PREMESSA

Nutrire l'uomo nel rispetto del pianeta. È questa la mission di Orobica Food S.r.l. (di seguito anche la "Società"), l'azienda bergamasca che si occupa della selezione e distribuzione di eccellenze alimentari. Orobica Food pensa al piacere del gusto, alla bontà, alla genuinità, all'estetica e a come coniugare tutto questo con la qualità e la sicurezza. Tale mission viene perseguita nel pieno rispetto dei principi etici di onestà, rispetto, lealtà e chiarezza.

Tutte le attività della Società devono essere svolte nell'osservanza della legge, operando con integrità morale, correttezza e rettitudine, nel rispetto degli interessi dei Clienti, dei Dipendenti, dei Collaboratori e dei Fornitori.

Chi presta servizio e collabora con la Società, senza esclusioni, deve osservare e fare osservare tali principi nell'ambito delle proprie funzioni e responsabilità. In alcun modo è possibile agire a vantaggio o nell'interesse della Società per giustificare comportamenti scorretti che non seguano tali principi.

- **OBIETTIVO:**

Il presente Codice Etico (di seguito anche "Codice") è una sorta di "Contratto Morale", approvato dalla Direzione, per rendere comuni e diffusi i valori che l'azienda ha deciso di adottare e racchiude un insieme di principi e regole la cui osservanza da parte di tutti è necessaria per il buon funzionamento, la serietà e la reputazione della Società. Il benessere e gli interessi di tutti devono essere conservati in ogni attività lavorativa.

- **VALORI:**

-Affidabilità: Orobica Food si impegna al mantenimento degli accordi pattuiti e degli impegni presi in carico.

-Ambiente: Orobica Food promuove la salvaguardia dell'ambiente, impegnandosi operosamente a garantire il pieno rispetto della vigente normativa ambientale nello svolgimento di tutte le attività, e pone attenzione sulla preziosità di tutti i beni aziendali, rispettandone il loro valore al fine di evitare sprechi superflui. Oltre a ciò, utilizza imballi in cartone riciclato o in carta FSC, garantendo che il prodotto è stato realizzato con materie prime derivanti da foreste correttamente gestite secondo i principi di gestione forestale e catena di custodia.

-Correttezza: Orobica Food garantisce massima trasparenza nei rapporti con i Clienti ed agisce evitando di trasmettere informazioni ingannevoli e condotte tali da trarre indebito vantaggio, a tal fine le informazioni diffuse devono essere evidenti e comprensibili.

-Cultura: Orobica Food dispone di una Academy nella quale tiene corsi di formazione per la clientela, allo scopo di ampliarne le conoscenze teoriche, tecniche e pratiche; la Società inoltre segue specifici programmi volti all'aggiornamento professionale e all'acquisizione di maggiori competenze di tutti i Dipendenti e Collaboratori, seguendo una politica basata sul riconoscimento dei meriti e delle pari opportunità.
Orobica Food è consapevole dell'importanza dell'educazione e dell'istruzione dei giovani e pone particolare attenzione al loro futuro grazie a programmi di inserimento lavorativo tramite progetti di alternanza scuola lavoro, tirocini e visite guidate in azienda.

-Energia Green: Orobica Food per alimentare la sua struttura, fruisce di energia elettrica verde prodotta da impianti idrici e da propri pannelli fotovoltaici. Nel 2022 ha ottenuto l'Audit Energetico, che ha permesso di individuare 2 interventi migliorativi per un risparmio totale di 33.13% dei costi energetici aziendali, pari a 10,81 TEP. Tali interventi

hanno consentito di non emettere n. 10.055 Kg/Co2 /anno, che equivalgono all'assorbimento di 820 alberi, ovvero di 1641 mq di foresta.

-Fiducia: Orobica Food riconosce l'importanza delle risorse umane e promuove il coinvolgimento dei lavoratori per migliorare le prestazioni, l'organizzazione interna e per accrescere la competitività e le competenze possedute da ciascun collaboratore.

-Garanzia: Orobica Food seleziona i migliori artigiani di generi alimentari per realizzare prodotti di alta gamma e li annovera sotto il marchio registrato *Oro4shop*. Un ulteriore sigillo di garanzia "*OF Guarantee ORO4FOOD*" assicura le migliori eccellenze italiane.

-Legalità: Orobica Food opera nel rispetto della legislazione vigente, dei regolamenti, norme e procedure interne e del presente Codice.

-Pari opportunità: Orobica Food evita discriminazioni di ogni genere e, in particolare, in base all'età, al sesso, allo stato di salute, all'etnia, alla nazionalità, all'orientamento sessuale, alle opinioni politiche, alle credenze religiose ed alla condizione sociale e personale.

-Ricerca: Orobica Food, attraverso un'accurata selezione dei fornitori, che devono aderire a rigidi standard qualitativi ed etici, si pone come obiettivo la ricerca costante di prodotti sempre più salubri, scegliendo i propri articoli tra i migliori produttori locali italiani.

-Ridurre: Orobica Food, dal 2019, ha implementato un sistema di comunicazione tra l'azienda e i dipendenti, che le permette di ridurre al minimo l'utilizzo della carta per la stampa di ogni documentazione.
Inoltre, l'azienda, ha elaborato procedure per rendere più efficienti i processi logistici, al fine di diminuire il numero di mezzi circolanti su strada, per contribuire alla riduzione delle emissioni in atmosfera.

-Riservatezza: Orobica Food garantisce la riservatezza delle informazioni in proprio possesso e si astiene dal raccogliere ed utilizzare dati sensibili, operando in conformità alle norme giuridiche vigenti.

-Rispetto: Orobica Food ambisce a ridurre la vendita di prodotti di derivazione animale, proponendo il consumo di prodotti vegetali, per ridurre l'impatto ambientale e non trarre profitto dallo sfruttamento animale.

-Qualità: Orobica Food monitora e registra costantemente tutte le attività relative ad ordini a fornitori, ricevimento merce, stoccaggio, evasione ordini e consegna, individuando le criticità di ogni fase per migliorare costantemente la qualità offerta. Dal 2016 aderisce alla norma UNI EN ISO 9001:2015 che la aiuta a valutare la propria organizzazione ed il suo contesto mediante un'attenta analisi dei fattori esterni (come, ad esempio, l'andamento del mercato e della concorrenza) e dei fattori interni, ritenuti rilevanti per le sue finalità. Lo scopo fondamentale è la capacità di soddisfare le aspettative espresse ed inespresse dei clienti e delle altre parti interessate e riconoscere le opportunità di miglioramento.

-Sicurezza: Orobica Food tutela la sicurezza, l'igiene e la salute nei luoghi di lavoro che ritiene fondamentali e prioritarie nello svolgimento delle proprie attività, rispettando in pieno la legislazione vigente in materia di sicurezza, igiene e salute sul lavoro. Per monitorare ciò, dal 2015, ha aderito al Sistema di Gestione Sicurezza sul Lavoro seguendo le Linee Guida Inail; gli scopi principali sono: la riduzione di infortuni e malattie professionali e la diffusione di una maggior consapevolezza della sicurezza sui luoghi di lavoro, promuovendo la cultura della prevenzione.

-Soddisfazione dei clienti: Orobica Food mira alla completa soddisfazione dei clienti affiancandoli nella scelta ed utilizzo dei prodotti grazie a consulenti di vendita costantemente formati e a consegne programmate e puntuali sul territorio coperto, entro massimo 24 ore. Sono inoltre attivi, un numero verde e un contatto diretto attivo dalle 6,00 di mattina alle 20,30 di sera.

-Solidarietà: Orobica Food sostiene enti benefici per l'aiuto di persone ed animali, attraverso donazioni e atti di tutela, in quanto crede che la beneficenza sia doverosa per migliorare le condizioni di vita di soggetti che vivono in situazioni sfavorevoli.

-Tecnologia: Orobica Food pone come strumento di progresso continuo l'attivazione di nuove tecnologie per automatizzare ogni processo al fine di ridurre le imprecisioni. Dal 2017 ha attuato l'automatizzazione del magazzino, dal 2019 ha sviluppato una App che permette alla clientela di avere la panoramica completa ed aggiornata dei prodotti, implementata da immagini, descrizioni, consigli d'uso e packaging. Inoltre, dal 2023 implementerà due e-commerce, attivi nei paesi europei, uno dedicato alla clientela B2B e l'altro alla clientela B2C.

PRINCIPI GENERALI

— DESTINATARI DEL CODICE

Il Codice si applica agli Amministratori, ai Direttori, a tutto il Personale Dipendente delle Società, inclusi i Lavoratori temporanei o a tempo parziale, a tutti coloro che, stabilmente o temporaneamente, instaurano con la Società stessa collaborazioni e/o prestano sotto qualunque forma beni e/o servizi alla Società.

Tutti i Dipendenti e Collaboratori sono tenuti a conoscere ed osservare il Codice Etico e a contribuire attivamente alla sua attuazione, segnalando eventuali mancanze alla Società.

In particolare, compete alla Direzione e alle figure di Responsabilità palesare la concretezza dei valori del Codice, facendosi carico delle responsabilità verso l'interno e verso l'esterno e consolidando la fiducia tra i lavoratori. I Dipendenti della Società, nel già dovuto rispetto della legge e delle normative vigenti, si devono comportare seguendo i principi del Codice Etico e, qualora vengano a conoscenza di situazioni che ne rappresentino la violazione, devono segnalarlo alla Direzione.

— IMPEGNI DI OROBICA FOOD S.R.L.

La Società assicura:

- la massima diffusione del Codice,

- la sua effettiva applicazione,

- l'eventuale aggiornamento del Codice,

- l'adozione di misure correttive immediate in caso di violazione del Codice, e promozione di misure atte ad evitare il ripetersi di violazioni,

- la valutazione dei fatti di accertata violazione e la conseguente attuazione di adeguate sanzioni;

- che nessuno possa subire ritorsioni di alcun genere per aver fornito informazioni di possibili violazioni del Codice.

— OBBLIGHI DI DIPENDENTI E COLLABORATORI

Il Codice costituisce parte integrante del rapporto di lavoro. Ogni Dipendente e Collaboratore deve conoscere le norme contenute nel Codice e le norme di riferimento che regolano l'attività svolta e hanno l'obbligo di:

- astenersi da comportamenti contrari a tali norme,

- rivolgersi ai responsabili in caso di necessità di chiarimenti sulle modalità di applicazione delle norme,

- riferire tempestivamente alla Direzione qualsiasi notizia, rilevata o riportata da altri, in merito a possibili violazioni nonché qualsiasi richiesta gli sia stata rivolta per violarle.

- **CONFLITTO D'INTERESSI**

I Dipendenti e Collaboratori devono evitare situazioni che conducano a conflitti di interesse con quelli della Società o che potrebbero interferire con la loro capacità di prendere decisioni obiettive, devono agire secondo norme etiche e legali, non ricorrere a favoritismi illegittimi, pratiche collusive, di corruzione o di sollecitazione di vantaggi personali per sé o per altri. Non devono utilizzare la propria funzione per perseguire interessi in contrasto con quelli della Società, né assumere mansioni presso clienti, fornitori e concorrenti, in contrasto con gli interessi della Società.

- **GESTIONE DEL BUSINESS**

La Società, nei rapporti di business, si ispira ai principi di lealtà, correttezza, trasparenza e affidabilità. Coloro che operano per conto di Orobica Food sono tenuti all'interesse della Società e ad un comportamento etico e rispettoso delle leggi, basato sulla trasparenza, onestà ed efficienza.

Nei rapporti con Clienti, Fornitori e Collaboratori non sono ammessi doni o concessioni, dirette o indirette, di denaro, regali o benefici di qualsiasi natura a titolo personale allo scopo di ottenere indebiti vantaggi o riservare trattamenti di favore nella conduzione di qualsiasi attività collegabile alla Società. Il Destinatario che riceva omaggi oltre i limiti delle normali relazioni di cortesia, e non di modico valore, dovrà rifiutarli ed informare immediatamente la Direzione.

- **GESTIONE DEI BENI AZIENDALI**

Ogni Dipendente e Collaboratore è responsabile della protezione e dell'uso corretto dei beni materiali della Società, al fine di evitare furti, perdite e danni derivanti dalla negligenza. È tenuto pertanto ad operare con diligenza per tutelare i beni aziendali, evitando utilizzi impropri per finalità contrarie alla legge e, nell'eventualità di un utilizzo del bene fuori dall'ambito aziendale, deve richiedere le autorizzazioni necessarie.

- **TRASFERTE**

Priorità della Società è che i Dipendenti e Collaboratori non ottengano illegittimi vantaggi né subiscano un danno economico a seguito di partecipazioni a viaggi di lavoro. Essi sono pertanto tenuti ad utilizzare il denaro della Società con la stessa cura e cautela con cui spenderebbero il proprio. A fronte della presentazione di una "nota spese" verranno rimborsate somme ragionevoli, effettive ed autorizzate ai fini lavorativi.

- **TUTELA DEI DATI AZIENDALI**

I documenti e le informazioni riservate della Società non possono in alcun modo essere divulgati all'esterno, nel rispetto delle procedure aziendali. Le informazioni confidenziali ottenute in qualità di Destinatario non possono essere utilizzate a vantaggio personale.

- **TUTELA DEI DATI PERSONALI**

Al fine di garantire la tutela dei dati personali, la Società si impegna a trattare gli stessi nel rispetto delle normative di riferimento ed in particolare in conformità ai criteri di trasparenza nei confronti dei soggetti a cui i dati si riferiscono, liceità e correttezza del trattamento, pertinenza del trattamento alle finalità dichiarate e perseguite, garanzia di sicurezza dei dati trattati.

— **TRASPARENZA DELLA GESTIONE AMMINISTRATIVA E CONTABILITE**

I sistemi amministrativi e contabili si fondano su dati certi e concreti; la documentazione è completa e trasparente, le registrazioni contabili rappresentano correttamente i fatti di gestione e sono in grado di fornire gli strumenti per identificare, prevenire e gestire, nei limiti del possibile, rischi di natura finanziaria ed operativa. Ogni registrazione è sempre verificabile.

Dipendenti e Collaboratori che venissero a conoscenza di falsificazioni, alterazioni o incompletezze della documentazione sono tenuti a riferire i fatti alla Direzione.

RAPPORTI ESTERNI

— **DOCUMENTAZIONE**

Ogni Dipendente e Collaboratore deve conservare adeguata documentazione di ogni operazione effettuata, al fine di poter controllare e dimostrare la veridicità delle azioni. Ogni documento incompleto o non adeguato sarà pertanto considerato inaccettabile.

— **GESTIONE INFORMATICA**

Ogni Dipendente e Collaboratore è tenuto a proteggere le informazioni riservate e le risorse informatiche ed ha il dovere di informare tempestivamente la Direzione in caso di minacce o eventi dannosi per la Società. Non deve inviare messaggi di posta elettronica offensivi, né ricorrere a linguaggio volgare, non esprimere commenti inappropriati che possano arrecare offesa alla persona e/o danno all'immagine aziendale e che costituiscano una violazione dei valori e delle politiche della Società. È altresì vietato navigare su siti internet con contenuti indecorosi e offensivi, caricare sui sistemi aziendali software non autorizzati e non fare mai copie non autorizzate di programmi su licenza per uso personale, si deve evitare lo spamming e si devono seguire le norme inerenti alla politica di sicurezza aziendale, al fine di non compromettere le funzionalità e la protezione dei sistemi informativi.

— **RAPPORTI CON AUTORITÀ E ISTITUZIONI**

Durante lo svolgimento della propria attività la Società opera in modo lecito e deve collaborare con l'Agenzia di Tutela della Salute, l'Ispettorato del Lavoro, il Nucleo Anti Sofisticazione, l'Autorità Giudiziaria, le forze dell'ordine e qualunque Pubblico Ufficiale e/o Incaricato di Pubblico Servizio che abbia poteri ispettivi e svolga indagini nei suoi confronti.

Nessun membro della Società può intraprendere attività economiche, conferire incarichi specialistici, elargire o promettere omaggi, denaro o privilegi a chi effettua gli accertamenti e le ispezioni, ovvero ad organi dell'Autorità Giudiziaria.

— **RAPPORTI CON I CLIENTI**

La Società definisce prioritaria la piena soddisfazione dei propri Clienti e deve favorirla attraverso condotte affidabili, corrette, trasparenti e rispettose, volte a garantire prodotti e servizi di alta qualità. Dipendenti e Collaboratori hanno il divieto di intraprendere rapporti di lavoro con Clienti, attuali o potenziali, dei quali sia conosciuto o sospettato il coinvolgimento in attività illecite e/o che non dimostrino, nella valutazione preventiva, la loro capacità di assolvere ai propri impegni di pagamento. Nei rapporti con i Clienti, Dipendenti e Collaboratori non devono offrire né accettare regali od altra forma di benefici che possano essere interpretati come mezzo per ottenere trattamenti di favore.

- **RAPPORTI CON I FORNITORI**

I criteri di selezione dei Fornitori e la definizione delle condizioni di acquisto di beni e servizi sono ispirate al rispetto dei valori di concorrenza, obiettività, lealtà, imparzialità, equità nel prezzo, qualità del bene e/o del servizio, valutando accuratamente le garanzie di assistenza e le offerte proposte.

I processi di acquisto devono essere improntati alla ricerca del massimo vantaggio per la Società, nel rispetto del possesso dei requisiti tecnico-professionali nel caso di fornitori di servizi e dei requisiti di corretta prassi igienico-sanitaria nel caso di fornitori di prodotti. La stipula di un contratto con un Fornitore deve sempre basarsi su rapporti di estrema chiarezza evitando, ove possibile, l'assunzione di vincoli contrattuali che comportino forme di dipendenza verso il Fornitore contraente.

- **RAPPORTI CON I MASS MEDIA**

I rapporti tra la Società ed i mezzi di comunicazione spettano soltanto alla funzione aziendale appositamente designata e devono essere svolti in coerenza con la politica e gli strumenti di comunicazione definiti dalla Direzione e con i valori del Codice. E' assolutamente vietato divulgare notizie false. Gli altri dipendenti della Società non possono fornire informazioni né diffondere comunicazioni tramite i mass media.

RAPPORTI CON IL PERSONALE

- **AMBIENTE E SICUREZZA**

La Società si impegna a diffondere e consolidare una cultura della sicurezza, sviluppando la consapevolezza dei rischi, promuovendo comportamenti responsabili da parte di tutti i collaboratori ed operando per preservare, soprattutto con azioni preventive, la salute e la sicurezza dei lavoratori. Le attività della Società si svolgono nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di prevenzione e protezione.

Vengono esaminati tutti i tipi di rischi, anche quelli trasversali e di natura organizzativa.

Ogni decisione presa viene prima esaminata al fine di valutare i rischi, evitarli e, ove possibile, ridurli e prevenirli. Il piano di miglioramento è presente in ogni attività così come l'informazione e la formazione.

La Società definisce in modo chiaro compiti, ruoli e responsabilità redigendo ed aggiornando il mansionario aziendale.

- **GESTIONE DELLE RISORSE UMANE**

Le risorse umane sono l'elemento fondamentale per l'esistenza dell'azienda, pertanto la Società si impegna a sviluppare le competenze di ciascun Dipendente e Collaboratore affinché la gratificazione lavorativa sfoci nel conseguimento degli obiettivi della Società.

Tutti i Dipendenti e Collaboratori godono delle medesime opportunità di crescita professionale, senza discriminazioni. A tal fine la Società adopera criteri equi di valutazione delle competenze e delle potenzialità individuali; oltre a ciò seleziona, assume, forma, retribuisce, gestisce le richieste di ferie/permessi e valuta le richieste dei Dipendenti senza discriminazione alcuna.

- **ABUSO DI SOSTANZE ALCOLICHE E STUPEFACENTI**

La Società richiede che ciascun Dipendente e Collaboratore contribuisca personalmente a mantenere l'ambiente di lavoro rispettoso della sensibilità degli altri. Pertanto, non sarà ammesso prestare servizio sotto gli effetti di sostanze

alcoliche, di sostanze stupefacenti o psicotrope e consumare o cedere a qualsiasi titolo sostanze stupefacenti nel corso della prestazione lavorativa.

- **FUMO**

La Società ha posto il divieto di fumare nei luoghi di lavoro, allo scopo di creare un ambiente salutare e confortevole per i suoi Dipendenti, Collaboratori ed ospiti. Un'apposita zona è stata realizzata nell'area esterna.

- **DIVIETO DI DISCRIMINAZIONE**

La Società, i Dipendenti e i Collaboratori devono rispettare la dignità, i diritti e le differenze culturali degli individui senza esercitare alcuna discriminazione in base all'età, al sesso, all'etnia, alla religione, agli handicap, alla cittadinanza, allo stato civile o alle tendenze sessuali. Non è tollerata alcuna forma di mobbing.

- **APPROVAZIONE E MODIFICHE**

Il presente Codice Etico viene approvato dalla Direzione in data 05.04.2022 con efficacia immediata a decorrere da tale data. Ogni aggiornamento, modifica o revisione del presente Codice Etico deve essere approvato dalla Direzione.

La Società assicura la più ampia divulgazione del Codice Etico a tutti i destinatari ed al pubblico in generale, anche mediante inserimento sul sito internet aziendale (www.orobicafood.com.)