavia, i dipendenti possono offrire spontaneamente i propri servizi per fini politici, ma questi servizi debbono essere resi durante il loro tempo libero.</p>	<p><i>Organismo di vigilanza</i></p>
<p>Fondi pubblici</p> <p>I fondi pubblici devono essere sempre ed esclusivamente utilizzati per lo scopo per il quale sono stati concessi.</p> <p>Le attività finanziate con valore significativo devono essere sottoposte a specifica revisione contabile e di destinazione svolta da soggetto qualificato e indipendente.</p>	<p><i>Organismo di vigilanza</i></p>
<p>Rapporti con società, enti ed organismi di revisione, certificazione e valutazione di conformità e autorità indipendenti</p> <p>I rapporti con società, enti e organismi specializzati in revisione, certificazione e valutazione di conformità, nonché con le autorità indipendenti preposte al controllo e alla supervisione, vengono gestiti nel segno della più completa trasparenza e professionalità.</p> <p>Ristorazione Ottavian si impegna a garantire una collaborazione proattiva e continuativa, rispondendo prontamente a ogni richiesta di informazioni, documenti e chiarimenti che possa emergere in sede di ispezione o verifica. Durante le visite di controllo, ogni procedura è</p>	<p><i>Procedura amministrazione</i></p> <p><i>Organismo di vigilanza</i></p>



organizzata in modo da facilitare l'accesso alla documentazione e alle risorse necessarie per l'analisi approfondita delle attività.

La Società si adopera per instaurare un dialogo costante e chiaro con gli organi di controllo, valorizzando il ruolo di questi enti e sostenendo il processo di verifica con la massima disponibilità. Ogni interazione è orientata non solo al rispetto delle normative vigenti, ma anche alla costruzione di rapporti di fiducia basati sulla correttezza, la trasparenza e l'affidabilità, elementi fondamentali per un monitoraggio efficace e per il miglioramento continuo delle pratiche aziendali.

Il Ruolo dell'Organismo Di Vigilanza

Il controllo circa l'osservanza del Codice Etico e delle procedure collegate è rimesso all'Organismo di Vigilanza istituito ai sensi del Decreto Legislativo 231 del 2001. Di conseguenza, il personale può rivolgere a detto Organismo eventuali dubbi in merito alla sua interpretazione.

Il sistema di controllo interno

Il rispetto delle prescrizioni del presente Codice è affidato alla prudente, ragionevole ed attenta sorveglianza di ciascuno dei destinatari, nell'ambito dei rispettivi ruoli e funzioni all'interno dell'azienda.

Tutti i destinatari sono invitati a riportare ai loro diretti superiori i fatti e le circostanze potenzialmente in contrasto con i principi e le prescrizioni del presente Codice.

Il management di Ristorazione Ottavian e gli organi all'uopo preposti adottano ogni necessaria misura per porre fine alle violazioni, potendo ricorrere a qualsiasi provvedimento disciplinare nel rispetto della legge e dei diritti dei lavoratori, ivi inclusi i diritti sindacali.

Sanzioni

L'osservanza del Codice Etico forma parte essenziale delle obbligazioni contrattuali dei dipendenti ai sensi e per gli effetti dell'art. 2104 cod. civ. e del CCNL applicabile.

Le violazioni del Codice Etico da parte del personale costituiscono inadempimento delle obbligazioni del rapporto di lavoro o illecito disciplinare, in conformità alle procedure previste dall'articolo 7 dello Statuto dei Lavoratori, con ogni conseguenza di legge con riguardo all'irrogazione di sanzioni disciplinari, fino alla risoluzione del rapporto di lavoro con conseguente risarcimento dei danni derivati.

Il rispetto dei principi del presente Codice Etico, anche formalizzato negli accordi contrattuali attraverso l'inserimento di una specifica clausola, costituisce pure parte essenziale delle obbligazioni dei terzi che intrattengono rapporti commerciali con Ristorazione Ottavian. Di



conseguenza, l'eventuale violazione di tali principi nell'ambito delle attività rese dai terzi in favore della Società può costituire causa di inadempimento contrattuale con ogni conseguenza di legge.

Segnalazioni

Ristorazione Ottavian ha adottato un sistema di whistleblowing secondo le regole internazionali soprattutto al fine di diffondere una cultura dell'integrità per l'impresa.

Permettere a tutte le parti interessate di segnalare comportamenti non corretti tramite procedure indipendenti, certificate e che garantiscano la massima tutela del segnalante è essenziale per avere modelli di conformità efficaci e tutelanti in ottica di gestione dei rischi.

Ogni dipendente e collaboratore deve, quindi, segnalare eventuali comportamenti o situazioni che possano essere considerati non corretti o non coerenti con le procedure interne. Le segnalazioni devono essere eseguite come da procedure interne (disponibili a tutti).

Nessuna sanzione potrà essere erogata, neppure in caso di segnalazioni non corrette, purché in buona fede. Sono ammesse le segnalazioni anonime, sono sanzionate segnalazioni non veritiere o delatorie verso le quali la Società si riserva azioni di tutela. La Società non ammette nessuna ritorsione o discriminazione al segnalante e comportamenti di questo tipo saranno sanzionati come sopra riportato.

Approvazione, disponibilità e contatti

Il presente documento è stato approvato dal CdA in data 14/04/2025 ed entra in vigore da tale data, quale aggiornamento rispetto alla precedente versione del 01/08/2016.

Per garantire la pubblicità e la condivisione il codice etico viene affisso nelle bacheche aziendali e sul sito internet.

Per ogni informazione contattare la Referente 231 della Società o scrivere al seguente indirizzo e-mail lara.bortoluzzi@ristorazioneottavian.it.