



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO

COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE S.C.

**ai sensi del D. Lgs. 8 giugno 2001 n. 231 e successive
modifiche e integrazioni**

**approvato per la prima volta dal Consiglio di Amministrazione del 14.10.2008;
aggiornato, integrato e nuovamente approvato dal C.d.a. a seguito delle modifiche normative e
organizzative intervenute nel corso degli anni**



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

INDICE

Parte Generale

1. IL DECRETO LEGISLATIVO DELL'8 GIUGNO 2001 N. 231	4
1.1. Principio di legalità	4
1.2. Criteri oggettivi di imputazione della responsabilità	4
1.3. Criterio soggettivo di imputazione della responsabilità	8
1.4. Tipologia dei reati contemplati	8
1.5. I reati commessi all'estero	13
1.6. Le sanzioni	13
1.7. Le misure cautelari interdittive e reali	15
1.8. Le azioni esimenti dalla responsabilità amministrativa	16
2. STORIA E PRESENTAZIONE DELLA SOCIETÀ	17
3. SCOPO	28
4. CAMPO DI APPLICAZIONE	28
5. VALUTAZIONE DEL RISCHIO IN CIR FOOD S.C.	29
5.1. Sintesi del progetto di predisposizione e sviluppo del Modello di organizzazione, gestione e controllo, conforme ai sensi del D.Lgs. 231/2001 per CIR food s.c.	29
5.2. Fase 1: Avvio e <i>Risk Assessment Macro</i>	30
5.3. Fase 2: Risk Assessment Micro	30
5.4. Fase 3: <i>Gap Analysis</i> e definizione del piano di implementazione	31
5.5. Fase 4: Implementazione del Modello di organizzazione, gestione e controllo per CIR food s.c.	31
5.6. Fase 5: Aggiornamento e adeguamento del MOG alle intervenute modifiche organizzative e normative	32
6. STRUTTURA E ARTICOLAZIONE DEL MODELLO	32
6.1. Modelli di riferimento	32
6.2. Articolazione e regole per l'approvazione del modello e suoi aggiornamenti	41
6.3. Fondamenta e contenuti del modello	43
6.4. Codice etico	44
6.5. Struttura organizzativa	45
6.6. Aree di attività sensibili, processi strumentali e processo decisionale	46
6.6.1. Archiviazione della documentazione relativa alle attività sensibili ai processi strumentali	48
6.6.2. Sistemi informativi e applicativi informatici	49
6.7. Procedure aziendali	49
6.7.1. Richiesta di creazione di una procedura	49
6.7.2. Modifiche e revisioni delle procedure	49
6.8. Sistema delle deleghe e dei poteri	50
6.9. Informativa e formazione	50
6.9.1. Informativa	50
6.9.2. Informativa a collaboratori esterni e partner	51
6.9.3. Informativa alle società del Gruppo	51
6.9.4. Formazione	51
6.9.5. Formazione del personale in posizione c.d. "apicale"	52
6.9.6. Formazione di altro personale	53
6.9.7. Formazione dell'Organismo di Vigilanza	54
6.10. Sistema sanzionatorio	55
6.11. Reati contro la Pubblica Amministrazione e ai danni dello Stato	55



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

6.12. Reati in tema di falsità in monete, in carte di pubblico credito e in valori di bollo	56
6.13. Reati societari	56
6.14. Reati contro la personalità individuale.....	56
6.15. Reati in tema di sicurezza sul luogo di lavoro	56
6.16. Reati in tema di ricettazione, riciclaggio e impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita, nonché autoriciclaggio	56
6.17. Reati transnazionali richiamati dalla Legge 16 marzo 2006 n. 146.....	56
6.18. Reati in tema di criminalità informatica e di trattamento illecito di dati.....	56
6.19. Delitti contro l'industria e il commercio	57
6.20. Delitti in materia di violazione del diritto d'autore	57
6.21. Delitti in materia di criminalità organizzata	57
6.22. Delitto di cui all'art. 377 bis c.p.	57
6.23. Reati ambientali	57
6.24. Reato di impiego di cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare.....	57
6.25. Gestione delle risorse finanziarie	57
6.26. Organismo di Vigilanza.....	58
6.27. Adozione del modello e Organismo di Vigilanza nel Gruppo Societario	59

Parte Speciale

Parte speciale A – Codice etico

Parte speciale B – Struttura organizzativa

Parte speciale C – Sistema delle deleghe e dei poteri

Parte speciale D – Sistema sanzionatorio

Parte speciale E – Reati contro la Pubblica Amministrazione e ai danni dello Stato

Parte speciale F – Reati in tema di falsità in monete, in carte di pubblico credito, in valori di bollo e in strumenti o segni di riconoscimento

Parte speciale G – Reati societari

Parte speciale H – Reati contro la personalità individuale

Parte speciale I – Reati in tema di sicurezza sul luogo di lavoro

Parte speciale J – Reati di ricettazione, riciclaggio e impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita, nonché autoriciclaggio

Parte speciale K – Reati transnazionali richiamati dalla legge 16 marzo 2006 n. 146

Parte speciale L – Reati in materia di criminalità informatica e di trattamento illecito di dati

Parte speciale M – Delitti contro l'industria e il commercio

Parte speciale N – Delitti in materia di violazione del diritto d'autore

Parte speciale O – Delitti in materia di criminalità organizzata

Parte speciale P – Delitto di cui all'art. 377 bis c.p.

Parte speciale Q – Struttura, composizione, regolamento e funzionamento dell'Organismo di Vigilanza

Parte speciale R – Reati ambientali

Parte speciale S – Reato di impiego di cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare

1. IL DECRETO LEGISLATIVO DELL' 8 GIUGNO 2001 N. 231

Con il decreto legislativo 8 giugno 2001 n. 231 recante la «Disciplina della responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni anche prive di personalità giuridica, a norma dell'articolo 11 della legge 29 settembre 2000, n. 300» (in breve: il "Decreto"), entrato in vigore il 4 luglio successivo, si è inteso adeguare la normativa italiana, in materia di responsabilità delle persone giuridiche, alle convenzioni internazionali sottoscritte da tempo dall'Italia, in particolare:

- la convenzione di Bruxelles del 26 luglio 1995 sulla tutela degli interessi finanziari della Comunità Europea,
- la convenzione di Bruxelles del 26 maggio 1997 sulla lotta alla corruzione di funzionari pubblici sia della Comunità Europea che degli Stati membri,
- la convenzione OCSE del 17 dicembre 1997 sulla lotta alla corruzione di pubblici ufficiali stranieri nelle operazioni economiche ed internazionali.

Con tale Decreto è stato introdotto nel nostro ordinamento, a carico delle persone giuridiche (in breve: "società"), un regime di responsabilità amministrativa - equiparabile di fatto alla responsabilità penale ⁽¹⁾ -, che va ad aggiungersi alla responsabilità della persona fisica che ha materialmente commesso determinati fatti illeciti e che mira a coinvolgere, nella punizione degli stessi, le società nel cui interesse o vantaggio i reati in discorso siano stati compiuti.

La responsabilità prevista dal Decreto si configura anche in relazione a reati commessi all'estero, purché per gli stessi non proceda lo Stato nel cui luogo sia stato commesso il reato.

La responsabilità dell'ente sussiste anche se l'autore del reato non è stato identificato e sussiste ancorché il reato medesimo sia estinto nei confronti del reo per una causa diversa dall'amnistia o dalla prescrizione.

Le sanzioni amministrative a carico dell'ente si prescrivono, salvo i casi di interruzione della prescrizione, nel termine di 5 anni dalla data di consumazione del reato.

1.1. Principio di legalità

La responsabilità dell'ente sorge nei limiti previsti dalla legge: l'ente «non può essere ritenuto responsabile per un fatto costituente reato, se la sua responsabilità [penale] in relazione a quel reato e le relative sanzioni non sono espressamente previste da una legge entrata in vigore prima della commissione del fatto» (art. 2 del Decreto).

1.2. Criteri oggettivi di imputazione della responsabilità

I criteri oggettivi di imputazione della responsabilità sono di tre tipi:

⁽¹⁾ La natura "penale" di questa responsabilità si desume da quattro elementi: 1) deriva da reato nel senso che il reato costituisce presupposto della sanzione; 2) viene accertata con le garanzie del processo penale e da un magistrato penale; 3) comporta l'applicazione di sanzioni di natura penale (sanzioni pecuniarie e sanzioni interdittive); 4) centrale è il ruolo della colpa, operando il principio di colpevolezza.

- a) La realizzazione di una fattispecie di reato indicata nell'ambito del Decreto dall'art. 24 all'art. 25 *duodecies*.
- b) Il fatto di reato deve essere stato commesso «nell'interesse o a vantaggio dell'ente».

Interesse e/o vantaggio

Ulteriore elemento costitutivo della responsabilità in esame è rappresentato dalla necessità che la condotta illecita ipotizzata sia stata posta in essere nell'interesse o a vantaggio dell'Ente.

L'interesse o il vantaggio dell'Ente vengono considerati alla base della responsabilità di quest'ultimo anche nel caso in cui coesistano interessi o vantaggi dell'autore del reato o di terzi, con il solo limite dell'ipotesi in cui l'interesse alla commissione del reato da parte del soggetto in posizione qualificata all'interno dell'ente sia esclusivo dell'autore del reato o di terzi.

Non essendo stato riconosciuto alcun effetto esimente al "vantaggio" esclusivo dell'autore del reato o di terzi, ma solo – come detto – all'interesse esclusivo di questi soggetti, si deve ritenere la responsabilità dell'Ente anche qualora questi non consegua alcun vantaggio ovvero quando vi sia un vantaggio esclusivo dell'autore del reato o di terzi, purché l'Ente abbia un interesse, eventualmente concorrente con quello di terzi, alla commissione del reato perpetrato da soggetti in posizione qualificata nella sua organizzazione.

Al di là delle suddette precisazioni, la responsabilità prevista dal Decreto sorge dunque non solo quando il comportamento illecito abbia determinato un vantaggio per l'Ente stesso, ma anche nell'ipotesi in cui, pur in assenza di tale concreto risultato, il fatto illecito abbia trovato ragione nell'interesse dell'Ente. Insomma, i due vocaboli esprimono concetti giuridicamente diversi e rappresentano presupposti alternativi, ciascuno dotato di una propria autonomia e di un proprio ambito applicativo.

Sul significato dei termini "interesse" e "vantaggio", la Relazione governativa che accompagna il Decreto attribuisce al primo una valenza marcatamente soggettiva, suscettibile di una valutazione *ex ante* – c.d. finalizzazione all'utilità -, nonché al secondo una valenza marcatamente oggettiva - riferita quindi ai risultati effettivi della condotta del soggetto agente che, pur non avendo avuto direttamente di mira un interesse dell'ente, ha realizzato, comunque, con la sua condotta un vantaggio in suo favore – suscettibile di una verifica *ex post*.

I caratteri essenziali dell'interesse sono stati individuati nella: oggettività, intesa come indipendenza dalle personali convinzioni psicologiche dell'agente e nel correlativo suo necessario radicamento in elementi esterni suscettibili di verifica da parte di qualsiasi osservatore; concretezza, intesa come iscrizione dell'interesse in rapporti non meramente ipotetici e astratti, ma sussistenti realmente, a salvaguardia del principio di offensività; attualità, nel senso che l'interesse deve essere obiettivamente sussistente e riconoscibile nel momento in cui è stato riconosciuto il fatto e non deve essere futuro e incerto, mancando altrimenti la lesione del bene necessaria per qualsiasi illecito che non sia configurato come mero pericolo; non necessaria rilevanza economica, ma riconducibile pure a una politica d'impresa.

Sotto il profilo dei contenuti, il vantaggio riconducibile all'Ente – che deve essere mantenuto distinto dal profitto – può essere: diretto, ovvero riconducibile in via esclusiva e diretta all'Ente; indiretto, cioè mediato da risultati fatti acquisire a terzi, suscettibili però di ricadute positive per l'Ente; economico, anche se non necessariamente immediato.

L'interesse di "gruppo"



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

La Corte di Cassazione (Sez. V, 17 novembre 2010 - 18 gennaio 2011, p.m. Trib. Bari in proc. Tosinvest Servizi s.r.l. ed altri) affronta per la prima volta il controverso tema dei criteri di imputazione della responsabilità amministrativa disciplinata dal D. Lgs. n. 231 del 2001 in capo alla *holding* o alle altre società facenti parte di un gruppo cui partecipino una o più compagini direttamente attinte dalla predetta responsabilità in virtù di condotte delittuose poste in essere da soggetti che rivestano al loro interno una posizione qualificata ai sensi dell'art. 5 comma 1.

Le sentenze di merito in precedenza intervenute su un profilo del tutto ignorato dall'impianto normativo vigente, nonostante la diffusione del fenomeno dei gruppi societari nella moderna realtà economica, avevano già in parte segnato, seppur con accenti diversi, le direttrici della estensione della responsabilità amministrativa alle diverse componenti di un'aggregazione di imprese.

Un primo limite all'attitudine espansiva della suddetta responsabilità è stato individuato nel criterio soggettivo di imputazione postulato dal Decreto alla stregua del quale deve sussistere un rapporto qualificato tra l'ente (sia esso la holding, la società controllante ovvero la società controllata) della cui posizione si discute e l'autore del reato presupposto il quale deve rivestire all'interno del medesimo un ruolo apicale ovvero di subordinazione rispetto ai soggetti che ivi esercitano prerogative di direzione o di vigilanza (Trib. Milano, 20 dicembre 2004, in *www.rivista231.it*; Trib. Milano, 14 dicembre 2004, Cogefi, in *Foro It.*, 2005, II, 527).

L'ulteriore fattore di estensione della responsabilità è stato poi identificato nel cosiddetto "interesse di gruppo", evocato talvolta nella dimensione ad esso attribuita dal codice civile, a seguito della riforma del diritto societario, nonché dalla giurisprudenza civile (Trib. Milano, 20 settembre 2004, Soc. Ivri Holding e altro, in *Foro It.*, 2005, 556), in altre occasioni muovendo dai criteri di imputazione delineati all'interno del Decreto (in particolare negli artt. 5 comma 2 - 12 comma 1 lett. a) - 13 ultimo comma) letti alla luce dei nessi sostanziali esistenti tra i diversi enti coinvolti (GIP Trib. Milano, 26 febbraio 2007, Fondazione M. e altri, in *La responsabilità amministrativa delle società e degli enti*, 2007, 4, 139). Nella prospettiva da ultimo delineata, posto che l'ente non risponde solo se chi ha commesso il reato abbia agito nell'interesse esclusivo proprio o di terzi, si è ritenuto di escludere, per gli inevitabili riflessi che le condizioni della società controllata riverberano sulla società controllante, sia che i vantaggi conseguiti dalla controllata, in conseguenza dell'attività della controllante, possano considerarsi conseguiti da un terzo, sia che l'attività di quest'ultima possa dirsi compiuta nell'esclusivo interesse di un terzo (Trib. Milano, 20 dicembre 2004, cit.). In definitiva, la responsabilità della persona giuridica nel cui ambito occupi una posizione qualificata l'autore del reato commesso nell'interesse o a vantaggio di altre componenti della medesima aggregazione di imprese postula indefettibilmente il riscontro di legami o nessi tra gli enti in questione che non consentano di qualificare l'ente favorito come terzo, in quanto, a monte, il reato perpetrato risulti oggettivamente destinato a soddisfare l'interesse di più soggetti tra i quali rientri proprio la persona giuridica cui afferisce il responsabile della condotta incriminata (EPIDENDIO, sub *Art. 5 D.Lg. 8 giugno 2001, n. 231*, cit., 9458).

Nella vicenda sottoposta al vaglio della Suprema Corte, il Giudice di prime cure, in sede di udienza preliminare, aveva ritenuto che alcune componenti del gruppo di società facente capo all'autore delle condotte corruttive contestate avessero tratto dalle medesime un vantaggio, mentre altre società, pur riconducibili allo stesso gruppo finanziario, non avrebbero conseguito dalle stesse alcun beneficio rilevante, cosicché per esse non poteva prospettarsi alcun addebito ai sensi del Decreto.

A fronte di un ricorso mirante a valorizzare in senso contrario il fatto che, in realtà, la persona fisica in posizione apicale imputata per corruzione risultava amministratore di fatto anche delle società ritenute non coinvolte, i Giudici di legittimità esplicitano le tre condizioni che devono necessariamente concorrere perché si possa affermare la responsabilità di un ente, ovvero l'intervenuta perpetrazione di uno dei reati presupposto previsti dal Decreto, la commissione del fatto di reato da parte di soggetto legato alla persona giuridica da rapporti di tipo organizzativo- funzionale, ed infine il perseguimento di un interesse o il conseguimento di un vantaggio per l'ente, entrambi da verificare in concreto.



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Con specifico riferimento alla holding ed alle altre società del gruppo diverse da quella per conto della quale abbia operato l'autore del reato-presupposto, la seconda delle tre condizioni delineate può ritenersi sussistente allorché il soggetto che agisce per conto delle stesse concorra con la persona fisica che abbia commesso il reato presupposto, non essendo in tal senso dirimente un generico riferimento ovvero l'appartenenza dell'ente allo stesso gruppo di cui è componente quello direttamente attinto da responsabilità amministrativa.

Quanto all'ulteriore presupposto dell'interesse o del vantaggio, la holding o altra società del gruppo possono ritenersi responsabili alla stregua delle previsioni del Decreto solo laddove le stesse conseguano una potenziale o effettiva utilità, ancorché non necessariamente di carattere patrimoniale, derivante dalla commissione del reato presupposto, comunque da riscontrare in concreto.

In definitiva, il Giudice di legittimità sembra avallare la tesi secondo cui l'interesse dell'ente (società capogruppo, società controllante ovvero società controllata) alla consumazione del reato-presupposto non può indursi dall'affermata esistenza di un distinto interesse proprio del gruppo cui l'ente medesimo afferisce, bensì dalla ricognizione in concreto dell'interesse perseguito attraverso la consumazione del reato e dalla verifica della sua riferibilità anche alla persona giuridica in questione, alla luce dei legami, di fatto o di diritto, esistenti con le diverse articolazioni dell'aggregazione di imprese ed in particolare con quella cui direttamente afferisce la persona fisica autrice principale della condotta incriminata.

L'interesse e/o il vantaggio nei reati colposi

La normativa sulla responsabilità penale degli enti è di regola basata su reati-presupposto di natura dolosa.

L'introduzione dei reati colposi in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro – operata dalla l. 3 agosto 2007, n. 123 (“nuovo” art. 25 *septies* poi abrogato e sostituito dall'art. 300 d. lgs. 9 aprile 2008, n. 81) – ha tuttavia riproposto l'assoluta centralità della questione inerente la matrice soggettiva dei criteri di imputazione.

Da questo punto di vista, se da un lato si afferma che nei reati colposi la coppia concettuale interesse/vantaggio deve essere riferita non già agli eventi illeciti non voluti, bensì alla condotta che la persona fisica abbia tenuto nello svolgimento della sua attività, dall'altro lato si sostiene che il reato colposo, da un punto di vista strutturale, mal si concilia con il concetto di interesse.

Ne deriva dunque che in tale contesto risulterà tutt'al più ipotizzare come l'omissione di comportamenti doverosi imposti da norme di natura cautelare – intese a prevenire gli infortuni sul luogo di lavoro – potrebbe tradursi in un contenimento dei costi aziendali, suscettibile di essere qualificato *ex post* alla stregua di un “vantaggio” (si pensi, per esempio, alla non fornitura di mezzi di protezione o alla mancata revisione di qualsiasi tipo di attrezzatura dettata da esigenze di risparmio).

c) L'illecito penale deve essere stato realizzato da uno o più soggetti qualificati, ovvero «da persone che rivestono funzioni di rappresentanza, di amministrazione o di direzione dell'ente o di una sua unità organizzativa dotata di autonomia finanziaria e funzionale», o da coloro che «esercitano, anche di fatto, la gestione e il controllo» dell'ente (soggetti in c.d. «posizione apicale»); oppure ancora «da persone sottoposte alla direzione o alla vigilanza di uno dei soggetti apicali» (c.d. «subalterni»).

Gli autori del reato dal quale può derivare una responsabilità amministrativa a carico dell'ente, quindi, possono essere: 1) soggetti in «posizione apicale», quali, ad esempio, il legale rappresentante, l'amministratore, il direttore generale o il direttore di uno stabilimento, nonché le persone che esercitano, anche di fatto, la gestione e il controllo dell'ente; 2) soggetti «subalterni», tipicamente i lavoratori dipendenti, ma anche soggetti esterni all'ente, ai quali sia stato affidato un incarico da svolgere sotto la direzione e la sorveglianza dei soggetti apicali.

Qualora più soggetti partecipino alla commissione del reato (ipotesi di concorso di persone nel reato ex art. 110 c.p.), non è necessario che il soggetto “qualificato” ponga in essere l’azione tipica prevista dalla legge penale. È sufficiente che fornisca un contributo consapevolmente causale alla realizzazione del reato.

1.3. Criterio soggettivo di imputazione della responsabilità

Il criterio soggettivo di imputazione della responsabilità si concretizza laddove il reato esprima un indirizzo connotativo della politica aziendale o quantomeno dipenda da una colpa in organizzazione.

Le disposizioni del Decreto escludono la responsabilità dell’ente, nel caso in cui questo - prima della commissione del reato - abbia adottato ed efficacemente attuato un «modello di organizzazione e di gestione» (in breve: “modello”) idoneo a prevenire la commissione di reati della specie di quello che è stato realizzato.

La responsabilità dell’ente, sotto questo profilo, è ricondotta alla «mancata adozione ovvero al mancato rispetto di *standards* doverosi» attinenti all’organizzazione e all’attività dell’ente; difetto riconducibile alla politica d’impresa oppure a deficit strutturali e prescrittivi nell’organizzazione aziendale.

1.4. Tipologia di reati contemplati

L’ambito operativo del Decreto riguarda i seguenti reati:

- *i delitti contro la Pubblica Amministrazione o ai danni dello Stato (artt. 24 e 25 del Decreto):*

Malversazione a danno dello Stato (art. 316 *bis* c.p.);

Indebita percezione di erogazioni a danno dello Stato (art. 316 *ter* c.p.);

Truffa a danno dello Stato o di un altro ente pubblico o col pretesto di far esonerare taluno dal servizio militare (art. 640, comma 2, n. 1 c.p.);

Truffa aggravata per il conseguimento di erogazioni pubbliche (art. 640 *bis* c.p.);

Frode informatica (art. 640 *ter* c.p.);

Corruzione per un atto d’ufficio (art. 321 c.p.);

Corruzione per l’esercizio della funzione (art. 318 c.p.);

Istigazione alla corruzione (art. 322 c.p.);

Concussione (art. 317 c.p.);

Corruzione per un atto contrario ai doveri di ufficio (artt. 319, 319 *bis* e 321 c.p.);

Corruzione in atti giudiziari (art. 319 *ter*, comma 2 e 321 c.p.);

Induzione indebita a dare o promettere utilità (art. 319 *quater*);

Corruzione di persona incaricata di un pubblico servizio (art. 320 c.p.);

Peculato, concussione, corruzione e istigazione alla corruzione di membri degli organi delle Comunità Europee e di funzionari delle Comunità Europee e di Stati esteri (art. 322 *bis* c.p.).

- in virtù della promulgazione ed entrata in vigore del decreto legge 25 settembre 2001 n. 350 conv. con modificazioni in legge 23 novembre 2001 n. 409 e in virtù delle integrazioni apportate dalla promulgazione ed entrata in vigore della legge n. 99 del 2009, *i reati indicati dall'art. 25 bis del Decreto, vale a dire i reati in tema di falsità in monete, in carte di pubblico credito, in valori di bollo e in strumenti o segni di riconoscimento:*

Falsificazione di monete, spendita e introduzione nello Stato, previo concerto, di monete falsificate (art. 453 c.p.);

Alterazione di monete (art. 454 c.p.);

Spendita e introduzione nello Stato, senza concerto, di monete falsificate (art. 455 c.p.);

Spendita di monete falsificate ricevute in buona fede (art. 457 c.p.);

Falsificazione di valori di bollo, introduzione nello Stato, acquisto, detenzione o messa in circolazione di valori di bollo falsificati (art. 459 c.p.);

Contraffazione di carta filigranata in uso per la fabbricazione di carte di pubblico credito o di valori di bollo (art. 460 c.p.);

Fabbricazione detenzione di filigrane o di strumenti destinati alla falsificazione di monete, di valori di bollo o di carta filigranata (art. 461 c.p.);

Uso di valori di bollo contraffatti o alterati (art. 464 c.p.)

Contraffazione, alterazione o uso di marchi o segni distintivi ovvero di brevetti, modelli e disegni (art. 473 c.p.)

Introduzione nello Stato e commercio di prodotti con segni falsi (art. 474 c.p.).

- in virtù della promulgazione ed entrata in vigore del decreto legislativo 11 aprile 2002 n. 61 così come modificati dalla legge 28 dicembre 2005 n. 262 e in virtù delle modifiche apportate dalla promulgazione della legge 27 maggio 2015, n. 69, *i reati indicati dall'art. 25 ter del Decreto, vale a dire i reati societari:*

False comunicazioni sociali (art. 2621 c.c.);

Fatti di lieve entità (art. 2621 *bis* c.c.);

False comunicazioni sociali nelle società quotate (art. 2622 c.c.);

Falso in prospetto (art. 2623 c.c. – art. 173 *bis* l. 24 febbraio 1998 n. 58)

Falsità nelle relazioni o nelle comunicazioni delle società di revisione (art. 2624 c.c. – abrogato dall'art. 37 c. 34 D. Lgs. n. 39/2010 e sostituito identico dall'art. 27 del medesimo decreto così rubricato: "Falsità nelle relazioni o nelle comunicazioni dei responsabili della revisione legale");

Impedito controllo (art. 2625 c.c. – comma 1 modificato dall'art. 37 c. 35 d.lgs. n. 39/2010 e richiamato dall'art. 29 del medesimo decreto);

Indebita restituzione dei conferimenti (art. 2626 c.c.);

Illegale ripartizione degli utili e delle riserve (art. 2627 c.c.);

Illecite operazioni sulle azioni o quote sociali o della società controllante (art. 2628 c.c.);

Operazioni in pregiudizio dei creditori (art. 2629 c.c.);

Formazione fittizia del capitale (art. 2632 c.c.);

Indebita ripartizione dei beni sociali da parte dei liquidatori (art. 2633 c.c.);

Corruzione tra privati (art. 2635 c.c.);

Illecita influenza sull'assemblea (art. 2636 c.c.);

Aggiotaggio (art. 2637 c.c.);

Ostacolo all'esercizio delle funzioni delle autorità pubbliche di vigilanza (art. 2638 c.c.).

- in seguito alla promulgazione ed entrata in vigore della legge 14 gennaio 2003 n. 7, *i reati indicati dall'art. 25 quater del Decreto, vale a dire i c.d. reati con finalità di terrorismo e di eversione dell'ordine democratico previsti dal codice penale e dalle leggi speciali.*

- in virtù della promulgazione ed entrata in vigore della legge 9 gennaio 2006 n. 7, *i reati indicati dall'art. 25 quater. 1 del Decreto, vale a dire i c.d. reati di pratiche di mutilazione degli organi genitali femminili.*

- in virtù della promulgazione ed entrata in vigore della legge 11 agosto 2003 n. 228 così come modificata dalla legge 6 febbraio 2006 n. 38 e dal d.lgs. 4 marzo 2014, n. 39, *i reati indicati dall'art. 25 quinquies del Decreto vale a dire i delitti contro la personalità individuale disciplinati dalla sezione I del capo III del titolo XII del libro II del codice penale.*

- in seguito alla promulgazione ed entrata in vigore della legge 18 aprile 2005 n. 62, *i reati indicati dall'art. 25 sexies del Decreto, vale a dire, tra i delitti previsti dalla parte V, titolo I bis, capo II T.U. di cui al d.lgs. 24 febbraio 1998 n. 58, quelli in tema di abusi di mercato:*

abuso di informazioni privilegiate (art. 184 d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58);

manipolazione del mercato (art. 185 d.lgs. 24 febbraio 1998, n. 58).

- in seguito alla promulgazione ed entrata in vigore della legge di «Ratifica ed esecuzione della Convenzione e dei Protocolli delle Nazioni Unite contro il crimine organizzato transnazionale adottati dall'Assemblea generale il 15 novembre 2000 ed il 31 maggio 2001», approvata definitivamente e pubblicata sulla G.U. dell'11 aprile 2006, *i reati transnazionali richiamati nell'ambito della legge 16 marzo 2006 n. 146, vale a dire i delitti di:*

Associazione per delinquere (art. 416 c.p.);

Associazione di tipo mafioso (art. 416 bis c.p.);

Associazione per delinquere finalizzata al contrabbando di tabacchi lavorati esteri (art. 291 quater d.P.R. 23 gennaio 1973 n. 43);

Associazione finalizzata al traffico illecito di sostanze stupefacenti o psicotrope (art. 74 d.P.R. 9 ottobre 1990 n. 309);

Riciclaggio (art. 648-*bis* c.p.);

Impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita (art. 648 *ter* c.p.);

Reati concernenti il traffico di migranti previsto dall'art. 12 commi 3, 3 *bis*, 3 *ter* e 5 d.lgs. 25 luglio 1998 n. 286;

Intralcio alla giustizia: induzione a non rendere dichiarazioni o a rendere dichiarazioni mendaci all'autorità giudiziaria (art. 377 *bis* c.p.);

Intralcio alla giustizia: favoreggiamento personale (art. 378 c.p.).

- in seguito alla promulgazione ed entrata in vigore della legge 3 agosto 2007 n. 123, i reati previsti dall'art. 25 *septies commessi con violazione delle norme antinfortunistiche e sulla tutela dell'igiene e della salute sul lavoro*, ovvero i delitti di:

Omicidio colposo commesso con violazione delle norme antinfortunistiche e sulla tutela dell'igiene e della salute sul lavoro (art. 589 c.p.);

Lesioni personali colpose gravi e gravissime commessi con violazione delle norme antinfortunistiche e sulla tutela dell'igiene e della salute sul lavoro (art. 590 c.p.).

- in seguito alla promulgazione ed entrata in vigore del d.lgs. 21 novembre 2007 n. 231 e in virtù delle modifiche introdotte dalla legge 15 dicembre 2014 n. 186, *i reati previsti dall'art. 25 octies (Ricettazione, riciclaggio, impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita, nonché autoriciclaggio)*, ovvero i delitti di:

Ricettazione (art. 648 c.p.);

Riciclaggio (art. 648 *bis* c.p.);

Impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita (art. 648 *ter* c.p.).

Autoriciclaggio (art. 648 *ter*. 1 c.p.)

- in seguito alla promulgazione ed entrata in vigore della legge 18 marzo 2008 n. 48, *i reati previsti dall'art. 24 bis*, ovvero i delitti di in tema di criminalità informatica e di trattamento illecito di dati:

Accesso abusivo ad un sistema informatico o telematico (615 *ter* c.p.);

Intercettazione, impedimento o interruzione illecita di comunicazioni informatiche o telematiche (art. 617 *quater* c.p.);

Installazione di apparecchiature atte ad intercettare, impedire od interrompere comunicazioni informatiche o telematiche (art. 617 *quinquies* c.p.);

Danneggiamento di sistemi informatici o telematici (art. 635 *bis* c.p.);

Danneggiamento di informazioni, dati e programmi informatici utilizzati dallo Stato o da altro ente pubblico o comunque di pubblica utilità (art. 635 *ter* c.p.);

Danneggiamento di sistemi informatici o telematici (art. 635 *quater* c.p.);

Danneggiamento di sistemi informatici o telematici di pubblica utilità (art. 635 *quinquies* c.p.);

Documenti informatici (art. 491 *bis* c.p.);

Frode informatica del soggetto che presta servizi di certificazione di firma elettronica (art. 640 *quinquies* c.p.).

- in seguito alla promulgazione ed entrata in vigore della legge n. 94 del 2009, *i reati previsti dall'art. 24 ter*, ovvero i delitti di criminalità organizzata:

Associazione a delinquere (art. 416 c.p.);

Associazione a delinquere finalizzata al compimento di uno dei reati di cui agli artt. 600, 601 e 602 c.p. (art. 416 comma 6 c.p.);

Associazione di tipo mafioso (art. 416 *bis* c.p.);

Scambio elettorale politico mafioso (art. 416 *ter* c.p.);

Sequestro di persona a scopo di estorsione (art. 630 c.p.);

Associazione finalizzata al traffico illecito di sostanze stupefacenti o psicotrope (art. 74 d.P.R. 9 ottobre 1990 n. 309).

- in seguito alla promulgazione ed entrata in vigore della legge n. 99 del 2009, *i reati previsti dall'art. 25 bis.1*, ovvero i delitti contro l'industria e il commercio:

Turbata libertà dell'industria e del commercio (art. 513 c.p.);

Illecita concorrenza con minaccia o violenza (art. 513 *bis* c.p.);

Frodi contro le industrie nazionali (art. 514 c.p.);

Frode nell'esercizio del commercio (art. 515 c.p.);

Vendita di sostanze alimentari non genuine come genuine (art. 516 c.p.);

Vendita di prodotti industriali con segni mendaci (art. 517 c.p.);

Fabbricazione e commercio di beni realizzati usurpando titoli di proprietà industriale (art. 517 *ter* c.p.);

Contraffazione di indicazioni geografiche o denominazioni di origine dei prodotti agroalimentari (art. 517 *quater* c.p.)

- in seguito alla promulgazione ed entrata in vigore della legge n. 99 del 2009, *i reati previsti dall'art. 25 novies*, ovvero i delitti in materia di violazione del diritto d'autore:

Art. 171 commi 1 lett. a *bis* e 3 l. 22 aprile 1941 n. 633, Protezione del diritto d'autore e di altri diritti connessi al suo esercizio;

Art. 171 *bis* l. 22 aprile 1941 n. 633;

Art. 171 *ter* l. 22 aprile 1941 n. 633;

Art. 171 *septies* l. 22 aprile 1941 n. 633;

Art. 171 *octies* l. 22 aprile 1941 n. 633.



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

- in seguito alla promulgazione della legge 3 agosto 2009 n. 116, *il reato previsto dall'art. 25 decies*, ovvero il Reato di induzione a non rendere dichiarazioni o a rendere dichiarazioni mendaci all'autorità giudicante (art. 377 *bis* c.p.), in ambito nazionale.

- In seguito alla promulgazione del d.lgs. 7 luglio 2011 n. 121 e in virtù delle modifiche apportate dalla legge 22 maggio 2015, n. 68, *i reati previsti dall'art. 25 undecies*, ovvero i reati ambientali:

Inquinamento ambientale (art. 452 *bis* c.p.);

Disastro ambientale (art. 452 *quater* c.p.);

Delitto colposi contro l'ambiente (art. 452 *quinqüies* c.p.);

Traffico e abbandono di materiale ad alta radioattività (art. 452 *sexies* c.p.);

Uccisione, distruzione, cattura, prelievo, detenzione di esemplari di specie animali o vegetali selvatiche protette (art. 727 *bis* c.p.);

Distruzione o deterioramento di habitat all'interno di un sito protetto (art. 733 *bis* c.p.);

Artt. 137, 256, 257, 258, 259, 260, 260 *bis* e 279 d.lgs. 3 aprile 2006 n. 152, Norme in materia ambientale;

Artt. 1, 2 e 3 *bis* l. 7 febbraio 1992 n. 150, Disciplina dei reati relativi all'applicazione in Italia della convenzione sul commercio internazionale delle specie animali e vegetali in via di estinzione, firmata a Washington il 3 marzo 1973, di cui alla l. 19 dicembre 1975 n. 874, e del regolamento (CEE) n. 3626/82, e successive modificazioni, nonché norme per la commercializzazione e la detenzione di esemplari vivi di mammiferi e rettili che possono costituire pericolo per la salute e l'incolumità pubblica;

Art. 3 l. 28 dicembre 1993 n. 549, Misure a tutela dell'ozono stratosferico e dell'ambiente;

Artt. 8 e 9, d.lgs. 6 novembre 2007 n. 202, Attuazione della direttiva 2005/35/CE relativa all'inquinamento provocato dalle navi e conseguenti sanzioni.

- in seguito alla promulgazione del Decreto Legislativo 16 luglio 2012 n. 109, *il reato previsto dall'art. 25 duodecies*, ovvero il Reato di impiego di cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare (art. 22 comma 12-*bis* d.lgs. 25 luglio 1998 n. 286).

1.5. I reati commessi all'estero

In forza dell'art. 4 del Decreto, l'ente può essere chiamato a rispondere in Italia in relazione a taluni reati commessi all'estero.

I presupposti su cui si fonda tale responsabilità sono:

a) il reato deve essere commesso all'estero da un soggetto funzionalmente legato alla società;

b) la società deve avere la sede principale nel territorio dello Stato italiano;

c) la società può rispondere solo nei casi e alle condizioni previste dagli artt. 7, 8, 9 e 10 c.p. e qualora la legge preveda che il colpevole - persona fisica - sia punito a richiesta del Ministro della Giustizia, si procede contro la società solo se la richiesta è formulata anche nei confronti di quest'ultima;

d) se sussistono i casi e le condizioni previsti dai predetti articoli del codice penale, la società risponde purché nei suoi confronti non proceda lo Stato del luogo in cui è stato commesso il fatto.

1.6. Le sanzioni

Le sanzioni amministrative per gli illeciti amministrativi dipendenti da reato sono:

- sanzioni pecuniarie;
- sanzioni interdittive;
- confisca di beni;
- pubblicazione della sentenza.

Per l'illecito amministrativo da reato si applica sempre la sanzione pecuniaria. Il giudice determina la sanzione pecuniaria tenendo conto della gravità del fatto, del grado di responsabilità della Società, nonché dell'attività svolta da questa per eliminare o attenuare le conseguenze del fatto o per prevenire la commissione di ulteriori illeciti.

La sanzione pecuniaria è ridotta nel caso:

- l'autore del reato abbia commesso il fatto nel prevalente interesse proprio o di terzi e la società non ne abbia ricavato vantaggio o ne abbia ricavato vantaggio minimo;
- il danno patrimoniale cagionato è di particolare tenuità;
- la società ha risarcito integralmente il danno e ha eliminato le conseguenze dannose o pericolose del reato ovvero si è comunque efficacemente adoperato in tal senso;
- la società abbia adottato e reso operativo un modello organizzativo idoneo a prevenire reati della specie di quello verificatosi.

Le sanzioni interdittive si applicano quando ricorre almeno una delle seguenti condizioni:

- la società ha tratto dal reato – compiuto da un suo dipendente o da un soggetto in posizione apicale - un profitto di rilevante entità e la commissione del reato è stata determinata o agevolata da gravi carenze organizzative;
- in caso di reiterazione degli illeciti.

In particolare, le principali sanzioni interdittive sono:

- l'interdizione dall'esercizio delle attività;
- a sospensione o revoca delle autorizzazioni, licenze o concessioni funzionali alla commissione dell'illecito;
- il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione, salvo che per ottenere le prestazioni di un pubblico servizio;
- l'esclusione da agevolazioni, finanziamenti, contributi e sussidi, nonché la revoca di quelli eventualmente già concessi;

- il divieto di pubblicizzare beni o servizi.

Qualora risulti necessario, le sanzioni interdittive possono essere applicate anche congiuntamente.

Nei confronti dell'ente è sempre disposta, con la sentenza di condanna, la confisca del prezzo o del profitto del reato, salvo che per la parte che può essere restituita al danneggiato. Sono fatti salvi i diritti acquisiti dai terzi in buona fede.

La confisca si può concretizzare anche per "equivalente", vale a dire che laddove la confisca non possa essere disposta in relazione al prezzo o al profitto del reato, la stessa potrà avere ad oggetto somme di denaro, beni o altre utilità di valore equivalente al prezzo o al profitto del reato.

La pubblicazione della sentenza di condanna può essere disposta quando nei confronti della Società viene applicata una sanzione interdittiva.

Qualora sussistano i presupposti per l'applicazione di una sanzione interdittiva che determina l'interruzione dell'attività della società, il giudice, in luogo dell'applicazione della sanzione, dispone la prosecuzione dell'attività della società da parte di un commissario per un periodo pari alla durata della pena interdittiva che sarebbe stata applicata, quando ricorre almeno una delle seguenti condizioni: a) la società svolge un servizio di pubblica necessità la cui interruzione può provocare un grave pregiudizio alla collettività; b) l'interruzione dell'attività della società può provocare, tenuto conto delle sue dimensioni e delle condizioni economiche del territorio in cui è situato, rilevanti ripercussioni sull'occupazione.

Il profitto derivante dalla prosecuzione dell'attività viene confiscato.

Le sanzioni interdittive possono essere applicate anche in via definitiva.

L'interdizione definitiva dall'esercizio dell'attività può essere disposta se la società ha tratto dal reato un profitto di rilevante entità ed è già stata condannata, almeno tre volte negli ultimi sette anni, alla interdizione temporanea dall'esercizio dell'attività.

Il giudice può applicare alla società, in via definitiva, la sanzione del divieto di contrattare con la Pubblica Amministrazione ovvero del divieto di pubblicizzare beni o servizi quando è già stata condannata alla stessa sanzione almeno tre volte negli ultimi sette anni.

Se la società o una sua unità organizzativa viene stabilmente utilizzata allo scopo unico o prevalente di consentire o agevolare la commissione di reati in relazione ai quali è prevista la sua responsabilità è sempre disposta l'interdizione definitiva dall'esercizio dell'attività.

In tale contesto, assume rilievo anche l'art. 23 del Decreto, il quale prevede il reato di «Inosservanza delle sanzioni interdittive».

Tale reato si realizza qualora, nello svolgimento dell'attività dell'Ente cui è stata applicata una sanzione interdittiva, si trasgredisca agli obblighi o ai divieti inerenti tali sanzioni.

Inoltre, se dalla commissione del predetto reato l'Ente trae un profitto di rilevante entità, è prevista l'applicazione di sanzioni interdittive anche differenti, ed ulteriori, rispetto a quelle già irrogate.

A titolo esemplificativo, il reato potrebbe configurarsi nel caso in cui la Società, pur soggiacendo alla sanzione interdittiva del divieto di contrattare con la PA, partecipi ugualmente ad una gara pubblica.

1.7. Le misure cautelari interdittive e reali

Nei confronti della società sottoposta a procedimento può essere applicata, in via cautelare, una sanzione interdittiva ovvero disposto il sequestro preventivo o conservativo.

La misura cautelare interdittiva – che consiste nell'applicazione temporanea di una sanzione interdittiva – è disposta in presenza di due requisiti: a) quando risultano gravi indizi per ritenere la sussistenza della responsabilità della società per un illecito amministrativo dipendente da reato (i gravi indizi sussistono ove risulti una delle condizioni previste dall'art. 13 del Decreto: la società ha tratto dal reato – compiuto da un suo dipendente o da un soggetto in posizione apicale - un profitto di rilevante entità e la commissione del reato è stata determinata o agevolata da gravi carenze organizzative; in caso di reiterazione degli illeciti; b) quando vi sono fondati e specifici elementi che fanno ritenere concreto il pericolo che vengano commessi illeciti della stessa indole di quello per cui si procede.

Le misure cautelari reali si concretizzano nel sequestro preventivo e nel sequestro conservativo.

Il sequestro preventivo è disposto in relazione al prezzo o al profitto del reato, laddove il fatto di reato sia attribuibile alla società, non importando che sussistano gravi indizi di colpevolezza a carico della società stessa.

Il sequestro conservativo è disposto in relazione a beni mobili o immobili della società nonché in relazione a somme o cose alla stessa dovute, qualora vi sia fondato motivo di ritenere che manchino o si disperdano le garanzie per il pagamento della sanzione pecuniaria, delle spese del procedimento e di ogni altra somma dovuta all'erario dello Stato.

Anche in tale contesto, assume rilievo anche l'art. 23 del Decreto, il quale prevede il reato di «Inosservanza delle sanzioni interdittive».

Tale reato si realizza qualora, nello svolgimento dell'attività dell'Ente cui è stata applicata una misura cautelare interdittiva, si trasgredisca agli obblighi o ai divieti inerenti tali misure.

Inoltre, se dalla commissione del predetto reato l'Ente trae un profitto di rilevante entità, è prevista l'applicazione di misure interdittive anche differenti, ed ulteriori, rispetto a quelle già irrogate.

A titolo esemplificativo, il reato potrebbe configurarsi nel caso in cui la Società, pur soggiacendo alla misura cautelare interdittiva del divieto di contrattare con la PA, partecipi ad una gara pubblica.

1.8. Le azioni esimenti dalla responsabilità amministrativa

L'art. 6 comma 1 del Decreto prevede una forma specifica di esimente dalla responsabilità amministrativa qualora il reato sia stato commesso da soggetti in c.d. «posizione apicali» e la Società provi che:

l'organo dirigente ha adottato ed efficacemente attuato, prima della commissione del fatto illecito, un modello idoneo a prevenire la realizzazione degli illeciti della specie di quello verificatosi;

ha affidato ad un organo interno, c.d. Organismo di Vigilanza - dotato di autonomi poteri di iniziativa e di controllo -, il compito di vigilare sul funzionamento e sull'efficace osservanza del modello in questione, nonché di curarne l'aggiornamento;

i soggetti in c.d. «posizione apicali» hanno commesso il reato eludendo fraudolentemente il modello;

non vi è stato omesso o insufficiente controllo da parte del c.d. Organismo di Vigilanza.

L'art. 6 comma 2 del Decreto dispone inoltre che il modello debba rispondere alle seguenti esigenze:

- individuare i rischi aziendali, ovvero le attività nel cui ambito possono essere commessi i reati;
- escludere che un qualunque soggetto operante all'interno della Società possa giustificare la propria condotta adducendo l'ignoranza delle discipline aziendali ed evitare che, nella normalità dei casi, il reato possa essere causato dall'errore – dovuto anche a negligenza o imperizia – nella valutazione delle direttive aziendali;
- introdurre un sistema disciplinare idoneo a sanzionare il mancato rispetto delle misure indicate nel modello;
- individuare modalità di gestione delle risorse finanziarie idonee a impedire la commissione di tali reati;
- prevedere un sistema di controlli preventivi tali da non poter essere aggirati se non intenzionalmente;
- prevedere obblighi di informazione nei confronti dell'Organismo di Vigilanza deputato a controllare sul funzionamento e l'osservanza del modello.

L'art. 7 del Decreto prevede una forma specifica di esimente dalla responsabilità amministrativa qualora il reato sia stato commesso dai c.d. «subalterni» ma sia accertato che la Società, prima della commissione del reato, abbia adottato un modello idoneo a prevenire reati della stessa specie di quello verificatosi.

In concreto la Società per poter essere esonerata dalla responsabilità amministrativa deve:

- dotarsi di un Codice Etico che statuisca principi di comportamento in relazione alle fattispecie di reato;
- definire una struttura organizzativa in grado di garantire una chiara ed organica attribuzione dei compiti, di attuare una segregazione delle funzioni, nonché di ispirare e controllare la correttezza dei comportamenti;

- formalizzare procedure aziendali manuali ed informatiche destinate a regolamentare lo svolgimento delle attività (una particolare efficacia preventiva riveste lo strumento di controllo rappresentato dalla “segregazione dei compiti” tra coloro che svolgono fasi cruciali di un processo a rischio);
- assegnare poteri autorizzativi e di firma in coerenza con le responsabilità organizzative e gestionali definite;
- comunicare al personale in modo capillare, efficace, chiaro e dettagliato il Codice Etico, le procedure aziendali, il sistema sanzionatorio, i poteri autorizzativi e di firma, nonché tutti gli altri strumenti adeguati ad impedire la commissione di atti illeciti;
- prevedere un idoneo sistema sanzionatorio;
- costituire un Organismo di Vigilanza caratterizzato da una sostanziale autonomia e indipendenza, i cui componenti abbiano la necessaria professionalità per poter svolgere l'attività richiesta;
- prevedere un Organismo di Vigilanza in grado di valutare l'adeguatezza del modello, di vigilare sul suo funzionamento, di curare il suo aggiornamento, nonché di operare con continuità di azione e in stretta connessione con le funzioni aziendali.

2. STORIA E PRESENTAZIONE DELLA SOCIETÀ

Brevi cenni storici

La Cooperativa Italiana di Ristorazione (CIR) è nata nel 1992 dall'unificazione fra la Crr di Reggio Emilia, la Coris di Modena e la Coferi di Ferrara. Fra queste tre imprese, la Coris era quella di più vecchia fondazione: nata nel 1973, con il nome di Cooperativa centro sociale Modena est Torrazzi, si occupava di servire pasti caldi ai lavoratori di alcuni poli produttivi modenesi. Dopo il 1977, con l'assunzione del nome Coris, si ebbe il passaggio dal concetto di mensa tradizionale a quello di ristorazione collettiva in senso più moderno. L'estensione del servizio alle scuole e agli ospedali, nonché l'apertura dei primi *self-service*, provocarono alcune momentanee difficoltà organizzative ma consentirono anche di accumulare esperienza e acquisire conoscenze tecniche indispensabili al miglioramento della qualità dei servizi. A metà degli anni ottanta la Coris e la Crr iniziarono ad ipotizzare una collaborazione, che si risolse nella creazione di una società partecipata denominata Azienda italiana ristorazione (Air), con il compito di operare al di fuori delle province emiliane. Con la successiva creazione della CIR – che mantenne la connotazione pluralista delle società che l'avevano costituita, aderendo alla Lega, a Confcooperative e all'Agci –, si volle ottimizzare la strategia di mercato e proporre un soggetto più robusto nel settore della ristorazione. In poco più di dieci anni, il gruppo CIR food, come venne ben presto ribattezzato, si è radicato in oltre 60 province italiane e ha sviluppato interessi anche al di fuori dei confini nazionali, in Belgio, Spagna, Croazia, Bulgaria, Turchia, Grecia, Cina, Vietnam e Stati Uniti, per un fatturato a fine 2007 di 327 milioni di euro e un volume occupazionale di 7586 dipendenti, in costante crescita.

A seguito dell'incorporazione delle due società SIR Eudania e S.R. di Bolzano, il fatturato di CIR food è ulteriormente cresciuto fino ad arrivare nell'esercizio 2011 a oltre 470 milioni di euro.

Oggi CIR food è una delle maggiori aziende europee nel settore della ristorazione moderna e rappresenta il simbolo della qualità della ristorazione italiana: valorizzare la cucina tradizionale nazionale è un valore portante del Gruppo, non solo in Italia ma anche all'estero. La missione aziendale è incentrata sulla qualità e sul cliente;



l'obiettivo primario è la divulgazione di una corretta cultura dell'alimentazione migliorando le abitudini di consumo.

Il Gruppo CIR food è presente anche in Belgio, Bulgaria, Stati Uniti d'America e Vietnam.

Proprietà e missione sociale

Il gruppo CIR food è una cooperativa di lavoro a mutualità prevalente costituita da quasi 3500 soci dipendenti e da oltre 4000 soci sovventori.

La missione di CIR food si concentra sulla qualità e sul cliente. L'azienda «...impegna le proprie risorse per anticipare i cambiamenti del mercato, accrescere la soddisfazione dei clienti, diventare loro *partner* di fiducia e migliorare i modelli di consumo... La produzione di ricchezza rappresenta per CIR food il mezzo per migliorare i prodotti ed i servizi, le condizioni di lavoro, la cultura dell'alimentazione e la qualità di vita nelle comunità in cui opera e nella società... CIR food colloca al centro la persona e lo sviluppo delle energie creative di tutto il personale».

Le strategie di immagine e comunicazione del gruppo si fondano sulla coerenza con la missione sociale, e in particolare valorizzano la cucina italiana, le risorse umane, l'educazione alimentare, l'attenzione all'ambiente e alla qualità dei prodotti, sostenendo i valori della solidarietà e dello scambio culturale.

Il gruppo CIR food promuove numerose iniziative culturali ed educative, in particolare cercando di approfondire il tema dei rapporti tra cibo, identità e socialità nell'epoca della globalizzazione.

Il Sistema integrato Qualità Ambiente e Sicurezza di CIR food e il “Manuale Qualità Ambiente e Sicurezza”

Dal giugno 1997 CIR food è in possesso di un sistema qualità certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001 in versione VISION 2000 dal 2003. Questa certificazione, rilasciata dall'ente CISQ CERT, ha una valenza sia nazionale che internazionale.

Da marzo del 2003 CIR food ha ottenuto anche la certificazione ambientale ISO 14001 e la certificazione per l'uso e la produzione di prodotti biologici in alcune sedi produttive.

CIR food è in possesso di un sistema qualità certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001: 2000, ha ottenuto la certificazione ambientale ISO 14001, la certificazione per l'uso e la produzione di prodotti biologici in alcune sedi produttive e la certificazione etica SA8000.

CIR food è in possesso delle seguenti certificazioni dei propri sistemi di gestione:

- Sistema Qualità – UNI EN ISO 9001;
- Sistema Salute e Sicurezza sul Lavoro – BS OHSAS 18001;
- Sistema Ambientale – UNI EN ISO 14001;
- Sistema di Responsabilità Sociale – SA 8000;
- Sistema per la Sicurezza Alimentare – UNI EN ISO 22000;



- Sistema di Autocontrollo – UNI 10854;
- Sistema per la Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – UNI EN ISO 22005;
- Attestazione di idoneità alle norme di produzione biologica – REG CE 834/07.

CIR ha stabilito, documentato e attuato un **Sistema di Gestione per la Qualità l'Ambiente e la Salute e Sicurezza sul Lavoro** che mantiene costantemente aggiornato, perseguendo nel tempo il miglioramento della sua efficacia.

Nella realizzazione del sistema di gestione CIR ha:

- Identificato i processi distinguendoli in processi principali, fondamentali per l'efficacia ed efficienza del sistema di gestione Qualità, Ambiente e Salute e Sicurezza sul Lavoro, e processi di supporto, che concorrono alla realizzazione e gestione del servizio;
- Definito, per ogni processo, le fasi, le attività rilevanti ai fini della gestione della qualità dell'ambiente e della sicurezza sul Lavoro e le attività di verifica necessarie. Inoltre è dai processi che si parte per la valutazione degli aspetti ambientali, dei pericoli e quindi dei rischi per la sicurezza alimentare e la salute e sicurezza sul lavoro di tutte le parti interessate;
- Stabilito le interazioni tra i processi, nonché le modalità ed i criteri per assicurarne l'efficace funzionamento e controllo;
- Assicurato la disponibilità di risorse e informazioni adeguate al funzionamento e monitoraggio dei processi;
- Considerato la necessità di monitorare, misurare e analizzare i processi;
- Considerato la necessità di attuare quanto necessario a perseguire i risultati pianificati e il miglioramento continuo dei processi.

Nell'ambito dei processi CIR esternalizza alcune attività:

- gestione Piattaforma Acquisti centralizzata Materie Prime;
- emissione e gestione Buoni Pasto cartacei ed Elettronici;
- trasporto pasti in caso di servizi di fornitura pasti veicolati;
- pulizie;
- derattizzazione e disinfestazione;
- controllo qualità mediante prelievo campioni da sottoporre ad analisi;
- audit.

Tali attività sono affidate a fornitori esterni, periodicamente rivalutati come previsto dalle procedure del processo Gestione Fornitori.

Il Sistema Qualità Ambiente e Sicurezza viene progettato e mantenuto attivo in modo da identificare, tenere sotto controllo ed attuare le azioni necessarie a garantire il rispetto delle prescrizioni normative e contrattuali oltre che degli obiettivi che l'azienda si è data per migliorare le proprie prestazioni.

Qualsiasi modifica normativa, organizzativa, contrattuale, viene tenuta in considerazione per riesaminare il Sistema per garantire che quanto sopra descritto sia applicabile nel tempo.

Nonostante il Sistema di Gestione Ambientale sia applicato solo su alcune Strutture di Produzione, la pianificazione delle attività di miglioramento e le linee di intervento per migliorare la sostenibilità ambientale di CIR food possono coinvolgere anche Strutture di Produzione e/o Somministrazione non sottoposte a certificazione.

Per quanto invece concerne il Sistema Qualità ed il Sistema Salute e Sicurezza sul lavoro gli obiettivi individuati si applicano al complesso delle attività svolte su tutte le Strutture di Produzione e/o Somministrazione.

CIR ha, inoltre, costruito in applicazione delle norme internazionali UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 14001:2004 e BS-OHSAS 18001:2007 il **“Manuale Qualità Ambiente e Sicurezza”** che ha lo scopo di descrivere il Sistema Qualità Ambiente e Sicurezza della Cooperativa Italiana di Ristorazione. A questo fine nel manuale sono esposti i principali elementi organizzativi che costituiscono il Sistema Qualità Ambiente e Sicurezza:

- le responsabilità: per tutte le attività rilevanti viene identificato il relativo responsabile
- i processi organizzativi, attraverso l'esposizione sintetica delle principali procedure
- le risorse sia umane che materiali utilizzate
- i documenti.

Il Sistema di Gestione per la Qualità e il Sistema Salute e Sicurezza di CIR sono applicati a tutti i segmenti di attività in cui l'azienda opera, ed in tutte le unità di produzione e somministrazione afferenti alle diverse sedi territoriali presenti.

Le attività in cui si applica sono:

- progettazione ed erogazione di servizi di ristorazione in ambito aziendale, scolastico, socio – sanitario, commerciale e per altre comunità nelle attività di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti in linea fresco – calda e/o refrigerata supportati da sistemi di autocontrollo per la sicurezza alimentare basati su analisi HACCP;
- gestione bar, caffetterie esimili;
- produzione e distribuzione di pizza e prodotti da forno analoghi;
- forniture alimentare a crudo con e senza stoccaggio,
- consulenza tecnico - organizzativa;
- emissione e gestione di Buoni Pasto.

Non sono presenti esclusioni per i requisiti di cui ai punti 7 della norma UNI EN ISO 9001: 2008 e 4.4 della norma BS OHSAS 18001: 2007.



Per quanto riguarda il Sistema di Gestione Ambientale, esso è invece applicato ai soli siti oggetto della Certificazione Ambientale riportati sul certificato ISO 14001, e riguarda le seguenti attività:

- gestione servizi di ristorazione in linea fresco – calda e/o refrigerata con produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione di pasti in ambito aziendale scolastico, socio – sanitario, commerciale e per altre comunità;
- forniture alimentare a crudo con e senza stoccaggio.

Tuttavia, le politiche di indirizzo relative alla sostenibilità ambientale coinvolgono tutte le attività aziendali, non solo quelle svolte presso i siti oggetto della Certificazione ISO 14001.

Al fine di migliorare continuamente i propri servizi, CIR food in collaborazione con CITTADINANZA ATTIVA, Movimento di tutela dei diritti dei cittadini e dei consumatori e di tutela dei diritti del malato, ha sviluppato un sistema complesso di controlli e di rilevazioni per monitorare costantemente il servizio, dalla consegna delle materie prime (da parte dei fornitori qualificati), alla fase di lavorazione sino alla distribuzione del piatto al cliente, coinvolgendolo attivamente alla verifica della qualità finale percepita.

Il Gruppo CIR food si avvale, per la distribuzione della maggior parte delle materie prime alle cucine, di una piattaforma centralizzata: la piattaforma distributiva **Quanta Stock and Go Srl**. Questo fondamentale partner del gruppo è in possesso di Sistemi Certificati per la gestione della Qualità (UNI EN ISO 9001), della Sicurezza Alimentare (UNI EN ISO 22000), dell'Ambiente (UNI EN ISO 14001), e della Rintracciabilità nella filiera agroalimentare (UNI EN ISO 22005). È inoltre in possesso di EPD (Environmental Product Declaration), una certificazione volontaria di prodotto, conforme alla norma UNI ISO 14025, che ha come base tecnico-scientifico uno studio LCA (Life Cycle Assessment) secondo le norme ISO 14040 e ISO 14044.

CIR food dispone di uno staff di progettisti, nutrizionisti e specialisti in grado di monitorare ogni dettaglio del servizio e definire al meglio i menu. Le materie prime provengono da fornitori con alti standard qualitativi. Grande attenzione è rivolta ai prodotti biologici e di provenienza locale, al fine di valorizzare il territorio. Nelle cucine di CIR food lavorano cuochi diplomati. Con l'Accademia di Ristorazione il Gruppo realizza corsi interni di formazione e aggiornamento per trasmettere e condividere sia il know-how sia i propri valori, ispirati alla cultura della ristorazione.

Responsabilità sociale e Politica Integrata della Sostenibilità

CIR food definisce i propri obiettivi e indirizzi generale da perseguire – relativamente a Qualità, Ambiente, Salute e Sicurezza sul lavoro – in un documento denominato *Politica Integrata della Sostenibilità*, per conseguire la soddisfazione dei clienti, la qualità del servizio, il rispetto dell'ambiente, la salvaguardia della salute e sicurezza dei lavoratori e dei consumatori e l'impegno nella responsabilità sociale. Dal novembre del 2008 CIR food è, infatti, in possesso della certificazione SA 8000 (Social Accountability 8000) ovvero della certificazione etica relativa alla responsabilità sociale delle imprese.

La Direzione Generale si impegna a perseguire il mantenimento e il miglioramento del Sistema di Gestione Qualità Ambiente e Sicurezza attraverso:

- l'impiego di risorse adeguate per gestire lo sviluppo, il mantenimento e il miglioramento del Sistema Qualità Ambiente e Sicurezza;



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

- la diffusione all'interno dell'azienda e a tutte le parti interessate della *Politica Integrata della Sostenibilità* e degli obiettivi ad essa correlati;
- la formazione sul Sistema Qualità Ambiente e Sicurezza di tutto il personale;
- il coinvolgimento del personale e la sensibilizzazione dei fornitori per soddisfare le esigenze dei clienti /utenti, degli aspetti cogenti e di tutte le parti interessate;
- il monitoraggio del livello di soddisfazione dei clienti/utenti, l'analisi del clima interno e il controllo dei propri aspetti ambientali significativi;
- l'effettuazione periodica dei riesami del Sistema di Gestione Qualità, Ambiente e Sicurezza sul Lavoro. Nel corso di tali riesami vengono rivisti i contenuti della politica per verificarne la coerenza rispetto alla natura e alle dimensioni dell'azienda, ai requisiti legali e contrattuali applicabili.

La politica è esposta in tutti i luoghi di lavoro e pubblicata sul sito internet aziendale affinché sia conosciuta e condivisa dal personale e da tutte le parti interessate; la stessa può anche essere diffusa in modo differente, in relazione a esigenze specifiche.

In particolare, gli impegni di CIR food s.c. sono volti al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Operare nel rispetto delle normative vigenti, dei requisiti definiti dalle certificazioni che volontariamente l'azienda ha intrapreso (UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 22000, UNI 10854, UNI EN ISO 22005, SA 8000, BS OHSAS 18001, Reg. CE 834/07) e dei vincoli stabiliti con i clienti
- Mantenere e migliorare la propria posizione sul mercato, ricercando la sostenibilità della propria attività dal punto di vista economico, ambientale e sociale, impegnandosi a:
 - o Contenere e dove possibile ridurre i consumi di energia, di risorse naturali e la produzione di rifiuti
 - o Non utilizzare lavoro infantile o lavoro obbligato
 - o Rispettare la libertà di associazione ed il diritto alla contrattazione collettiva
 - o Assicurare condizioni di lavoro che prevengano i lavoratori da possibili lesioni e malattie, mirando alla piena soddisfazione del proprio personale, sia esso socio o dipendente
 - o Contrastare ogni forma di discriminazione
 - o Condannare tutte le condotte illegali suscettibili di entrare in contrasto con la dignità o l'integrità fisica e/o morale
 - o Applicare in modo completo ed imparziale il contratto collettivo nazionale di lavoro a tutti i dipendenti, corrispondendo puntualmente la retribuzione stabilita e versando tutti i relativi contributi previdenziali, assistenziali ed assicurativi
 - o Concorrere alla crescita delle persone e garantire un'occupazione stabile
 - o Garantire la tutela della maternità e della paternità, nonché delle persone svantaggiate
 - o Sviluppare ed estendere i processi di informazione, comunicazione, formazione ed addestramento e promuovere il dialogo con le parti interessate, per assicurare un'efficiente ed efficace applicazione del sistema integrato aziendale



- Farsi parte attiva nella garanzia delle informazioni all'interno della complessa filiera in cui opera, coinvolgendo i fornitori, i clienti e le altre parti interessate
- Assicurare che la politica e gli obiettivi aziendali siano mantenuti appropriati alle capacità dell'azienda e alla richiesta delle parti interessate e del mercato.

La Direzione si impegna, inoltre, a:

- Valutare e rivedere la politica nel corso del riesame annuale del sistema di gestione
- Mettere a disposizione le risorse necessarie al raggiungimento degli obiettivi
- Diffondere gli indirizzi aziendali a tutte le parti interessate
- Verificare che i punti della politica siano sviluppati nel fare quotidiano, promuovendo la cultura della prevenzione e della sicurezza a tutti i livelli in cui CIR food opera
- Sviluppare il miglioramento continuo delle proprie attività.

Principali attività aziendali

CIR food, Cooperativa Italiana di Ristorazione, è una delle maggiori aziende italiane ed europee nella ristorazione moderna. Radicata su tutto il territorio italiano, vanta anche una buona presenza all'estero. La sede nazionale è a Reggio Emilia.

Diversi i segmenti di mercato in cui opera, direttamente o concedendo i propri marchi e il proprio know-how in franchising: nella ristorazione collettiva (aziendale, scolastica, sociosanitaria, per militari e comunità), nella ristorazione commerciale, nel banqueting, nei buoni pasto e nella progettazione di servizi educativi con la Società Progettare Zerosei.

Il gruppo CIR food sostiene il proprio sviluppo anche attraverso la partecipazione in numerose società italiane e estere, molte delle quali controllate con quote di maggioranza. E' presente con accordi commerciali strategici nel *vending machine* ed è attivo in diverse attività di *Global Service* e di *Project Financing*.

CIR food rappresenta il simbolo della **qualità della ristorazione italiana**: valorizzare la cucina tradizionale nazionale è un valore portante del Gruppo, non solo in Italia ma anche all'estero. Per divulgare una corretta cultura dell'alimentazione e migliorare le abitudini di consumo dal 2007 è anche editore del sito internet www.ilgiornaledelcibo.it. Nato come veicolo di informazione, aggregazione e confronto attorno a una tavola virtuale, questo portale è oggi più che mai un polo culturale sull'universo dell'alimentazione e sul tema della genuinità a tavola.

La ristorazione collettiva

CIR food opera in tutti i segmenti di mercato della ristorazione, con servizi personalizzati e assistenza pre e post vendita. Grazie alla sua direzione Ricerca e Sviluppo, che coordina uno staff di dietiste e nutrizioniste, è in grado di elaborare menù, piatti e metodiche culinarie per tutte le tipologie di servizio. Naturalmente, insieme alla garanzia della sicurezza alimentare viene sempre ricercata anche l'appetibilità dei piatti: essi infatti sono sempre



sottoposti alla verifica di gruppi test di clienti. Le materie prime provengono da fornitori in grado di garantire alti standard qualitativi.

CIR food può effettuare i servizi sia utilizzando le cucine interne, che in asporto dai propri centri pasti, garantendo in entrambi i casi una organizzazione efficace e una ottima qualità del pasto. Può essere inoltre fornita la sola assistenza tecnica alla gestione delle cucine e della distribuzione dei pasti, oppure soltanto la fornitura di materie prime selezionate e controllate.

Nelle cucine CIR food lavorano da sempre chef qualificati. La formazione in azienda è seguita costantemente da un servizio dedicato, l'**Accademia di Ristorazione CIR food**, una istituzione che realizza corsi di formazione specializzati per addetti e manager del settore.

Il servizio informatico interno del gruppo è in grado di proporre soluzioni avanzate a tutti i problemi connessi ai servizi di ristorazione.

La ristorazione aziendale

Nella **Ristorazione aziendale** CIR food realizza locali moderni e confortevoli all'interno delle aziende per rendere la pausa pranzo un momento piacevole e rilassante per dipendenti e dirigenti aziendali. Gestisce inoltre "Salette vip" con servizio al tavolo e menu alla carta. CIR food è anche fornitore di quelle comunità che necessitano di un servizio di ristorazione completo, dalla colazione al pasto serale, garantendo sempre la massima sicurezza e qualità dei prodotti.

La ristorazione scolastica

Nella **Ristorazione scolastica** CIR food è tra le aziende leader in Italia. Opera in centinaia di comuni italiani, dando risposte differenziate ed efficaci per ogni specifica realtà.

Nella preparazione dei menù scolastici CIR food rispetta scrupolosamente le prescrizioni contenute nei capitolati degli enti committenti. L'azienda è sempre disponibile a realizzare sperimentazioni ed innovazioni nei menù, negli ambienti, nel servizio, in collaborazione con comitati mensa, genitori, insegnanti, ASL. CIR food è, infine, da sempre impegnata in progetti di educazione alimentare che sono rivolti alle famiglie, ai ragazzi e agli insegnanti. E' un servizio sempre molto ricercato perché, giustamente, sta aumentando la consapevolezza che la buona salute si conquista prima di tutto a tavola.

La ristorazione socio-sanitaria

Nella **Ristorazione socio-sanitaria**, potendo garantire una elevata flessibilità adottando la tipologia di servizio più efficace, CIR food è presente negli ospedali con la gestione di ristoranti self-service, punti di ristoro e snack bar rivolti a dipendenti, visitatori e pazienti.

L'azienda gestisce anche case di riposo ed è specializzata nel servizio domiciliare agli anziani, utilizzando sia le cucine interne degli istituti che in asporto dai propri centri pasti.

La ristorazione per militari



Nella **Ristorazione per militari** il Gruppo CIR food è in grado di offrire la propria esperienza maturata nella gestione di cucine al servizio dei militari italiani in diverse regioni. La propria specializzazione in questo settore deriva anche dall'aver organizzato una divisione interna che segue unicamente questo settore di attività, dalla gestione all'assistenza ai clienti agli aspetti amministrativi ed informatici.

La ristorazione commerciale

Ristoranti self-service RITA

RITA, acronimo di Ristorazione Italiana, è il marchio del Gruppo CIR food nella ristorazione commerciale d'accoglienza. E' una formula di ristorante a libero servizio (self-service) rivolta soprattutto alla domanda della pausa pranzo dei giorni lavorativi. E' caratterizzata da una ampia disponibilità di comodi posti a sedere, da una offerta di menù tratta dalle tradizioni regionali italiane, dalla freschezza e naturalità dei prodotti, da una ambientazione amichevole ed ospitale, da servizi e libertà di scelta. Tutti questi locali sono dotati di cucine attrezzate dove operano cuochi professionisti.

Pizzerie-focaccerie Piazza del Sole

Piazza del Sole si posiziona sul mercato come locale dal servizio veloce "fast", ma adatto alle esigenze di chi preferisce la freschezza e la genuinità dei tradizionali prodotti da forno italiani. Il segreto di questa formula è quello della produzione "in loco": è escluso infatti il ricorso ad impasti surgelati. **Piazza del Sole** è una risposta fresca e mediterranea ai fast food di origine americana, e riassume il cibo veloce e conveniente nel circolo virtuoso della salute a tavola. In alcuni casi **Piazza del Sole** è un corner dei locali RITA, di cui arricchisce l'offerta.

Buoni Pasto: Divisione BLUTICKET

Il buono pasto **Bluticket** è un sistema semplice, flessibile e fiscalmente vantaggioso per usufruire di un servizio di ristorazione in alternativa alla mensa aziendale o ad altre indennità. Il buono pasto **Bluticket** può essere speso nei locali con licenza di somministrazione cibi e bevande e negli esercizi commerciali che hanno l'autorizzazione per la cessione di prodotti di gastronomia pronti per il consumo immediato.

Banqueting: marchio Gargantuà

Il **Gargantuà** è la divisione banchetti del Gruppo CIR food, specializzata in pranzi, ricevimenti, buffet, che possono essere realizzati a domicilio, in luoghi appositamente allestiti o all'interno di ville esclusive. Il Gargantuà offre una vasta gamma di servizi di alto livello per tutte le ricorrenze importanti. Per congressi, fiere, convegni, matrimoni, il Gargantuà è in grado di proporre servizi e menù che vanno da quelli più semplici, come coffee break, light lunch e aperitivi, a cene di gala.

Restaurant Free Flow: marchio Tracce

Si tratta di un nuovo format introdotto da Cir Food in occasione di Expo 2015. Questi locali proporranno piatti d'impronta italiana, alla scoperta dei sapori tra tradizione e innovazione, abbinati ad un arredo attento all'ambiente e all'elevata riciclabilità dei materiali.

Caffetteria snack: marchio Chiccotosto



Format innovativo introdotto in occasione di Expo 2015 per la caffetteria snack, che coniuga l'incontro di nuovi arredi dominati da un mosaico a ricette di "bombonerie" dedicate ai borghi italiani.

Quick Service Restaurant: marchio Via Vai

Si tratta di un format introdotto da Cir Food in occasione di Expo 2015. Rivisitazione innovativa e in chiave moderna del self in versione snack, concilia la regionalità e la semplicità dei piatti della tradizione italiana con la fragranza dei prodotti da forno, offrendo una ristorazione pratica e veloce nel rispetto della storia gastronomica italiana.

Quick Service Restaurant: marchio Let's a toast

Si tratta di un format introdotto da Cir Food in occasione di Expo 2015. La rivincita del pane in cassetta tradotta in un format dedicato a questa tipologia di pane, abbinato a ricette gourmet. Viene così rivisitata una formula fast food con la preparazione espressa di ricette semplici e al tempo stesso ricercate, a base di pane in cassetta.

Restaurant: marchio Aromatica

Si tratta di un format introdotto da Cir Food in occasione di Expo 2015. Aromatica, temporary restaurant con servizio al tavolo, vanta circa 140 coperti e ha la peculiarità di trasformarsi offrendo una raffinata proposta gastronomica sempre diversa e variegata, questo anche grazie all'esclusiva collaborazione con CHIC, Charming Italian Chef.

Servizi all'infanzia

Progettare Zerosei ha come missione quella di progettare i servizi nel campo dell'educazione infantile, con particolare riferimento alla gestione di asili nido, scuole materne, baby park.

Si propone con la formula del franchising e opera principalmente nello sviluppo della gestione dei nidi aziendali.

La struttura del Gruppo Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. risulta la seguente:

SOCIETÀ CAPOGRUPPO

Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c.

sede legale: Reggio Emilia, via Nobel n. 19

Assetto societario



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Componenti C.d.A.

NASI CHIARA – Rappresentante dell'Impresa, Consigliere, Procuratore Speciale, Presidente del C.d.A., Amministratore Delegato

MAUTA DAVIDE – Vice Presidente Vicario

ARIENTI ROBERTA – Consigliere

BIGI LAURA – Consigliere

BONAFÈ IVAR – Consigliere

BRAMBILLA LUCA – Consigliere

CECCARDI VANNI – Consigliere

CECCHINI EMANUELA – Consigliere

FELICETTI PIER PAOLO – Consigliere

MANFREDI LUIGI – Consigliere

LEONARDI MARCELLO – Consigliere

PELIZZARDI ANTONELLA – Consigliere

PILI GINO – Consigliere

RENZI MARCO – Consigliere

SANNINO CARMELA – Consigliere

SENESI SERGIO – Consigliere

SONCINI ROSSELLA – Consigliere

VEZZANI AMOS – Consigliere

VERONESI MAURO – Consigliere

VIGNALI LORELLA – Consigliere

ZAMPIRON ANDREA – Consigliere

Componenti collegio sindacale

Presidente

DEGOLA MAURO – Sindaco effettivo, Presidente del Collegio Sindacale

Membri effettivi

IOTTI ENRICO

COSETTA FERRARI

Membri supplenti

VALERIO FANTINI

FORMICHI PAOLO

Società di Revisione

RIA GRANT THORNTON S.P.A.

SOCIETÀ CONTROLLATE E PRINCIPALI COLLEGATE

(Omissis)

Le vicende del gruppo CIR S.c.

Penali

(Omissis)

Finanziamenti statali ottenuti

(Omissis)

3. SCOPO

La Società, al fine di assicurare condizioni di correttezza e trasparenza nella conduzione degli affari e delle attività aziendali, ha ritenuto necessario adottare il modello in linea con le prescrizioni del d.lgs. n. 231 del 2001.

Il modello è destinato a descrivere le modalità operative adottate e le responsabilità attribuite in Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c.

La Società ritiene che l'adozione di tale modello costituisca, al di là delle prescrizioni di legge, un valido strumento di sensibilizzazione e informazione di tutti i dipendenti e di tutti gli altri soggetti interessati (consulenti, partner, ecc.).

Le finalità del Modello sono pertanto quelle di:

- prevenire e ragionevolmente limitare i possibili rischi connessi all'attività aziendale con particolare riguardo ai rischi collegati alle condotte illegali;
- fare acquisire a tutti coloro che operano in nome e per conto di Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. nelle aree di attività a rischio, la consapevolezza dell'eventualità di commettere, ove risultino

violare le disposizioni riportate nel modello, un reato passibile di sanzioni penali e/o amministrative non solo nei loro confronti, ma anche nei confronti di Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c.;

- ribadire che Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. non ammette comportamenti illeciti;
- informare in ordine alle gravose conseguenze che potrebbero derivare alla società (e dunque indirettamente a tutti i portatori di interesse) dall'applicazione delle sanzioni pecuniarie e interdittive previste dal Decreto e della possibilità che esse siano disposte anche in via cautelare;
- consentire alla società un costante controllo ed un'attenta vigilanza sulle attività, in modo da poter intervenire tempestivamente ove si manifestino profili di rischio ed eventualmente applicare le misure disciplinari previste dallo stesso Modello.

4. CAMPO DI APPLICAZIONE

Le regole contenute nel Modello si applicano a coloro che svolgono, anche di fatto, funzioni di gestione, amministrazione, direzione o controllo nella Società, ai soci e ai dipendenti, nonché a coloro i quali, pur non appartenendo alla Società, operano su mandato della medesima o sono legati contrattualmente alla stessa.

Di conseguenza, saranno destinatari del modello, tra i soggetti in posizione apicale: 1) presidente del CdA; 2) amministratori; 3) dirigenti; 4) sindaci; 5) componenti dell'OdV; tra i soggetti sottoposti all'altrui direzione: 1) dipendenti; 2) stagisti.

In forza di apposite clausole contrattuali e limitatamente allo svolgimento delle attività sensibili a cui essi eventualmente partecipano, possono essere destinatari di specifici obblighi, strumentali ad un'adeguata esecuzione delle attività di controllo interno previste nella presente Parte Generale, i seguenti soggetti esterni:

- i collaboratori, gli agenti e i rappresentanti, i consulenti e in generale i soggetti che svolgono attività di lavoro autonomo nella misura in cui essi operino nell'ambito delle aree di attività sensibili per conto o nell'interesse della Società;
- i fornitori e i partners commerciali (anche sottoforma di associazione temporanea di imprese, nonché di joint-venture) che operano in maniera rilevante e/o continuativa nell'ambito delle aree di attività cosiddette sensibili per conto o nell'interesse della Società.

Tra i c.d. soggetti esterni debbono ricondursi anche coloro che, sebbene abbiano il rapporto contrattuale con altra società del Gruppo, nella sostanza operano in maniera rilevante e/o continuativa nell'ambito delle aree di attività sensibili per conto o nell'interesse della Società.

Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. divulga il presente Modello attraverso modalità idonee ad assicurarne l'effettiva conoscenza da parte di tutti i soggetti interessati.



I soggetti ai quali il Modello si rivolge sono tenuti a rispettarne puntualmente tutte le disposizioni, anche in adempimento dei doveri di lealtà, correttezza e diligenza che scaturiscono dai rapporti giuridici instaurati con la Società.

Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. condanna qualsiasi comportamento difforme non solo alla legge, ma anche e soprattutto, per quel che qui importa, difforme al Modello e al Codice Etico; ciò pure laddove il comportamento illecito sia stato realizzato nell'interesse della Società ovvero con l'intenzione di arrecare ad essa un vantaggio.

5. VALUTAZIONE DEL RISCHIO IN CIR FOOD S.C.

5.1. Sintesi del progetto di predisposizione e sviluppo del Modello di organizzazione, gestione e controllo, conforme ai sensi del D.Lgs. 231/2001 per la Società CIR food s.c.

Con incontro dell'11 febbraio 2008, il Gruppo di lavoro 231 ha presentato alla Società l'avvio del progetto finalizzato allo sviluppo del Modello di organizzazione, gestione e controllo (di seguito "MOG") della Società, ai sensi dell'art. 6, comma 2, lett. a) del D.Lgs. 231/01 e delle Linee Guida di Confindustria.

Il MOG è stato realizzato per la Società CIR food s.c., con sede legale in Reggio Emilia, alla Via Nobel, n. 19.

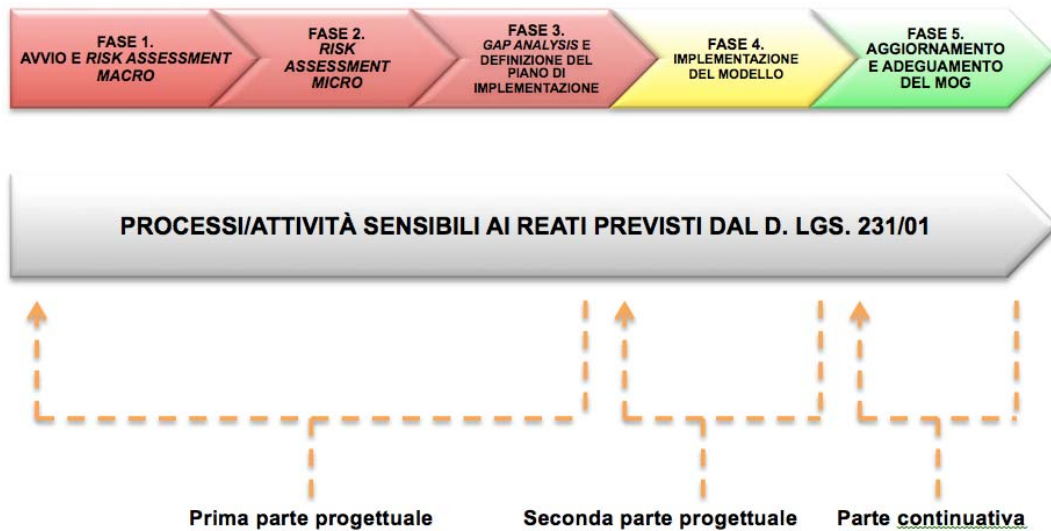
Nel corso del progetto, il Gruppo di lavoro 231 ha significativamente coinvolto le funzioni aziendali competenti – nell'attività di comprensione, analisi e valutazione, nonché condivisione dei vari temi – con incontri ed interviste mirati alla raccolta di informazioni relative alla Società e finalizzati ad un'analisi di dettaglio e ad una valutazione delle aree di rischio, e con informative periodiche sull'avanzamento del progetto ed eventuali criticità emerse nel corso dello stesso.

Il progetto di predisposizione e sviluppo del MOG è stato realizzato in 18 mesi (febbraio 2008 – luglio 2009) e si è articolato nelle seguenti fasi.

Figura n. 1: Modello di organizzazione, gestione e controllo di CIR food s.c.



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE



5.2. Fase 1: Avvio e *Risk Assessment Macro*

La presente fase ha portato alla realizzazione delle seguenti attività:

- Organizzazione, pianificazione, comunicazione e avvio del progetto di predisposizione e sviluppo del MOG;
- Raccolta documentazione/informazioni preliminari;
- Analisi dell'azienda e identificazione delle aree di rischio ex D.Lgs. 231/01 ("macro aree" di attività sensibili) e dei relativi responsabili/ruoli aziendali coinvolti;
- Analisi e valutazione dell'ambiente di controllo di CIR food s.c. per identificare le eventuali carenze rispetto alle componenti chiave del MOG.

La seguente fase ha prodotto specifica documentazione di pianificazione, organizzazione, comunicazione e avvio del progetto di predisposizione e sviluppo del MOG.

5.3. Fase 2: *Risk Assessment Micro*

La presente fase ha portato alla realizzazione delle seguenti attività:

- Analisi di dettaglio delle aree a rischio identificate attraverso interviste;
- Identificazione degli specifici processi/attività sensibili ai reati previsti dal D.Lgs. 231/01 emersi dall'analisi di dettaglio delle aree ("macro aree" di attività sensibili);
- Valutazione dei rischi attraverso la mappatura dei processi sensibili in termini di:
 - reati prospettabili ed astrattamente ipotizzabili a cui ciascun processo risulta esposto;

- potenziali modalità attuative del reato per ciascun processo;
- funzioni organizzative/ruoli aziendali coinvolti nel processo;
- livello di copertura – tramite la predisposizione di protocolli preventivi – dei processi in termini di sistema dei poteri, sistemi informativi, procedure documentali, reportistica;
- descrizione del flusso di processo.

La mappatura dei processi è stata riportata all'interno della presente "Parte Generale" e all'interno delle singole "Parti Speciali" del Modello di organizzazione, gestione e controllo.

5.4. Fase 3: Gap Analysis e definizione del piano di implementazione

La presente fase ha portato alla realizzazione delle seguenti attività:

- Identificazione del quadro di protocolli preventivi (di sistema e specifici) da applicare a ciascun processo sensibile ("macro aree" di attività sensibili) al fine di prevenire la commissione dei reati previsti dal D.Lgs. 231/01 e successive integrazioni;
- Valutazione della mappatura dei processi sensibili – effettuata nella Fase 2 – al fine di identificare le carenze dei processi sensibili rispetto al quadro dei protocolli preventivi identificati (*Gap Analysis*);
- Definizione del piano di azioni da attuare per lo sviluppo del MOG all'interno della Società, tenendo conto delle carenze emerse sui processi (*Risk Assessment Micro*) e delle raccomandazioni fornite nella Fase 1 del progetto con riferimento all'ambiente di controllo e alle componenti macro del modello (*Risk Assessment Macro*).

Il risultato di tali attività è stato riportato all'interno della "Parte Generale" e all'interno delle singole "Parti Speciali" del Modello di organizzazione, gestione e controllo.

5.5. Fase 4: implementazione del Modello di organizzazione, gestione e controllo per la Società CIR food s.c.

La presente fase ha portato alla realizzazione delle seguenti attività:

- Implementazione del piano di azioni di miglioramento – definito alla Fase 3 – che ha portato alla definizione, condivisione e formalizzazione di:
 - componenti macro del MOG: Codice etico, Struttura organizzativa, Sistema delle deleghe e dei poteri, Sistema sanzionatorio, Regolamento OdV;
 - protocolli preventivi – di sistema e specifici – e processi strumentali per ciascuna "macro area" di attività sensibili, oggetto di dettagliata analisi nelle relative "Parti Speciali".



- Formalizzazione del Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.Lgs. 231/01 riportato integralmente in allegato al presente documento.

Il Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.Lgs. 231/01 è stato presentato al Vertice aziendale e successivamente sottoposto al Consiglio di Amministrazione della Società ed approvato – nella sua prima versione – con delibera del C.d.A.

5.6. Fase 5: Aggiornamento e adeguamento del MOG alle intervenute modifiche organizzative e normative

La presente fase ha portato alla realizzazione delle seguenti attività:

- Aggiornamento e adeguamento del Modello di organizzazione, gestione e controllo alle modifiche interne alla Società CIR food s.c.;
- Aggiornamento e adeguamento del Modello di organizzazione, gestione e controllo alle intervenute modifiche normative.

Il Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.Lgs. 231/01 è stato presentato al Vertice aziendale e successivamente sottoposto al Consiglio di Amministrazione della Società ed approvato – nella sue successive versioni aggiornate e adeguate alle intervenute modifiche organizzative e normative – con delibere del C.d.A.

6. STRUTTURA E ARTICOLAZIONE DEL MODELLO

6.1. Modelli di riferimento

Il presente Modello è ispirato alle «Linee guida per la costruzione di modelli di organizzazione, gestione e controllo deliberato ex d.lgs. 231/01» approvate da Confindustria in data 7 marzo 2002 (aggiornate al marzo 2014).

Le fasi fondamentali che le Linee Guida individuano nella costruzione dei Modelli possono essere così schematizzate:

- una prima fase consiste nell'identificazione dei rischi, ossia l'analisi del contesto aziendale per evidenziare dove (in quale area/settore di attività) e secondo quali modalità si possono verificare eventi pregiudizievoli per gli obiettivi indicati dal Decreto;
- una seconda fase che consiste nella progettazione del sistema di controllo (c.d. protocolli per la programmazione della formazione ed attuazione delle decisioni dell'ente), ossia la valutazione del sistema esistente all'interno dell'ente ed il suo eventuale adeguamento, in termini di capacità di contrastare efficacemente, cioè ridurre ad un livello accettabile, i rischi identificati.

Da un punto di vista concettuale, la riduzione del rischio comporta il dovere di intervenire su due fattori determinanti: 1) la probabilità di accadimento dell'evento; 2) l'impatto dell'evento stesso.

Per operare efficacemente, il sistema delineato non può però ridursi a un'attività saltuaria, ma deve tradursi in un processo continuo da reiterare con particolare attenzione ai momenti di cambiamento aziendale.

Va peraltro osservato che la premessa per la costruzione di un sistema di controllo preventivo adeguato passa attraverso la definizione del "*rischio accettabile*".

Se nell'ambito della progettazione di sistemi di controllo a tutela dei rischi di *business*, il rischio è ritenuto accettabile quando i controlli aggiuntivi "costano" più della risorsa da proteggere (es. le comuni automobili sono dotate di antifurto e non anche di un vigile armato), nel contesto del d.lgs. n. 231 del 2001, la logica economica dei costi non può però essere un riferimento utilizzabile in via esclusiva. È pertanto importante che ai fini dell'applicazione delle norme del decreto sia definita una soglia effettiva che consenta di porre un limite alla quantità/qualità delle misure di prevenzione da introdurre per evitare la commissione dei reati considerati. D'altronde, in assenza di una previa determinazione del rischio accettabile, la quantità/qualità di controlli preventivi istituibili è infatti virtualmente infinita, con le intuibili conseguenze in termini di operatività aziendale. Del resto, il generale principio, invocabile anche nel diritto penale, dell'esigibilità concreta del comportamento, sintetizzato dal brocardo latino *ad impossibilia nemo tenetur*, rappresenta un criterio di riferimento ineliminabile anche se, spesso, appare difficile individuarne in concreto il limite.

La nozione di "accettabilità" di cui sopra riguarda i rischi di condotte devianti dalle regole del modello organizzativo e non anche i sottostanti rischi lavorativi per la salute e la sicurezza dei lavoratori che, secondo i principi della vigente legislazione prevenzionistica, devono essere comunque integralmente eliminati in relazione alle conoscenze acquisite in base al progresso tecnico e, ove ciò non sia possibile, ridotti al minimo e, quindi, gestiti.

Riguardo al sistema di controllo preventivo da costruire in relazione al rischio di commissione delle fattispecie di reato contemplate dal d.lgs. n. 231 del 2001, la soglia concettuale di accettabilità, nei casi di reati dolosi, è rappresentata da un **sistema di prevenzione tale da non poter essere aggirato se non fraudolentemente**. Questa soluzione è in linea con la logica della "elusione fraudolenta" del modello organizzativo quale esimente espressa dal citato decreto legislativo ai fini dell'esclusione della responsabilità amministrativa dell'ente (art. 6, comma 1, lett. c), «*le persone hanno commesso il reato eludendo **fraudolentemente** i modelli di organizzazione e di gestione*»).

Diversamente, nei casi di reati di omicidio colposo e lesioni personali colpose commessi con violazione delle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro, la soglia concettuale di accettabilità, agli effetti esimenti del d.lgs. n. 231 del 2001, è rappresentata dalla realizzazione di una condotta (non accompagnata dalla volontà dell'evento-morte/lesioni personali) violativa del modello organizzativo di prevenzione (e dei sottostanti adempimenti obbligatori prescritti dalle norme prevenzionistiche) nonostante la puntuale osservanza degli obblighi di vigilanza previsti dal d.lgs. n. 231 del 2001 da parte dell'apposito organismo di vigilanza. Ciò in quanto l'elusione fraudolenta dei modelli organizzativi appare incompatibile con l'elemento soggettivo dei reati di omicidio colposo e lesioni personali colpose, di cui agli artt. 589 e 590 c.p.

Secondo le Linee Guida, la realizzazione di un sistema di gestione del rischio deve muovere dal presupposto che i reati possano comunque essere commessi anche una volta attuato il modello. Laddove si tratti di reati dolosi, il modello e le relative misure devono cioè essere tali che l'agente non solo dovrà "volere" l'evento reato (es. corrompere un pubblico funzionario) ma potrà attuare il suo proposito criminoso soltanto aggirando fraudolentemente (es. attraverso artifici e/o raggiri) le indicazioni dell'ente. L'insieme di misure che l'agente, se vuol delinquere, sarà costretto a "forzare", dovrà essere realizzato in relazione alle specifiche attività dell'ente considerate a rischio ed ai singoli reati ipoteticamente collegabili alle stesse. Nell'ipotesi, invece, di reati colposi, gli stessi devono essere voluti dall'agente solo come condotta e non anche come evento.

La metodologia per la realizzazione di un sistema di gestione del rischio che verrà di seguito esposta ha valenza generale.

Il procedimento descritto può essere infatti applicato a varie tipologie di rischio: legale, operativo, di *reporting* finanziario, ecc. Questa caratteristica consente di utilizzare il medesimo approccio anche qualora i principi del d.lgs. n. 231 del 2001 vengano estesi ad altri ambiti. In particolare, con riferimento alla avvenuta estensione del d.lgs. n. 231 del 2001 ai reati di omicidio colposo e lesioni personali colpose gravi o gravissime commessi con violazione delle norme in materia di salute e sicurezza sul lavoro, è opportuno ribadire che la vigente disciplina legislativa della prevenzione dei rischi lavorativi detta i principi e criteri essenziali per la gestione della salute e sicurezza sul lavoro in azienda e pertanto, in questo ambito, il modello organizzativo non potrà prescindere da tale preconditione.

Naturalmente, per quelle organizzazioni che abbiano già attivato processi di autovalutazione interna, anche certificati, si tratta di focalizzarne l'applicazione, qualora così non fosse, su tutte le tipologie di rischio e con tutte le modalità contemplate dal d.lgs. n. 231 del 2001. A questo proposito è opportuno rammentare che la gestione dei rischi è un processo maieutico che le imprese devono attivare al proprio interno secondo le modalità ritenute più appropriate, ovviamente nel rispetto degli obblighi stabiliti dall'ordinamento. I modelli che verranno quindi predisposti ed attuati a livello aziendale saranno il risultato dell'applicazione metodologica documentata, da parte di ogni singolo ente, delle indicazioni qui fornite, in funzione del proprio contesto operativo interno (struttura organizzativa, articolazione territoriale, dimensioni, ecc.) ed esterno (settore economico, area geografica), nonché dei singoli reati ipoteticamente collegabili alle specifiche attività dell'ente considerate a rischio.

Quanto alle modalità operative della gestione dei rischi, soprattutto con riferimento a quali soggetti/funzioni aziendali possono esserne concretamente incaricati, le metodologie possibili sono sostanzialmente due:

- valutazione da parte di un organismo aziendale che svolga questa attività con la collaborazione del *management* di linea;
- autovalutazione da parte del *management* operativo con il supporto di un tutore/facilitatore metodologico.

Secondo l'impostazione logica appena delineata, di seguito verranno esplicitati i passi operativi che la Società dovrà compiere per attivare un sistema di gestione dei rischi coerente con i requisiti imposti dal d.lgs. n. 231 del 2001. Nel descrivere tale processo logico, enfasi viene posta sui risultati rilevanti delle attività di autovalutazione poste in essere ai fini della realizzazione del sistema.



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

Inventariazione degli ambiti aziendali di attività

Lo svolgimento di tale fase può avvenire secondo approcci diversi, tra gli altri, per attività, per funzioni, per processi. Esso comporta, in particolare, il compimento di una revisione periodica esaustiva della realtà aziendale, con l'obiettivo di individuare le aree che risultano interessate dalle potenziali casistiche di reato. Così, per quel che riguarda ad esempio i reati contro la P.A., si tratterà di identificare quelle aree che per loro natura abbiano rapporti diretti o indiretti con la P.A. nazionale ed estera. In questo caso alcune tipologie di processi/funzioni saranno sicuramente interessate (ad esempio le vendite verso la P.A., la gestione delle concessioni da P.A. locali, e così via), mentre altre potranno non esserlo o esserlo soltanto marginalmente. Riguardo invece ai reati di omicidio e lesioni colpose gravi o gravissime commessi con violazione delle norme di tutela della salute e sicurezza sul lavoro, non è possibile escludere aprioristicamente alcun ambito di attività, dal momento che tale casistica di reati può di fatto investire la totalità delle componenti aziendali.

Nell'ambito di questo procedimento di revisione dei processi/funzioni a rischio, è opportuno identificare i soggetti sottoposti all'attività di monitoraggio che, con riferimento ai reati dolosi, in talune circostanze particolari ed eccezionali, potrebbero includere anche coloro che siano legati all'impresa da meri rapporti di parasubordinazione, quali ad esempio gli agenti, o da altri rapporti di collaborazione, come i partner commerciali, nonché i dipendenti ed i collaboratori di questi ultimi.

Sotto questo profilo, per i reati colposi di omicidio e lesioni personali commessi con violazione delle norme di tutela della salute e sicurezza sul lavoro, soggetti sottoposti all'attività di monitoraggio sono tutti i lavoratori destinatari della stessa normativa.

Nel medesimo contesto è altresì opportuno porre in essere esercizi di *due diligence* tutte le volte in cui, in sede di valutazione del rischio, siano stati rilevati "indicatori di sospetto" (ad esempio conduzione di trattative in territori con alto tasso di corruzione, procedure particolarmente complesse, presenza di nuovo personale sconosciuto all'ente) afferenti ad una particolare operazione commerciale.

Infine, occorre sottolineare che ogni azienda/settore presenta i propri specifici ambiti di rischiosità che possono essere individuati soltanto tramite una puntuale analisi interna. Una posizione di evidente rilievo ai fini dell'applicazione del d.lgs. n. 231 del 2001 rivestono, tuttavia, i processi dell'area finanziaria.

Analisi dei rischi potenziali

L'analisi dei potenziali rischi deve aver riguardo alle possibili modalità attuative dei reati nelle diverse aree aziendali (individuate secondo il processo di cui al punto precedente). L'analisi, propedeutica ad una corretta progettazione delle misure preventive, deve sfociare in una rappresentazione esaustiva di come le fattispecie di reato possono essere attuate rispetto al contesto operativo interno ed esterno in cui opera l'azienda.

A questo proposito è utile tenere conto sia della storia dell'ente, cioè delle sue vicende passate, che delle caratteristiche degli altri soggetti operanti nel medesimo settore ed, in particolare, degli eventuali illeciti da questi commessi nello stesso ramo di attività.

In particolare, l'analisi delle possibili modalità attuative dei reati di omicidio e lesioni colpose gravi o gravissime commessi con violazione degli obblighi di tutela della salute e sicurezza sul lavoro, corrisponde alla valutazione dei rischi lavorativi effettuata secondo i criteri previsti dall'art. 28 d.lgs. n. 81 del 2008.

Valutazione/costruzione/adequamento del sistema di controlli preventivi

Le attività precedentemente descritte si completano con una valutazione del sistema di controlli preventivi eventualmente esistente e con il suo adeguamento quando ciò si riveli necessario, o con una sua costruzione quando l'ente ne sia sprovvisto. Il sistema di controlli preventivi dovrà essere tale da garantire che i rischi di commissione dei reati, secondo le modalità individuate e documentate nella fase precedente, siano ridotti ad un "livello accettabile", secondo la definizione esposta in premessa. Si tratta, in sostanza, di progettare quelli che il d.lgs. n. 231 del 2001 definisce «*specifici protocolli diretti a programmare la formazione e l'attuazione delle decisioni dell'ente in relazione ai reati da prevenire*». Le componenti di un sistema di controllo interno (preventivo), per le quali esistono consolidati riferimenti metodologici, sono molteplici.

Tuttavia, è opportuno ribadire che, per tutti gli enti, il sistema di controlli preventivi dovrà essere tale che lo stesso:

- nel caso di reati dolosi, non possa essere aggirato se non con intenzionalità;
- nel caso di reati colposi, come tali incompatibili con l'intenzionalità fraudolenta, risulti comunque violato, nonostante la puntuale osservanza degli obblighi di vigilanza da parte dell'apposito organismo i vigilanza.

Secondo le indicazioni appena fornite, qui di seguito sono elencate, con distinto riferimento ai reati dolosi e colposi previsti dal d.lgs. n. 231 del 2001, quelle che generalmente vengono ritenute le **componenti (i protocolli) di un sistema di controllo preventivo**, che dovranno essere attuate a livello aziendale per garantire l'efficacia del modello.

A) Sistemi di controllo preventivo dei reati dolosi

Le componenti più rilevanti del sistema di controllo, secondo le Linee Guida proposte da Confindustria, sono:

- il Codice etico con riferimento ai reati considerati;
- un sistema organizzativo formalizzato e chiaro, soprattutto per quanto attiene all'attribuzione di responsabilità;
- le procedure manuali ed informatiche (sistemi informativi) tali da regolamentare lo svolgimento delle attività prevedendo gli opportuni punti di controllo; in questo ambito una particolare efficacia preventiva riveste lo strumento di controllo rappresentato dalla separazione di compiti fra coloro che svolgono fasi (attività) cruciali di un processo a rischio;
- i poteri autorizzativi e di firma assegnati in coerenza con le responsabilità organizzative e gestionali definite;



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

- il sistema di controllo di gestione in grado di fornire tempestiva segnalazione dell'esistenza e dell'insorgere di situazioni di criticità generale e/o particolare;
- comunicazione al personale e sua formazione.

B) Sistemi di controllo preventivo dei reati di omicidio colposo e lesioni personali colpose commessi con violazione delle norme di tutela della salute e sicurezza sul lavoro

Fermo restando quanto già precisato in relazione alle fattispecie di reato doloso, in questo ambito, le componenti più rilevanti del sistema di controllo sono:

- Il Codice etico (o di comportamento) con riferimento ai reati considerati;
- una struttura organizzativa con compiti e responsabilità in materia di salute e sicurezza sul lavoro definiti formalmente in coerenza con lo schema organizzativo e funzionale dell'azienda, a partire dal datore di lavoro fino al singolo lavoratore. Particolare attenzione va riservata alle figure specifiche operanti in tale ambito.

Tale impostazione comporta in sostanza che:

- a) nella definizione dei compiti organizzativi e operativi della direzione aziendale, dei dirigenti, dei preposti e dei lavoratori siano esplicitati anche quelli relativi alle attività di sicurezza di rispettiva competenza nonché le responsabilità connesse all'esercizio delle stesse attività;
 - b) siano in particolare documentati i compiti del RSPP e degli eventuali ASPP, del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, degli addetti alla gestione delle emergenze e del medico competente;
- **Formazione e addestramento:** lo svolgimento di compiti che possono influenzare la salute e sicurezza sul lavoro richiede una adeguata competenza, da verificare ed alimentare attraverso la somministrazione di formazione e addestramento finalizzati ad assicurare che tutto il personale, ad ogni livello, sia consapevole della importanza della conformità delle proprie azioni rispetto al modello organizzativo e delle possibili conseguenze dovute a comportamenti che si discostino dalle regole dettate dal modello. In concreto, ciascun lavoratore/operatore aziendale deve ricevere una formazione sufficiente ed adeguata con particolare riferimento al proprio posto di lavoro ed alle proprie mansioni. Questa deve avvenire in occasione dell'assunzione, del trasferimento o cambiamento di mansioni o dell'introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie, di nuove sostanze e preparati pericolosi. L'azienda dovrebbe organizzare la formazione e l'addestramento secondo i fabbisogni rilevati periodicamente;
 - **comunicazione e coinvolgimento:** la circolazione delle informazioni all'interno dell'azienda assume un valore rilevante per favorire il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati e consentire consapevolezza ed impegno adeguati a tutti i livelli. Il coinvolgimento dovrebbe essere realizzato attraverso:
 - a) la consultazione preventiva in merito alla individuazione e valutazione dei rischi ed alla definizione delle misure preventive;



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

- b) riunioni periodiche che tengano conto almeno delle richieste fissate dalla legislazione vigente utilizzando anche le riunioni previste per la gestione aziendale.
- Gestione operativa: il sistema di controllo, relativamente ai rischi per la salute e sicurezza sul lavoro dovrebbe integrarsi ed essere congruente con la gestione complessiva dei processi aziendali. Dall'analisi dei processi aziendali e delle loro interrelazione e dai risultati della valutazione dei rischi deriva la definizione delle modalità per lo svolgimento in sicurezza delle attività che impattano in modo significativo sulla salute e sicurezza sul lavoro. L'azienda, avendo identificato le aree di intervento associate agli aspetti di salute e sicurezza, dovrebbe esercitarne una gestione operativa regolata.

In questo senso, particolare attenzione dovrebbe essere posta riguardo a:

- a) assunzione e qualificazione del personale;
- b) organizzazione del lavoro e delle postazioni di lavoro;
- c) acquisizione di beni e servizi impiegati dall'azienda e comunicazione delle opportune informazioni a fornitori ed appaltatori;
- d) manutenzione normale e straordinaria;
- e) qualificazione e scelta dei fornitori e degli appaltatori;
- f) gestione delle emergenze;
- g) procedure per affrontare le difformità rispetto agli obiettivi fissati ed alle regole del sistema di controllo;

Sistema di monitoraggio della sicurezza: la gestione della salute e sicurezza sul lavoro dovrebbe prevedere una fase di verifica del mantenimento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi adottate e valutate idonee ed efficaci. Le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione realizzate dall'azienda dovrebbero essere sottoposte a monitoraggio pianificato.

L'impostazione di un piano di monitoraggio si dovrebbe sviluppare attraverso:

- a) programmazione temporale delle verifiche (frequenza);
- b) attribuzione di compiti e di responsabilità esecutive;
- c) descrizione delle metodologie da seguire;
- d) modalità di segnalazione delle eventuali situazioni difformi.

Dovrebbe, quindi, essere previsto un monitoraggio sistematico le cui modalità e responsabilità dovrebbero essere stabilite contestualmente alla definizione delle modalità e responsabilità della gestione operativa.

Questo **monitoraggio di 1° livello** è svolto generalmente dalle risorse interne della struttura, sia in autocontrollo da parte dell'operatore, sia da parte del preposto/dirigente ma può comportare, per aspetti specialistici (ad esempio, per verifiche strumentali), il ricorso ad altre risorse interne o esterne all'azienda. È bene, altresì, che la verifica delle misure di natura organizzativa e procedurale relative alla salute e sicurezza venga realizzata dai soggetti già definiti in sede di attribuzione delle responsabilità (in genere si tratta di dirigenti e preposti). Tra

questi particolare importanza riveste il Servizio di Prevenzione e Protezione che è chiamato ad elaborare, per quanto di competenza, i sistemi di controllo delle misure adottate.

È altresì necessario che l'azienda conduca una periodica attività di **monitoraggio di 2° livello** sulla funzionalità del sistema preventivo adottato. Il monitoraggio di funzionalità dovrebbe consentire l'adozione delle decisioni strategiche ed essere condotto da personale competente che assicuri l'obiettività e l'imparzialità, nonché l'indipendenza dal settore di lavoro sottoposto a verifica ispettiva.

Secondo le Linee Guida di Confindustria, le componenti sopra descritte devono integrarsi organicamente in un'architettura del sistema che rispetti una serie di principi di controllo, fra cui:

- *ogni operazione, transazione, azione deve essere verificabile, documentata, coerente e congrua*: per ogni operazione vi deve essere un adeguato supporto documentale su cui si possa procedere in ogni momento all'effettuazione di controlli che attestino le caratteristiche e le motivazioni dell'operazione ed individuino chi ha autorizzato, effettuato, registrato, verificato l'operazione stessa;
- *nessuno può gestire in autonomia un intero processo*: il sistema deve garantire l'applicazione del principio di separazione di funzioni, per cui l'autorizzazione all'effettuazione di un'operazione, deve essere sotto la responsabilità di persona diversa da chi contabilizza, esegue operativamente o controlla l'operazione;
- *documentazione dei controlli*: il sistema di controllo deve documentare (eventualmente attraverso la redazione di verbali) l'effettuazione dei controlli, anche di supervisione;

È opportuno evidenziare che la mancata conformità a punti specifici delle Linee Guida di Confindustria non inficia di per sé la validità del Modello. Il singolo Modello, infatti, dovendo essere redatto con riguardo alla realtà concreta della società cui si riferisce, ben può discostarsi in taluni specifici punti dalle Linee Guida (che, per loro natura, hanno carattere generale), quando ciò sia dovuto alla necessità di garantire maggiormente le esigenze tutelate dal Decreto.

In base a tale osservazione, devono essere valutate anche le osservazioni esemplificative contenute nell'appendice delle Linee Guida (c.d. *case study*), nonché la sintetica elencazione degli strumenti di controllo ivi prevista.

C) Sistemi di controllo preventivo nei reati ambientali

Fermo restando quanto già precisato in relazione alle fattispecie di reato doloso, in questo ambito, le componenti più rilevanti del sistema di controllo sono:

- il Codice etico (o di comportamento) con riferimento ai reati considerati;



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

- una struttura organizzativa con compiti e responsabilità in materia ambientale definiti formalmente in coerenza con lo schema organizzativo e funzionale dell'azienda, a partire dal rappresentante legale fino al singolo lavoratore. Particolare attenzione va riservata alle figure specifiche operanti in tale ambito.

Tale impostazione comporta in sostanza che:

- a) nella definizione dei compiti organizzativi e operativi della direzione aziendale, dei dirigenti, dei preposti e dei lavoratori siano esplicitati anche quelli relativi alle attività ambientali di rispettiva competenza nonché le responsabilità connesse all'esercizio delle stesse attività;
 - b) siano in particolare documentati i compiti del RSGA (Responsabile del sistema di gestione ambientale);
- informazione, formazione ed addestramento: lo svolgimento di compiti che possono influenzare i profili richiede una adeguata competenza, da verificare ed alimentare attraverso la somministrazione di formazione e addestramento finalizzati ad assicurare che tutto il personale, ad ogni livello, sia consapevole della importanza della conformità delle proprie azioni rispetto al modello organizzativo e delle possibili conseguenze dovute a comportamenti che si discostino dalle regole dettate dal modello. In concreto, tutti i soggetti coinvolti devono ricevere una formazione sufficiente ed adeguata con particolare riferimento al proprio posto di lavoro ed alle proprie mansioni. Questa deve avvenire in occasione dell'assunzione, del trasferimento o cambiamento di mansioni o dell'introduzione di nuove attrezzature di lavoro o di nuove tecnologie, di nuove sostanze e preparati pericolosi. L'azienda deve organizzare la formazione e l'addestramento secondo i fabbisogni rilevati periodicamente e deve darne atto mediante documenti (da conservare) attraverso i quali sia possibile evincere il contenuto dei corsi, l'obbligatorietà della partecipazione agli stessi ed i controlli di frequenza;
 - comunicazione e coinvolgimento: la circolazione delle informazioni all'interno dell'azienda assume un valore rilevante per favorire il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati e consentire consapevolezza ed impegno adeguati a tutti i livelli. Il coinvolgimento dovrebbe essere realizzato attraverso:
 - a) la consultazione preventiva in merito alla individuazione e valutazione dei rischi ed alla definizione delle misure preventive;
 - b) riunioni periodiche che tengano conto almeno delle richieste fissate dalla legislazione vigente utilizzando anche le riunioni previste per la gestione aziendale;
 - gestione operativa: il sistema di controllo, relativamente ai rischi per l'ambiente dovrebbe integrarsi ed essere congruente con la gestione complessiva dei processi aziendali.

In questo senso, particolare attenzione dovrebbe essere posta riguardo a:

- a) assunzione e qualificazione del personale;
- b) organizzazione del lavoro e delle postazioni di lavoro;
- c) acquisizione di beni e servizi impiegati dall'azienda e comunicazione delle opportune informazioni a fornitori ed appaltatori;
- d) manutenzione normale e straordinaria;
- e) qualificazione e scelta dei fornitori e degli appaltatori;

- f) procedure per affrontare le difformità rispetto agli obiettivi fissati ed alle regole del sistema di controllo.
- Sistema di monitoraggio dei profili ambientali: la gestione della tutela dell'ambiente dovrebbe prevedere una fase di verifica del mantenimento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi adottate e valutate idonee ed efficaci. Le misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione realizzate dall'azienda dovrebbero essere sottoposte a monitoraggio pianificato.

L'impostazione di un piano di monitoraggio si dovrebbe sviluppare attraverso:

- a) programmazione temporale delle verifiche (frequenza);
- b) attribuzione di compiti e di responsabilità esecutive;
- c) descrizione delle metodologie da seguire;
- d) modalità di segnalazione delle eventuali situazioni difformi.

Dovrebbe, quindi, essere previsto un monitoraggio sistematico le cui modalità e responsabilità dovrebbero essere stabilite contestualmente alla definizione delle modalità e responsabilità della gestione operativa.

Questo **monitoraggio di 1° livello** è svolto generalmente dalle risorse interne della struttura, sia in autocontrollo da parte dell'operatore, sia da parte del preposto/dirigente ma può comportare, per aspetti specialistici (ad esempio, per verifiche strumentali), il ricorso ad altre risorse interne o esterne all'azienda. È bene, altresì, che la verifica delle misure di natura organizzativa e procedurale relative alla tutela dell'ambiente venga realizzata dai soggetti già definiti in sede di attribuzione delle responsabilità.

È altresì necessario che l'azienda conduca una periodica attività di **monitoraggio di 2° livello** sulla funzionalità del sistema preventivo adottato. Il monitoraggio di funzionalità dovrebbe consentire l'adozione delle decisioni strategiche ed essere condotto da personale competente che assicuri l'obiettività e l'imparzialità, nonché l'indipendenza dal settore di lavoro sottoposto a verifica ispettiva.

Le componenti sopra descritte devono integrarsi organicamente in un'architettura del sistema che rispetti una serie di principi di controllo, fra cui:

- ogni operazione, transazione, azione deve essere verificabile, documentata, coerente e congrua: per ogni operazione vi deve essere un adeguato supporto documentale su cui si possa procedere in ogni momento all'effettuazione di controlli che attestino le caratteristiche e le motivazioni dell'operazione ed individuino chi ha autorizzato, effettuato, registrato, verificato l'operazione stessa;
- nessuno può gestire in autonomia un intero processo: il sistema deve garantire l'applicazione del principio di separazione di funzioni, per cui l'autorizzazione all'effettuazione di un'operazione, deve essere sotto la responsabilità di persona diversa da chi contabilizza, esegue operativamente o controlla l'operazione;
- documentazione dei controlli: il sistema di controllo deve documentare (eventualmente attraverso la redazione di verbali) l'effettuazione dei controlli, anche di supervisione.

6.2. Articolazione e regole per l'approvazione del modello e suoi aggiornamenti

Ai fini della predisposizione del Modello si è dunque proceduto, in coerenza metodologica con quanto proposto dalle Linee Guida di Confindustria:

- ad identificare le attività cosiddette *sensibili*, attraverso il preventivo esame della documentazione aziendale (statuto, regolamenti, organigrammi, procure, mansionari, disposizioni e comunicazioni organizzative) ed una serie di colloqui con i soggetti preposti ai vari settori dell'operatività aziendale (ovvero con i responsabili delle diverse funzioni). L'analisi è stata preordinata all'identificazione e alla valutazione del concreto svolgimento di attività nelle quali potessero configurarsi condotte illecite a rischio di commissione dei reati presupposti. Allo stesso tempo si è proceduto a valutare i presidi di controllo, anche preventivo, in essere e le eventuali criticità da sottoporre a successivo miglioramento;

- a disegnare e implementare le azioni necessarie ai fini del miglioramento del sistema di controllo e all'adeguamento dello stesso agli scopi perseguiti dal Decreto, alla luce e in considerazione delle Linee Guida di Confindustria, nonché dei fondamentali principi della separazione dei compiti e della definizione dei poteri autorizzativi coerenti con le responsabilità assegnate. In tale fase, particolare attenzione è stata dedicata ad individuare e regolare i processi di gestione e controllo finanziario nelle attività a rischio;

- a definire i protocolli di controllo nei casi in cui un'ipotesi di rischio sia stata ravvisata come sussistente. In tal senso si sono dunque definiti protocolli di decisione e di attuazione delle decisioni che esprimono l'insieme di regole e la disciplina che i soggetti preposti alla responsabilità operativa di tali attività hanno concorso ad illustrare come le più idonee a governare il profilo di rischio individuato. Il principio adottato nella costruzione del sistema di controllo è quello per il quale la soglia concettuale di accettabilità è rappresentata da un sistema di prevenzione tale da non poter essere aggirato se non fraudolentemente, come già indicato nelle Linee Guida proposte da Confindustria. I protocolli sono ispirati alla regola di rendere documentate e verificabili le varie fasi del processo decisionale, affinché sia possibile risalire alla motivazione che ha guidato alla decisione.

I momenti fondamentali del Modello sono pertanto:

- la mappatura delle attività a rischio della società, ossia quelle attività nel cui ambito è possibile la commissione dei reati previsti dal Decreto;
- la predisposizione di adeguati momenti di controllo a prevenzione della commissione dei reati previsti dal Decreto;
- la verifica *ex post* dei comportamenti aziendali, nonché del funzionamento del Modello con conseguente aggiornamento periodico;
- la diffusione ed il coinvolgimento di tutti i livelli aziendali nell'attuazione delle regole comportamentali e delle procedure istituite;
- l'attribuzione all'OdV di specifici compiti di vigilanza sull'efficace e corretto funzionamento del Modello;
- la realizzazione di un Codice etico.

Il Modello, fermo restando le finalità peculiari descritte precedentemente e relative alla valenza esimente prevista dal Decreto, si inserisce nel più ampio sistema di controllo già in essere ed adottato al fine di fornire la ragionevole garanzia circa il raggiungimento degli obiettivi aziendali nel rispetto delle leggi e dei regolamenti, dell'affidabilità delle informazioni finanziarie e della salvaguardia del patrimonio, anche contro possibili frodi.

In particolare, con riferimento alle aree di attività cosiddette *sensibili*, la Società ha individuato i seguenti principi cardine del proprio Modello, che regolando tali attività rappresentano gli strumenti diretti a programmare la formazione e l'attuazione delle decisioni della Società e a garantire un idoneo controllo sulle stesse, anche in relazione ai reati da prevenire:

- separazione dei compiti attraverso una corretta distribuzione delle responsabilità e la previsione di adeguati livelli autorizzativi, allo scopo di evitare sovrapposizioni funzionali o allocazioni operative che concentrino le attività critiche su un unico soggetto;
- chiara e formalizzata assegnazione di poteri e responsabilità, con espressa indicazione dei limiti di esercizio e in coerenza con le mansioni attribuite e le posizioni ricoperte nell'ambito della struttura organizzativa;
- nessuna operazione significativa può essere intrapresa senza autorizzazione;
- esistenza di regole comportamentali idonee a garantire l'esercizio delle attività aziendali nel rispetto delle leggi e dei regolamenti e dell'integrità del patrimonio aziendale;
- adeguata regolamentazione procedurale delle attività aziendali cosiddette *sensibili*, cosicché: o i processi operativi siano definiti prevedendo un adeguato supporto documentale per consentire che essi siano sempre verificabili in termini di congruità, coerenza e responsabilità; o le decisioni e le scelte operative siano sempre tracciabili in termini di caratteristiche e motivazioni e siano sempre individuabili coloro che hanno autorizzato, effettuato e verificato le singole attività; o siano garantite modalità di gestione delle risorse finanziarie idonee ad impedire la commissione dei reati; o siano svolte e documentate le attività di controllo e supervisione, compiute sulle transazioni aziendali; o esistano meccanismi di sicurezza che garantiscano un'adeguata protezione all'accesso fisico-logico ai dati e ai beni aziendali; o lo scambio delle informazioni fra fasi o processi contigui avvenga in modo da garantire l'integrità e la completezza dei dati gestiti.

I principi sopra descritti appaiono coerenti con le indicazioni fornite dalle Linee Guida emanate da Confindustria, e sono ritenuti dalla società ragionevolmente idonei anche a prevenire i reati richiamati dal Decreto.

Per tale motivo, la Società reputa fondamentale garantire la corretta e concreta applicazione dei sopra citati principi di controllo in tutte le aree di attività aziendali cosiddette *sensibili* individuate e descritte nelle Parti Speciali del presente Modello.

6.3. Fondamenta e contenuti del modello

Il Modello predisposto da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. si fonda su:

- il Codice etico, destinato a fissare le linee di comportamento generali;



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

- la struttura organizzativa che definisce l'attribuzione dei compiti – prevedendo, per quanto possibile, la separazione delle funzioni o in alternativa dei controlli compensativi - e i soggetti chiamati a controllare la correttezza dei comportamenti;
- la mappatura delle aree aziendali sensibili, vale a dire la descrizione di quei processi nel cui ambito risulta più agevole che possano essere commessi reati;
- i processi strumentali alle aree aziendali sensibili, ovvero quei processi attraverso i quali vengono gestiti strumenti di tipo finanziario e/o mezzi sostitutivi in grado di supportare la commissione dei reati nelle aree a rischio reato;
- l'utilizzo di procedure aziendali formalizzate, tese a disciplinare le modalità operative corrette per assumere ed attuare decisioni nelle diverse aree aziendali sensibili;
- l'indicazione dei soggetti che intervengono a presidio di tali attività, nei ruoli auspicabilmente distinti sia di esecutori sia di controllori, ai fini di una segregazione dei compiti di gestione e di controllo;
- la adozione di un sistema di deleghe e di poteri aziendali, coerente con le responsabilità assegnate e che assicuri una chiara e trasparente rappresentazione del processo aziendale di formazione e di attuazione delle decisioni, secondo il requisito della unicità del preposto alla funzione;
- l'individuazione di metodologie e di strumenti che assicurino un adeguato livello di monitoraggio e di controllo, sia diretto sia indiretto, essendo il primo tipo di controllo affidato agli operatori specifici di una data attività e al preposto, nonché il secondo controllo al management e all'Organismo di vigilanza;
- la precisazione dei supporti informativi per la tracciabilità delle attività di monitoraggio e di controllo (es. schede, tabulati, rapporti ecc.);
- la definizione di un sistema sanzionatorio per coloro che violino le regole di condotta stabilite dalla Società;
- l'attuazione di un piano: 1) di formazione del personale dirigente e dei quadri che operano in aree sensibili, degli amministratori e dell'Organismo di Vigilanza; 2) di informazione di tutti gli altri soggetti interessati;
- la costituzione di un Organismo di Vigilanza cui viene assegnato il compito di vigilare sull'efficacia ed il corretto funzionamento del modello, sulla coerenza dello stesso con gli obiettivi e sul suo aggiornamento periodico.

La documentazione relativa al modello si compone delle seguenti parti:

parte generale: descrizione del Modello e della Società

parte speciale A: Codice etico

parte speciale B: Struttura organizzativa

parte speciale C: Sistema delle deleghe e dei poteri

parte speciale D: Sistema sanzionatorio

parte speciale E: Reati contro la Pubblica Amministrazione e ai danni dello Stato

parte speciale F: Reati in tema di falsità in monete, in carte di pubblico credito, in valori di bollo e in strumenti o segni di riconoscimento

parte speciale G: Reati societari



- parte speciale H: Reati contro la personalità individuale
- parte speciale I: Reati in tema di sicurezza sul luogo di lavoro
- parte speciale J: Reati di ricettazione, riciclaggio e impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita, nonché autoriciclaggio
- parte speciale K: Reati transnazionali richiamati dalla legge 16 marzo 2006 n. 146
- parte speciale L: Reati in materia di criminalità informatica e di trattamento illecito di dati
- parte speciale M: Delitti contro l'industria e il commercio
- parte speciale N: Delitti in materia di violazione del diritto d'autore
- parte speciale O: Delitti in materia di criminalità organizzata
- parte speciale P: Delitto di cui all'art. 377 *bis* c.p.
- parte speciale Q: Struttura, composizione, regolamento e funzionamento dell'Organismo di Vigilanza
- parte speciale R: Reati ambientali
- parte speciale S: Reato di impiego di cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare

6.4. Codice etico

Il Codice etico è il documento elaborato ed adottato in via autonoma da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. per comunicare a tutti i soggetti cointeressati i principi di deontologia aziendale, gli impegni e le responsabilità etiche nella conduzione degli affari e delle attività aziendali cui la Società intende uniformarsi. Se ne pretende il rispetto da parte di tutti coloro che operano in Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. e che con essa intrattengono relazioni contrattuali.

I principi e le regole di comportamento contenute nel presente Modello si integrano con quanto espresso nel Codice etico adottato dalla Società, pur presentando il Modello, per le finalità che esso intende perseguire in attuazione delle disposizioni del Decreto, una portata diversa rispetto al Codice stesso.

Si rende opportuno precisare che il Codice etico rappresenta uno strumento adottato in via autonoma e suscettibile di applicazione sul piano generale da parte della Società allo scopo di esprimere una serie di principi di deontologia aziendale che la Società stessa riconosce come propri e sui quali intende richiamare l'osservanza di tutti i suoi dipendenti e di tutti coloro che cooperano al perseguimento dei fini aziendali, compresi fornitori e clienti; il Modello risponde, invece, a specifiche prescrizioni contenute nel Decreto, finalizzate a prevenire la commissione di particolari tipologie di reati per fatti che, commessi apparentemente nell'interesse o a vantaggio dell'azienda, possono comportare una responsabilità amministrativa in base alle disposizioni del Decreto medesimo. Tuttavia, in considerazione del fatto che il Codice etico richiama principi di comportamento idonei anche a prevenire i comportamenti illeciti di cui al Decreto, esso acquisisce rilevanza ai fini del Modello e costituisce, pertanto, formalmente una componente integrante del Modello medesimo.

Il Codice etico della Società è riportato nella "Parte speciale A: Codice etico".

6.5. Struttura organizzativa



La struttura organizzativa della Società viene definita attraverso l'emanazione di deleghe di funzioni e disposizioni organizzative (ordini di servizio, job description, direttive organizzative interne) da parte del Presidente.

All'interno del Portale Intranet di CIR food è possibile trovare una sezione dedicata all'"ASSETTO ORGANIZZATIVO" della Società – per quanto riguarda rispettivamente funzioni e ruoli –, che viene costantemente aggiornato con cadenza trimestrale.

L'Ufficio del personale è, inoltre, tenuto a mantenere aggiornato l'assetto del personale, nonché a comunicare all'OdV tutti gli interventi significativi che avvengono all'interno di tale organizzazione.

La struttura organizzativa di Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c., che costituisce parte integrante e sostanziale del Modello, è riportata nella "Parte speciale B: Struttura organizzativa" e rappresenta la mappa delle aree della Società e delle relative funzioni che sono attribuite ad ogni area.

Il progetto di fusione per incorporazione di SIR Eudania in CIR food – datata 1° marzo 2011 e deliberata dalle assemblee dei soci delle rispettive cooperative in data 11 dicembre 2010 – ha previsto la costituzione della Divisione EUDANIA, nella quale sono confluite tutte le attività svolte dalle due cooperative nelle regioni Toscana, Umbria e Marche. La Divisione EUDANIA mantiene, ad oggi, le caratteristiche proprie della Divisione all'interno del gruppo, ma segue le medesime procedure della Società CIR food.

Anche la struttura organizzativa della Divisione EUDANIA, che costituisce parte integrante e sostanziale del Modello, è riportata nella "Parte speciale B: Struttura organizzativa".

6.6. Aree di attività sensibili, processi strumentali e processo decisionale

Il processo decisionale afferente le aree di attività sensibili deve uniformarsi ai seguenti criteri:

- ogni decisione riguardante le operazioni nell'ambito delle aree di attività sensibili, come di seguito individuate, deve risultare da un documento scritto;
- non potrà comunque mai esservi identità soggettiva tra colui che decide in merito allo svolgimento di un processo all'interno di un'area di attività sensibile e colui che effettivamente lo pone in essere portandola a compimento;
- non potrà mai esservi identità soggettiva tra coloro che decidono e pongono in essere un processo all'interno di un'area sensibile e color che risultano investiti del potere di destinarvi le necessarie risorse economiche e finanziarie.

Di seguito si riportano le principali attività sensibili e i principali processi strumentali, oggetto di dettagliata analisi nelle relative parti speciali.

Per i reati contro la Pubblica Amministrazione e ai danni dello Stato (parte speciale E):

macro attività sensibili:



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

(Omissis)

processi strumentali:

(Omissis)

Per i reati in tema di falsità in monete, in carte di pubblico credito, in valori di bollo e in strumenti o segni di riconoscimento (parte speciale F):

macro attività sensibili:

(Omissis)

Per i reati societari (parte speciale G):

macro attività sensibili:

(Omissis)

processi strumentali:

(Omissis)

Per i reati contro la personalità individuale (parte speciale H)

macro attività sensibili:

(Omissis)

processi strumentali:

(Omissis)

Per i reati in tema di sicurezza sul luogo di lavoro (parte speciale I):

macro attività sensibili:

(Omissis)

processi strumentali:

(Omissis)

Per i reati in tema di ricettazione, riciclaggio e impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita, nonché autoriciclaggio (parte speciale J):

macro attività sensibili:

(Omissis)

processi strumentali:

(Omissis)

Per i reati transnazionali richiamati dalla legge 16 marzo 2006 n. 146 (parte speciale K):

macro attività sensibili:

(Omissis)

processi strumentali:

(Omissis)

Per i reati in materia di criminalità informatica e di trattamento illecito di dati (parte speciale L)

macro attività sensibili:

(Omissis)

processi strumentali:

(Omissis)

Per i delitti contro l'industria e il commercio (parte speciale M)

macro attività sensibili:

(Omissis)

processi strumentali:

(Omissis)

Per i delitti in materia di violazione del diritto d'autore (parte speciale N)

macro attività sensibili:

(Omissis)

processi strumentali:

(Omissis)

Per i delitti in materia di criminalità organizzata (parte speciale O)

macro attività sensibili:

(Omissis)

processi strumentali:

(Omissis)

Per il delitto di cui all'art. 377 bis c.p. (parte speciale P)

macro attività sensibili:

(Omissis)

processi strumentali:

(Omissis)

Per i reati ambientali (parte speciale R):

macro attività sensibili:

(Omissis)

Per il Reato di impiego di cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare (parte speciale S)

macro attività sensibili e processi strumentali

(Omissis)

Per quanto concerne:

- i reati con finalità di terrorismo o di eversione dell'ordine democratico (art. 25 *quater* del Decreto);
- i reati consistenti in pratiche di mutilazione degli organi genitali femminili (art. 25 *quater*. 1 del Decreto);
- i reati in tema di abusi di mercato (art. 25 *sexies* del Decreto);

si è ritenuto che la specifica attività svolta dalla società non presenti profili di rischio tali da rendere ragionevolmente fondata la possibilità della loro commissione nell'interesse o a vantaggio della stessa.

Al riguardo, si ritiene pertanto esaustivo il richiamo ai principi contenuti nella presente Parte Generale del Modello e nel Codice etico, che vincolano i Destinatari del Modello stesso al rispetto dei valori di solidarietà, moralità, rispetto delle leggi e correttezza.

6.6.1. Archiviazione della documentazione relativa alle attività sensibili e ai processi strumentali

Le attività condotte nell'ambito delle attività sensibili e dei processi strumentali trovano adeguata formalizzazione con particolare riferimento alla documentazione predisposta all'interno della realizzazione delle stesse

La documentazione sopra delineata, prodotta e/o disponibile su supporto cartaceo o elettronico, è archiviata in maniera ordinata e sistematica a cura delle funzioni coinvolte nelle stesse, o specificamente individuate in procedure o istruzioni di lavoro di dettaglio.

Per la salvaguardia del patrimonio documentale e informativo aziendale sono previste adeguate misure di sicurezza a presidio del rischio di perdita e/o alterazione della documentazione riferita alle attività sensibili e ai processi strumentali o di accessi indesiderati ai dati/documenti.

6.6.2. Sistemi informativi e applicativi informatici

Al fine di presidiare l'integrità dei dati e l'efficacia dei sistemi informativi e/o gli applicativi informatici utilizzati per lo svolgimento di attività operative o di controllo nell'ambito di attività sensibili o processi strumentali, o a supporto delle stesse, è garantita la presenza e l'operatività di:

(Omissis)

6.7. Procedure aziendali

La Società si è dotata di una struttura di procedure formalizzate a disciplina delle principali attività, a disposizione di tutti i dipendenti sulla rete intranet aziendale.

Di seguito, a titolo puramente esemplificativo, si elencano le principali procedure:

(Omissis)

Per ogni procedura è stata chiaramente identificata la funzione responsabile della sua redazione, verifica e approvazione.

È stato inoltre disciplinato l'*iter* autorizzativo cui le stesse procedure devono essere sottoposte prima di poter essere ufficialmente rilasciate.

6.7.1. Richiesta di creazione di una procedura

La richiesta di emissione di una procedura può pervenire alla Direzione amministrativa da chiunque faccia parte dell'organizzazione aziendale. La convenienza di emettere un documento viene valutata dalla Direzione amministrativa insieme al Responsabile del settore interessato.

Eseguita un'analisi sulla fattibilità della richiesta, ad un esito negativo, la richiesta viene archiviata o cestinata. Se all'analisi segue esito positivo si definisce il responsabile di redazione del documento e quindi il responsabile di verifica/approvazione, e si dà il via alla stesura del documento.

Quando il documento è stato elaborato, il responsabile della sua redazione ne firma una copia e la fa visionare al responsabile di verifica/approvazione. Se il documento viene valutato negativamente da questo ultimo responsabile, esso ritorna al responsabile di redazione per le correzioni opportune. A questo punto l'*iter* si ripete fino a quando non si ottiene il consenso del responsabile di verifica/approvazione, che quindi dà il via alla distribuzione.

6.7.2. Modifiche e revisioni delle procedure

Le modifiche e le revisioni delle procedure seguono lo stesso *iter* di prima emissione del documento.

La revisione è delegata all'ente che ha emesso il documento originario.

6.8. Sistema delle deleghe e dei poteri

Il sistema autorizzativi che si traduce in un sistema articolato e coerente di deleghe di funzioni e procure della Società deve uniformarsi alle seguenti prescrizioni:

- le deleghe devono coniugare ciascun potere di gestione alla relativa responsabilità e ad una posizione adeguata nell'organigramma e essere aggiornate in conseguenza dei mutamenti organizzativi;
- ciascuna delega deve definire e descrivere in modo specifico e non equivoco i poteri gestionale del delegato e il soggetto cui il delegato riporta gerarchicamente;
- i poteri gestionali assegnati con le deleghe e la loro attuazione devono essere coerenti con gli obiettivi aziendali;
- il delegato deve disporre di poteri di spesa adeguati alle funzioni conferitegli;
- le procure possono essere conferite esclusivamente a soggetti dotati di delega funzionale interna o di specifico incarico e devono prevedere l'estensione dei poteri di rappresentanza e, eventualmente, i limiti di spesa numerici;
- solo i soggetti muniti di specifici e formali poteri possono assumere, in suo nome e per suo conto, obbligazioni verso terzi;
- tutti coloro che intrattengono rapporti con la P.A. devono essere dotati di delega o procura in tal senso;
- lo Statuto definisce i requisiti e le modalità di nomina del dirigente preposto alla redazione dei documenti contabili e societari.

Il Sistema delle deleghe e dei poteri di Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c., che costituisce parte integrante e sostanziale del Modello, è riportato nella "Parte speciale C: Sistema delle deleghe e dei poteri".

A tutti i poteri attribuiti mediante delega o espletamento di poteri corrispondono esattamente mansioni e responsabilità come riportate nell'organigramma della Società.

6.9. Informativa e formazione

6.9.1. Informativa

Per garantire l'efficacia del Modello, Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. si pone l'obiettivo di assicurare la corretta conoscenza, da parte di tutti i Destinatari, anche in funzione del loro diverso livello di coinvolgimento nei processi sensibili.

A tal fine, Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. provvederà alla diffusione del Modello mediante le seguenti modalità di carattere generale:

- la creazione sul sito intranet aziendale di specifiche pagine web, costantemente aggiornate, i cui contenuti riguardino essenzialmente:



- 1) un'informativa di carattere generale relativa al Decreto e alle linee guida adottate per la redazione del Modello;
- 2) la struttura e le principali disposizioni operative del Modello adottato da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c.;
- 3) la procedura di segnalazione all'OdV e la scheda standard per la comunicazione - da parte dei soggetti in posizione apicale e dei dipendenti - di eventuali comportamenti, di altri dipendenti o di terzi, ritenuti potenzialmente in contrasto con i contenuti del Modello.

Al momento dell'adozione del Modello, verrà inviato a tutti i dipendenti in organico una comunicazione - da parte degli organi individuati (es. Presidenza, Direzione Generale, ecc.) - per avvertire che Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. si è dotata di un Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del Decreto, rimandando al sito intranet aziendale per maggiori dettagli e approfondimenti. La comunicazione è corredata da una dichiarazione di ricevuta e accettazione da parte dei dipendenti, da trasmettere all'OdV.

Ai nuovi dipendenti verrà consegnata un'apposita informativa sul Modello adottato contenente una nota informativa, nel corpo della lettera di assunzione, dedicata al Decreto ed alle caratteristiche del Modello adottato.

6.9.2. Informativa a collaboratori esterni e partner

Tutti i soggetti esterni alla Società (consulenti, partner, ecc.) saranno opportunamente informati in merito all'adozione, da parte di Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c., di un Modello includente un Codice etico. A tal fine Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. comunicherà a tutti i suddetti soggetti l'esistenza dell'indirizzo internet nel quale è possibile visionare il Modello e il Codice etico.

Verrà inoltre richiesto loro il formale impegno al rispetto delle disposizioni contenute nei suddetti documenti.

Per quanto riguarda i consulenti esterni che stabilmente collaborano con Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c., sarà cura di Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. prendere contatti con questi e accertarsi, tramite verifiche particolareggiate, che detti consulenti conoscano il Modello della società e siano disposti a rispettarlo.

6.9.3. Informativa alle società del Gruppo

Le società del Gruppo devono essere informate del contenuto del Modello e dell'interesse di Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. affinché il comportamento di tutte le sue controllate sia conforme a quanto disposto dal Decreto. A tal fine, l'adozione del presente Modello è loro comunicata al momento dell'adozione stessa.

6.9.4. Formazione

I contenuti dei programmi di formazione devono essere vagliati e avallati da un consulente esterno alla Società, esperto o in materia di responsabilità amministrativa delle società (d.lgs. n. 231/2001) o, più in generale, in materie penalistiche, che opererà anche di concerto con l'OdV.

Della formazione occorre tenere traccia formale.

In generale, la formazione può essere tenuta anche con modalità *on line* ovvero, in relazione a quei dipendenti non raggiungibili tramite computer, pure mediante schede in formato cartaceo.

6.9.5. Formazione del personale in posizione c.d. “apicale”

La formazione del personale c.d. “apicale”, compresi i componenti dell’OdV, avviene sulla base di corsi di formazione e aggiornamento, con obbligo di partecipazione e di frequenza nonché con un test valutativo finale – che può essere tenuto anche oralmente – in grado di attestare la qualità dell’attività formativa ricevuta.

La formazione e l’aggiornamento devono essere calendarizzati all’inizio dell’anno e, per i neo cooptati nel C.d.a. ovvero per eventuali neo assunti in posizione c.d. “apicale”, avviene sulla base anche di un’informativa contenuta nella lettera di assunzione.

La formazione dei soggetti in posizione c.d. “apicale” deve essere suddivisa in due parti: una parte “generalista” e una parte “specificata”.

La parte “generalista” deve contenere:

- riferimenti normativi, giurisprudenziali e di best practice;
- responsabilità amministrativa dell’ente: scopo, ratio del Decreto, natura della responsabilità, novità in ambito normativo;
- destinatari del decreto;
- presupposti di imputazione della responsabilità;
- descrizione dei reati presupposto;
- tipologie di sanzioni applicabili all’ente;
- condizioni per l’esclusione della responsabilità o limitazione della stessa.

Nel corso della formazione si procederà inoltre all’espletamento delle seguenti attività:

- si sensibilizzano i presenti sull’importanza attribuita da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. all’adozione di un sistema di governo e di controllo dei rischi;
- si descrivono la struttura e i contenuti del Modello adottato, nonché l’approccio metodologico seguito per la sua realizzazione e il suo aggiornamento.

Nell’ambito della formazione riguardante la parte “specificata”, ci si sofferma:

- sulla puntuale descrizione delle singole fattispecie di reato;
- sull’individuazione degli autori dei reati;
- sull’esemplificazione delle modalità attraverso le quali i reati vengono posti in essere;
- sull’analisi delle sanzioni applicabili;
- sull’abbinamento delle singole fattispecie di reato con le specifiche aree di rischio evidenziate;

- sui protocolli di prevenzione specifici individuati dalla Società per evitare di incorrere nelle aree di rischio identificate;
- si descrivono i comportamenti da tenere in materia di comunicazione e formazione dei propri dipendenti gerarchici, in particolare del personale operante nelle aree aziendali ritenute sensibili;
- si illustrano i comportamenti da tenere nei confronti dell'OdV, in materia di comunicazioni, segnalazioni e collaborazione alle attività di vigilanza e aggiornamento del Modello;
- si procede a sensibilizzare i responsabili delle funzioni aziendali potenzialmente a rischio di reato e dei propri dipendenti gerarchici, in relazione al comportamento da osservare, alle conseguenze derivanti da un mancato rispetto delle stesse e, in generale, del Modello adottato da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c.

6.9.6. Formazione di altro personale

La formazione della restante tipologia di personale inizia con una nota informativa interna che, per i neo assunti, sarà consegnata al momento dell'assunzione.

Anche la formazione del personale diverso da quello c.d. "apicale", avviene sulla base di corsi di formazione e aggiornamento, con obbligo di partecipazione e di frequenza nonché con un test valutativo finale – che può essere tenuto anche oralmente – in grado di attestare la qualità dell'attività formativa ricevuta.

La formazione e l'aggiornamento devono essere calendarizzati all'inizio dell'anno.

La formazione dei soggetti diversi da quelli in posizione c.d. "apicale" deve essere suddivisa in due parti: una parte "generalista" e una parte "specificata", di carattere eventuale e/o parziale.

La parte "generalista" deve contenere:

- riferimenti normativi, giurisprudenziali e di best practice;
- responsabilità amministrativa dell'ente: scopo, ratio del Decreto, natura della responsabilità, novità in ambito normativo;
- destinatari del decreto;
- presupposti di imputazione della responsabilità;
- descrizione dei reati presupposto;
- tipologie di sanzioni applicabili all'ente;
- condizioni per l'esclusione della responsabilità o limitazione della stessa.

Nel corso della formazione si procederà inoltre all'espletamento delle seguenti attività:

- si sensibilizzano i presenti sull'importanza attribuita da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. all'adozione di un sistema di governo e di controllo dei rischi;
- si descrivono la struttura e i contenuti del Modello adottato, nonché l'approccio metodologico seguito per la sua realizzazione e il suo aggiornamento.

Nell'ambito della formazione riguardante la parte "specificata", ci si sofferma:

- sulla puntuale descrizione delle singole fattispecie di reato;
- sull'individuazione degli autori dei reati;
- sull'esemplificazione delle modalità attraverso le quali i reati vengono posti in essere;
- sull'analisi delle sanzioni applicabili;
- sull'abbinamento delle singole fattispecie di reato con le specifiche aree di rischio evidenziate;
- sui protocolli di prevenzione specifici individuati dalla Società per evitare di incorrere nelle aree di rischio identificate;
- si descrivono i comportamenti da tenere in materia di comunicazione e formazione dei propri dipendenti gerarchici, in particolare del personale operante nelle aree aziendali ritenute sensibili;
- si illustrano i comportamenti da tenere nei confronti dell'OdV, in materia di comunicazioni, segnalazioni e collaborazione alle attività di vigilanza e aggiornamento del Modello;
- si procede a sensibilizzare i responsabili delle funzioni aziendali potenzialmente a rischio di reato e dei propri dipendenti gerarchici, in relazione al comportamento da osservare, alle conseguenze derivanti da un mancato rispetto delle stesse e, in generale, del Modello adottato da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c.

Con riferimento alla formazione riguardante la parte "specificata", occorre dire che essa sarà destinata unicamente a quei soggetti realmente a rischio di compimento di attività riconducibili al d.lgs. n. 231 del 2001 e limitatamente alle aree di rischio con le quali possono venire in contatto.

6.9.7. Formazione dell'Organismo di Vigilanza

La formazione dell'Organismo di Vigilanza viene concordata unitamente a un consulente esterno alla Società, esperto o in materia di responsabilità amministrativa delle società (d.lgs. n. 231/2001) o, più in generale, in materie penalistiche.

Questa formazione è volta a fornire all'Organismo di Vigilanza sia una comprensione elevata – da un punto di vista tecnico – del Modello organizzativo e dei protocolli di prevenzione specifici individuati dalla Società, sia gli strumenti utili per procedere in modo adeguato all'espletamento del proprio incarico di controllo.

Questa formazione – obbligatoria e controllata - può avvenire, in generale, mediante la partecipazione: 1) a convegni o seminari in materia di d.lgs. n. 231 del 2001; 2) a riunioni con esperti in materia di responsabilità amministrativa delle società (d.lgs. n. 231/2001) o in materie penalistiche; in particolare, con riferimento alla sola comprensione del Modello organizzativo e dei protocolli di prevenzione specifici individuati dalla Società, mediante la partecipazione ai corsi di formazione e aggiornamento organizzati per i soggetti in posizione c.d. "apicale".

La formazione dell'OdV, deve avere i contenuti della formazione "generalista" e "specificata" già descritta, nonché approfondimenti:

- in tema di indipendenza;
- in tema di autonomia;

- in tema di continuità d'azione;
- in tema di professionalità;
- in tema di rapporti con gli organi sociali;
- in tema di rapporti con gli altri organi preposti al controllo interno;
- in tema di rapporto tra l'implementazione del Modello e gli altri sistemi di controllo presenti in azienda;
- in tema di segnalazioni anonime all'OdV;
- in tema di rendicontazione dell'attività dell'OdV (verbali di ispezione, relazioni delle riunioni ecc.);
- in tema di esempi di check list per l'attività di ispezione;
- esempi di mappatura delle attività sensibili e dei processi strumentali

6.10. Sistema sanzionatorio

La predisposizione di un efficace sistema sanzionatorio per la violazione delle prescrizioni contenute nel Modello, è condizione essenziale per garantire l'effettività del modello stesso.

Al riguardo, infatti, l'articolo 6 comma 2 lettera e) e l'art. 7 comma 4 lett. b) del Decreto prevedono che il modello debba «introdurre un sistema disciplinare idoneo a sanzionare il mancato rispetto delle misure indicate nel modello».

L'applicazione delle sanzioni disciplinari determinate ai sensi del Decreto prescinde dall'esito di eventuali procedimenti penali, in quanto le regole imposte dal Modello e dal Codice etico sono assunte da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in piena autonomia, indipendentemente dalla tipologia di illecito che le violazioni del Modello o del Codice stesso possano determinare.

In particolare, Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. si avvale di un sistema sanzionatorio che:

- è diversamente strutturato a seconda dei soggetti destinatari: soggetti in posizione c.d. "apicale"; dipendenti; collaboratori esterni e partner;
- individua esattamente le sanzioni disciplinari da adottarsi nei confronti di soggetti che pongano in essere violazioni, infrazioni, elusioni, imperfette o parziali applicazioni delle prescrizioni contenute nel modello, il tutto nel rispetto delle relative disposizioni dei CCNL e delle prescrizioni legislative applicabili;
- prevede una apposita procedura di irrogazione delle suddette sanzioni, individuando il soggetto preposto alla loro irrogazione e in generale a vigilare sulla osservanza, applicazione ed aggiornamento del sistema sanzionatorio;
- introduce idonee modalità di pubblicazione e diffusione.

Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. ha redatto ed applicato il sistema sanzionatorio conformemente ai principi di cui sopra, il quale forma parte integrante e sostanziale del modello come "Parte Speciale D".

6.11. Reati contro la Pubblica Amministrazione e ai danni dello Stato

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dagli artt. 24 e 25 del Decreto è riportata nella “Parte Speciale E: Reati contro la Pubblica Amministrazione e ai danni dello Stato”.

6.12. Reati in tema di falsità in monete, in carte di pubblico credito e in valori di bollo

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall’art. 25 *bis* del Decreto è riportata nella “Parte Speciale F: Reati in tema di falsità in monete, in carte di pubblico credito, in valori di bollo e in strumenti o segni di riconoscimento”.

6.13. Reati societari

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall’art. 25 *ter* è riportata nella “Parte Speciale G: Reati Societari”.

6.14. Reati contro la personalità individuale

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall’art. 25 *quinqies* è riportata nella “Parte Speciale H: Reati contro la personalità individuale”.

6.15. Reati in tema di sicurezza sul luogo di lavoro

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall’art. 25 *septies* è riportata nella “Parte Speciale I: Reati in tema di sicurezza sul lavoro”.

6.16. Reati in tema di ricettazione, riciclaggio e impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita, nonché autoriciclaggio

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall’art. 25 *octies* è riportata nella “Parte Speciale J: Reati in tema di ricettazione, riciclaggio e impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita, nonché autoriciclaggio”.

6.17. Reati transnazionali richiamati dalla legge 16 marzo 2006 n. 146

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall’art. 10 legge 16 marzo 2006 n. 146 è riportata nella “Parte Speciale K: Reati transnazionali richiamati dalla legge 16 marzo 2006 n. 146”.

6.18. Reati in materia di criminalità informatica e di trattamento illecito di dati

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall'art. 24 *bis* è riportata nella "Parte Speciale L: Reati in materia di criminalità informatica e di trattamento illecito di dati".

6.19. Delitti contro l'industria e il commercio

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall'art. 25 *bis* 1 è riportata nella "Parte Speciale M: Delitti contro l'industria e il commercio".

6.20. Delitti in materia di violazione del diritto d'autore

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall'art. 25 *novies* è riportata nella "Parte Speciale N: Delitti in materia di violazione del diritto d'autore".

6.21. Delitti in materia di criminalità organizzata

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall'art. 24 *ter* è riportata nella "Parte Speciale O: Delitti in materia di criminalità organizzata".

6.22. Delitto di cui all'art. 377 *bis* c.p.

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall'art. 25 *novies* è riportata nella "Parte Speciale P: Delitto di cui all'art. 377 *bis* c.p.".

6.23. Reati ambientali

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall'art. 25 *undecies* è riportata nella "Parte Speciale R: Reati ambientali".

6.24. Reato di impiego di cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare

Una descrizione particolareggiata delle attività di analisi svolte e dei protocolli adottati da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. in merito a quanto disciplinato dall'art. 25 *duodecies* è riportata nella "Parte Speciale S: Reato di impiego di cittadini di paesi terzi il cui soggiorno è irregolare".

6.25. Gestione delle risorse finanziarie

L'art. 6 comma 2 lett. c) del Decreto prevede l'obbligo, in capo alla Società, di redigere specifiche modalità di gestione delle risorse finanziarie idonee a impedire la commissione dei reati.

A tal fine, Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. ha adottato, nell'ambito delle proprie procedure, alcuni principi fondamentali da seguire nella gestione delle risorse finanziarie:

- tutte le operazioni connesse alla gestione finanziaria devono essere eseguite mediante l'utilizzo dei conti correnti bancari della Società;
- periodicamente devono essere eseguite operazioni di verifica dei saldi e delle operazioni di cassa;
- la funzione responsabile della gestione di tesoreria deve definire e mantenere aggiornata in coerenza con la politica creditizia della Società e sulla base di adeguate separazioni dei compiti e della regolarità contabile una specifica procedura formalizzata per le operazioni di apertura, utilizzo, controllo e chiusura dei conti correnti;
- il vertice aziendale deve definire i fabbisogni finanziari a medio e lungo termine, le forme e le fonti di copertura e ne dà evidenza in reports specifici.

Riguardo ai pagamenti di fatture e agli impegni di spesa, la Società impone che:

- tutte le fatture ricevute devono avere allegato l'ordine di acquisto emesso dal competente ufficio autorizzato all'emissione; tale ordine deve essere controfirmato dal responsabile con adeguati poteri;
- la fattura viene controllata in tutti i suoi aspetti (corrispondenza, calcoli, fiscalità, ricevimento merci o servizi);
- la fattura viene registrata in autonomia dalla contabilità e non si dà luogo al pagamento senza la specifica autorizzazione del responsabile dell'ufficio amministrazione e finanza nonché della funzione ordinante;
- tutte le assunzioni di debito per finanziamento, inclusi i contratti su derivati, sia di copertura che speculativi, devono essere adottate con delibera del C.d.a.;
- i contratti di *leasing* o di affitto superiori a euro 100.000 devono essere autorizzati dal C.d.a.

I principali riferimenti da seguire nella gestione delle risorse finanziarie hanno per oggetto le procedure di:

- *liquidazione fatture passive nazionali ed estere*: la Società stabilisce i controlli, le modalità di registrazione e di gestione delle anomalie da seguire durante il processo di liquidazione delle fatture passive nel caso di anomalie nella procedura di pagamento;
- *gestione dei conti finanziari*: la Società stabilisce le regole da seguire per verificare il controllo dei propri conti bancari e finanziari;
- *gestione anticipi – rimborsi spese*: la Società stabilisce le condizioni per potere concedere l'anticipazione finanziaria ai dipendenti, la rendicontazione e la verifica delle spese da loro effettuate nell'esecuzione delle proprie mansioni;
- *recupero crediti in sofferenza*: la Società definisce le norme da seguire per il recupero dei crediti incagliati-inesigibili. Sono regolate le procedure da seguire per il fondo di svalutazione dei crediti;

- *carte di credito in uso ai dipendenti*: la Società definisce le modalità di gestione delle carte di credito nominali concesse ai dipendenti;

- *cessione cespiti*: la Società definisce le regole da seguire nel caso di vendita, permuta, cessione o demolizione dei cespiti di proprietà della Società stessa.

Con particolare riferimento alla gestione delle risorse finanziarie in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro – oltre alle previsioni sopra enunciate, da ritenersi applicabili anche nel contesto qui considerato –, la Società si impegna, nel corso del riesame della direzione effettuato annualmente ai sensi dell'art. 30 d.lgs. n. 81/2008 e delle linee guida BS OHSAS 18001, a porre in essere:

- il Programma obiettivi sicurezza per l'anno successivo, nell'ambito del quale vengono definite le azioni e gli interventi da attuare (dettagliato con la specificazione delle diverse priorità), con la previsione delle risorse necessarie e la stima dei costi da affrontare; stima dei costi che riguarderà vuoi le spese relative alle risorse umane (anche in materia di informazione/formazione) vuoi le spese relative alle risorse economiche necessarie per il conseguimento degli obiettivi di natura oggettiva.

Il budget che emerge dalla suddetta previsione sarà approvato nell'ambito del C.d.a della Società e messo a disposizione, per le spese ordinarie in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e sarà liberamente gestito dal datore di lavoro e dai delegati del datore di lavoro, i quali, inoltre, avendo autonomia gestionale e di spesa in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, potranno affrontare liberamente ogni impegno economico a fronte di situazioni che lo richiedano.

Si precisa peraltro che la Società, in relazione alle spese in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro relative ad appalti, provvede a indicare - in modo autonomo - nell'offerta e dell'eventuale successivo contratto, la somma destinata alle spese da sostenere al riguardo nel corso dell'intero appalto.

6.26. Organismo di vigilanza

In ottemperanza a quanto previsto all'art. 6 comma 1, lett. b, del Decreto, che prevede che il compito di vigilare sul funzionamento e l'osservanza del Modello e di curarne il relativo aggiornamento, sia affidato ad un organismo della Società, dotato di autonomi poteri di iniziativa e controllo, denominato Organismo di Vigilanza, la Società ha provveduto all'identificazione e alla nomina di tale Organismo. Per i dettagli si rimanda alla "Parte speciale Q: Struttura, composizione, regolamento e funzionamento dell'Organismo di Vigilanza".

6.27. Adozione del modello e organismo di vigilanza nel Gruppo Societario

Le Società controllate direttamente o indirettamente da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. facenti parte del medesimo gruppo (di seguito il "Gruppo") dovranno dotarsi di un proprio "Modello di organizzazione e di gestione" che sia in linea con i dettati del Decreto.

Nel fare ciò le Società del Gruppo potranno prendere come riferimento il Modello adottato da Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c., il quale dovrà essere adeguato alle singole realtà di ciascuna di esse, in particolare modo, alle specifiche aree/attività sensibili individuate al loro interno.

Ciascuna Società del Gruppo dovrà provvedere all'istituzione del proprio OdV.

L' OdV di ciascuna Società del Gruppo:



COOPERATIVA ITALIANA DI RISTORAZIONE

- potrà avvalersi, nell'espletamento delle sue funzioni, delle risorse allocate presso l'OdV di Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c., sulla base di un predefinito rapporto contrattuale con la stessa e nel rispetto del vincolo di riservatezza;
- dovrà coordinarsi con l'OdV di Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. al fine di garantire l'adozione e l'attuazione di un Modello in grado di prevenire il verificarsi di reati ex d.lgs. n. 231 del 2001;
- dovrà informare tempestivamente l'OdV di Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c. nel caso di violazioni commesse da parte degli Amministratori della Società;
- dovrà provvedere alla comunicazione del Modello adottato e degli eventuali aggiornamenti;
- dovrà relazionare, almeno annualmente, all'OdV di Cooperativa Italiana di Ristorazione S.c.