



## QUÈ ÉS EL CODI ÈTIC

El codi ètic és el document que recull i detalla els principis comuns de comportament, la guia marc que ens serveix de referència per gestionar els dilemes i dubtes que, tant en el nostre dia a dia com davant d'una societat canviant i en continua evolució, es van plantejant. El codi ètic ens mostra aquelles pràctiques que es consideren acceptables i les que no, amb l'objectiu de reduir al mínim l'emissió de judicis interpretables i equívocs entre els nostres professionals i també les persones físiques i jurídiques que es relacionen amb la Fundació Alícia. El codi ètic no preveu totes les situacions possibles sinó que estableix els criteris per orientar la conducta dels professionals de la Fundació en determinades circumstàncies.

El codi ètic és l'eina que es té com a referència en les pràctiques quotidianes i en les polítiques corporatives de la Fundació Alícia. Té present la missió, la visió i els valors de l'entitat i les regulacions que s'estableixen amb els diversos grups amb els quals es relaciona l'Organització per tal de dur a terme la seva activitat.

## IDENTITAT, QUÈ SOM

Alícia som una Fundació sense ànim de lucre. Som un centre de recerca en cuina. Un centre que investiga productes i processos culinaris; que innova i treballa per millorar l'alimentació de les persones, amb especial atenció a les restriccions alimentàries i altres problemes de salut; que fomenta la millora dels hàbits alimentaris, i que realça el patrimoni alimentari i gastronòmic dels territoris.

Les persones són la raó de ser d'Alícia. Treballem per millorar l'alimentació, tenint present que la cuina, el rigor científic i el coneixement són eines fonamentals per aconseguir-ho. Volem que allò que mengen les persones els ajudi a millorar la qualitat de vida i sigui més bo, més sa i més sostenible.

La nostra missió és fer que tothom mengi millor, amb independència de l'edat i la situació de vida. La nostra visió és desenvolupar projectes sostenibles juntament amb institucions, empreses, universitats, professionals i emprenedors per millorar l'alimentació; millorar el que mengem i com ho mengem. Treballem perquè les persones es puguin beneficiar de la nostra feina en la seva vida quotidiana, de forma directa i sense condicionants.

Els nostres valors són els principis sobre els quals s'assenta la cultura d'Alícia i ens permeten crear les nostres pautes de comportament.

*Ajudar les persones:* l'objectiu dels nostres projectes i treballs és la millora de vida de les persones, invertir en la seva satisfacció diària i benestar futur.

*Inconformisme:* tenim la voluntat d'actuar per millorar una societat amb necessitats de coneixement i de solucions en un aspecte tan vital com és l'alimentació. Volem mantenir una actitud proactiva, innovadora i atrevida per trobar solucions que es puguin aplicar i beneficiar, per tant, el màxim de persones possible.

*Rigor científic:* busquem informació, apliquem mètode, experimentem, mesurem, volem ser molt exigents en el control de tots els paràmetres que poden incidir en el

resultat dels nostres assajos i proves, amb la finalitat d'assolir els estàndards de qualitat, en temps i forma, amb eficàcia i eficiència, dels objectius marcats.

*Mètode:* apliquem models de processos ordenats i eficients per obtenir resultats d'èxit als nostres treballs, projectes i actuacions.

*Recerca:* explorem, investiguem i comprovem, amb tot tipus de mitjans i eines, amb tota cura i atenció, per trobar o descobrir solucions i resultats exitosos per als nostres projectes i treballs.

*Educació:* transmetem coneixements, actituds, valors i formes de fer que ajudin les persones a viure millor.

*Honestedat:* treballem des del respecte a les persones i per a les persones, amb coherència als valors i comportaments ètics i socials universalment acceptats, defugint les pràctiques comunament reprovables com la hipocresia, la corrupció, l'afavoriment a grups partidistes i endogàmics i els comportaments socialment recriminables i èticament discutibles.

La Fundació Alícia té personalitat jurídica pròpia, caràcter permanent i plena capacitat d'obrar. Pot efectuar, en conseqüència, tots aquells actes que siguin necessaris per a la realització de l'objecte i fins per als quals ha estat creada, sense altres limitacions que les que expressament assenyalin les Lleis o estableixin els estatuts.

La finalitat fundacional recollida en els estatuts és la gestió i promoció, sense ànim de lucre, del Centre Internacional de Cultura de l'Alimentació i Recerca Gastronòmica en l'àmbit del conjunt històric i monumental de Sant Benet de Bages, promovent activitats d'investigació, estudi, desenvolupament tecnològic i aplicació, foment empresarial i formació i divulgació en matèria de coneixement alimentari.

## **CÒM VOLEM / HEM D'ACTUAR**

La identitat de la Fundació Alícia i el seu conjunt de valors es posa de manifest quan duem a terme les nostres activitats, en el desenvolupament del dia a dia. La nostra feina, la nostra forma d'actuar, és el reflex de la nostra identitat. Recollim en aquest apartat els principis generals d'actuació, aquells trets que s'han de posar de manifest en qualsevol aspecte de la nostra activitat.

### **QUALITAT I CLARETAT EN LA GESTIÓ**

- Situar les persones com a eix central i raó de ser de l'activitat d'Alícia.
- No participar ni intervenir (incloent la publicació o distribució de missatges o declaracions) en qualsevol campanya política, ni en nom de o en oposició a qualsevol candidat a un càrrec públic o per qualsevol partit polític concret. Les activitats de la Fundació Alícia, en cap cas es destinaran a propaganda de cap partit polític ni tindran com intenció directa influir en la legislació vigent.
- Gestionar la institució seguint principis d'eficiència, eficàcia, prudència, equitat, humanitat, coherència, no discriminació (per motius socials, econòmics, culturals, religiosos, de procedència o de gènere) i transparència.
- Treballar per aconseguir l'autosuficiència econòmica. Buscar finançament i col·laboració en els projectes que es volen portar a terme.
- Els projectes objecte de col·laboració amb altres entitats han de complir amb algun dels requisits següents:

- a) Que siguin coherents amb els valors i els objectius d'Àlícia:
- Que repercuteixin en la millora de l'alimentació de les persones.
  - Que millorin un producte concret, fent-lo més saludable, més bo i més sostenible.
  - Que permetin avenços en la millora de l'alimentació de les persones.
  - Que permetin demostrar i conscienciar que la cuina és una eina imprescindible per millorar l'alimentació, per aconseguir que tots mengem millor.
  - Que posin en valor els productes o la cultura alimentària d'un territori. Cada territori té una riquesa agroalimentària que ha de ser coneguda, valorada i aprofitada en benefici de la qualitat de l'alimentació de cada persona i la sostenibilitat dels productors.
- b) Que creïn coneixement tant per Àlícia com per a l'entitat col·laboradora.
- c) Que permetin aconseguir que el resultat del treball arribi al màxim de persones, per tant, que sigui aplicat i beneficiós.
- Es rebutjaran tots aquells projectes i actuacions que puguin malmetre la imatge de la Fundació.

## QUALITAT PROFESSIONAL

### *De la Fundació cap als professionals que hi treballen*

- Promoure l'excel·lència tècnica i humana dels professionals a partir del compromís personal i col·lectiu amb la formació, la competència i la millora continuada.
- Potenciar el treball en equip, així com també la coordinació entre les diverses àrees funcionals i de coneixement d'Àlícia.
- Facilitar l'intercanvi de coneixements i l'experiència laboral entre els diversos professionals de la institució.
- Afavorir un bon ambient de treball.
- Generar mecanismes de comunicació interna que permetin una bona informació i implicació dels professionals.
- Establir una gestió participativa i orientada a resultats de qualitat i d'eficiència.
- Procurar que els llocs de treball els ocupin professionals competents, evitant qualsevol tipus de discriminació.
- Tenir cura de la salut física i psíquica dels treballadors, com també de les condicions materials i emocionals en què desenvolupen la seva feina.
- Crear les condicions idònies per acollir, acompanyar i ajudar a créixer les persones que treballin a la Fundació, tant professionalment com humana.

## *EL COMPROMÍS DELS PROFESSIONALS*

- Desenvolupar la feina amb honradesa, autoexigència i rigor.
- Assumir les responsabilitats individuals, ésser autocrítics amb les tasques desenvolupades i mantenir una actitud oberta i dialogant sobre els aspectes que cal millorar.
- Assegurar la visió multidisciplinar i de tots els aspectes que poden incidir en la qualitat final dels projectes i actuacions que realitzin.
- Ser íntegres, és a dir, actuar de forma lleial, honrada, de bona fe, objectiva i alineada amb els interessos de la Fundació i amb els seus principis i valors expressats en aquest codi ètic.
- No aprofitar en benefici propi o de persones vinculades als professionals, les oportunitats de negoci que se'ls presentin dins l'exercici de les seves tasques i/o amb el coneixement creat en els projectes i actuacions que es fan a la Fundació Alícia.
- No utilitzar el nom de la Fundació ni invocar el seu càrrec dins aquesta per fer operacions per compte propi o de persones amb que hi estigui vinculat.
- Fer un ús responsable dels recursos i mitjans posats a la seva disposició, emprant-los exclusivament per a la realització d'activitats professionals en interès de la Fundació Alícia.
- La prestació de serveis laborals o professionals, per compte propi o aliè, a societats o entitats diferents de la Fundació, així com la realització d'activitats acadèmiques, hauran de ser autoritzades de forma prèvia i per escrit pel director d'Alícia quan aquestes es facin durant la jornada laboral o de la prestació de serveis acordada.
- Informar la direcció sobre la incoació, evolució i resultat de tot procediment judicial, penal o administratiu de caràcter sancionador, en el qual un professional sigui part imputada, inculpada o acusada i pugui afectar l'exercici de les seves funcions com a professional de la Fundació Alícia o perjudicar la seva imatge o interessos.
- No es podrà percebre cap mena de remuneració procedent de proveïdors de la Fundació Alícia ni, en general, acceptar qualsevol classe de remuneració d'aquests durant l'exercici de la seva activitat amb la Fundació.

## *COMPROMÍS AMB EL PATRONAT*

El Patronat de la Fundació Alícia és un òrgan que exerceix de forma exclusiva la representació, administració, govern i disposició dels béns fundacionals, sense perjudici de les delegacions que aquest pugui efectuar d'acord amb els seus estatuts, dins de les limitacions assenyalades en les lleis vigents.

El personal d'Alícia serà lleial al Patronat i no posarà en qüestió la credibilitat, generositat, confiança i prestigi personal dels seus membres. Els facilitarà informació suficient i transparent per ajudar-los a prendre decisions. Decisions que respectarà, posant en valor les aportacions que faci i transformant els projectes segons les seves indicacions.

## *RELACIONS AMB PROVEÏDORS*

Alícia promou una política tant d'exigència com de respecte i lleialtat amb els proveïdors, buscant relacions estables, col·laboradores i compromeses que aportin valor a l'Organització.

La selecció de proveïdors es basa en criteris objectius com la competència tècnica, la capacitat empresarial, la relació qualitat-preu, la conducta ètica i el compliment dels compromisos fiscals i socials. S'evita qualsevol tracte d'amiguisme i favoritisme, demanant ofertes i propostes i afavorint la concurrència. En igualtat de condicions, es seleccionen proveïdors de proximitat (comarca o zona), empreses de caràcter social i també que col·laborin o hagin col·laborat en el finançament de projectes de la Fundació.

## *RELACIONS AMB CLIENTS I COL·LABORADORS*

Entenem com a clients les entitats i empreses que treballen i col·laboren amb Alícia i aporten finançament per fer projectes i activitats o a canvi de serveis vinculats sempre amb la nostra finalitat i objectius.

Les entitats clients i col·laboradores han d'estar alineades amb els valors d'Alícia i han de ser un canal important perquè la feina, el coneixement, els productes i les solucions resultants dels projectes arribin al màxim de persones possible. Han d'exigir també qualitat en els serveis que se'ls donen i una correcta execució dels projectes que financen amb la seva aportació.

L'import de les aportacions rebudes dels clients/col·laboradors permet a la Fundació Alícia, a més de complir amb les actuacions acordades, seguir investigant, crear coneixement i treballar en projectes per millorar l'alimentació de persones amb problemes. També per desenvolupar programes destinats a col·lectius amb necessitats alimentàries específiques.

## **REDACCIÓ I APROVACIÓ D'AQUEST CÒDI ÈTIC**

Aquest codi ha estat elaborat a partir de les aportacions dels professionals que treballen a la Fundació Alícia i ha estat aprovat pel Patronat el dia 29 de maig de 2017, a proposta del director general.

Sant Fruitós de Bages, 29 de maig de 2017