



CODICE DI CONDOTTA ETICA

Rispettiamo grandi valori per condividere grandi risultati

Sommario

Presentazione dell'azienda.....	3
Il Codice di Condotta Etica aziendale e l'impegno di NT FOOD SPA	4
I principi etici	6
Rispetto delle normative cogenti	6
Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva.....	6
Divieto di discriminazione	7
Retribuzione ed uguaglianza di retribuzione	8
Orario di lavoro	9
Salute e sicurezza sul luogo di lavoro.....	10
Divieto di lavoro infantile.....	10
Divieto di lavoro forzato e di ricorso a procedure disciplinari	11
Tutela dell'ambiente	12
Consumo di alcolici ed assunzione di sostanze stupefacenti.....	12
Rispetto della privacy aziendale.....	13
Utilizzo dei beni aziendali e corretta gestione dei documenti e dei dati	14
Attuazione in azienda, comunicazione e diffusione del Codice di Condotta Etica	15
Referente aziendale per il Codice di Condotta Etica.....	16
Violazioni al Codice di Condotta Etica	17

Presentazione dell'azienda

NT FOOD SPA nasce nel 1989 ad Altopascio come **Nuova Terra srl** ed inizia ad operare nel campo degli alimenti biologici creando una linea mediterranea destinata alla GDO.

Successivamente, seguendo le esigenze del mercato, l'azienda crea nuove linee convenzionali di prodotti a base di cereali minori (farro, orzo, miglio, cous cous, etc.) , legumi e verdure disidratate destinate all'alimentazione alternativa. Negli anni successivi l'azienda compie di fatto notevoli sforzi per migliorare sia la qualità dei prodotti sia i servizi connessi all'attività di distribuzione, fino a diventare una **realità sempre più rilevante** nel settore dell'alimentazione naturale.

L'azienda si posiziona tra le **prime aziende** in Italia, come quote a volume nella GDO, per quanto concerne la lavorazione dei cereali minori e le miscele di legumi e cereali.

Dal 2006 Nuova Terra srl ha approcciato il mercato del “**senza glutine**”, commercializzando prodotti e dolci da forno, sia nel canale farmacie che in quello GDO. Dal 2007, a seguito delle crescenti richieste del mercato, **Nuova Terra Srl** ha deciso di allestire uno stabilimento dedicato alla produzione di prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, ovvero senza glutine; tale investimento ha permesso all'azienda la produzione interna della quasi totalità delle referenze offerte e l'organizzazione di un'efficace sistema di progettazione e sviluppo di nuovi prodotti, al fine di ampliare costantemente la gamma dei prodotti ed affermare la posizione dell'organizzazione nel mercato dei prodotti senza glutine.

Per garantire una maggior tutela del consumatore in termini di sicurezza alimentare e qualità dei prodotti, nonché per favorire la gestione dei processi aziendali e garantire il miglioramento continuo dell'azienda, **NT FOOD SPA** ha implementato, per entrambi gli stabilimenti di produzione, un Sistema di Gestione Qualità certificato **UNI EN ISO 9001**; l'organizzazione ha integrato il proprio Sistema con il recepimento degli standard tecnici di prodotto **BRC** (British Retail Consortium) e **IFS** (International Food Standard).

All'inizio del 2015 Nuova Terra srl cambia ragione sociale e diventa **NT FOOD SPA**.

L'obiettivo primario di **NT FOOD SPA** è pertanto quello di mirare costantemente alla crescita aziendale, in termini di innovazione dei prodotti e dei processi, acquisizione di nuovi mercati e, soprattutto, di soddisfazione delle aspettative dei clienti.

Il Codice di Condotta Etica aziendale e l'impegno di NT FOOD SPA

Il presente **Codice di Condotta Etica** è rivolto a tutto il personale in forza all'organizzazione, compresi i dirigenti, agenti, lavoratori temporanei e collaboratori esterni.

Parallelamente all'impegno di **NT FOOD SPA** di fornire ai propri clienti prodotti sicuri e conformi alle specifiche definite e cogenti, l'organizzazione si assume l'impegno costante di definire e raggiungere gli obiettivi stabiliti internamente, rispettare la propria Politica aziendale e garantire il rispetto di quanto contenuto nel presente **Codice di Condotta Etica**.

Il documento individua l'insieme dei valori che costituiscono l'etica sociale dell'azienda e reca i principi guida e le direttive fondamentali ai quali la Direzione ed il personale devono conformare le proprie attività e comportamenti, sia nell'ambito delle rispettive competenze che in relazione alla posizione ricoperta nell'organizzazione.

NT FOOD SPA assicura la **disponibilità delle risorse** necessarie a garantire il rispetto dei principi ivi contenuti, al fine di garantire la centralità, integrità fisica, culturale e morale della persona e poter favorire tutti coloro che collaborano con l'azienda la crescita personale e professionale.

In nessun modo la convinzione di agire nell'interesse o a vantaggio dell'organizzazione può giustificare l'adozione di comportamenti in contrasto con i principi indicati nel presente Codice.

Il presente documento ha pertanto lo scopo di formalizzare e divulgare, sia internamente che ai clienti e soggetti interessati all'organizzazione, i principi etici aziendali, al fine di garantire costantemente il rispetto e l'integrità fisica e morale della persona, delle strutture e dell'ambiente.

Nella definizione dei propri principi etici aziendali, **NT FOOD SPA** ha fatto propri i seguenti valori fondamentali, che guidano la definizione degli obiettivi e le relative modalità di raggiungimento adottate:

Lavoro in team

NT FOOD SPA crede fortemente nel lavoro in team come strumento indispensabile per il raggiungimento degli obiettivi e favorire la crescita personale di ognuno, compresi l'autostima, la creatività ed il senso di appartenenza all'azienda; **NT FOOD SPA** sostiene infatti che i successi aziendali ottenuti e quelli futuri non siano ottenibili senza il coinvolgimento e la partecipazione del personale e dei soggetti esterni che possono interagire con l'organizzazione.

Ulteriore valore aggiunto per l'attuazione del codice in azienda è l'apertura all'interazione, alla collaborazione ed alla piena libertà di comunicazione fra le varie funzioni aziendali e la Direzione.

Senso di responsabilità

La Direzione di **NT FOOD SPA** si assume la piena responsabilità di quanto definito nel presente documento e dell'impegno sostenuto nel garantirne il rispetto a tutti i livelli.

L'organizzazione ha inoltre condiviso con tutto il personale i principi definiti e gli obiettivi che l'azienda intende raggiungere con il presente documento; tutti i lavoratori sono stati responsabilizzati sull'importanza che ognuno si riconosca nei principi etici aziendali ed abbia la piena consapevolezza delle conseguenze che possono scaturire da eventuali comportamenti disallineati da quanto ivi definito.

Tale responsabilità comprende anche le azioni e le scelte intraprese nei confronti dei soggetti esterni che collaborano con l'organizzazione, compresi i clienti e i fornitori.

Spirito di innovazione

NT FOOD SPA si pone nella continua ricerca di stimoli ed innovazioni che possano contribuire alla crescita e miglioramento aziendali; nella definizione dei processi o nuove linee di prodotto, l'organizzazione ricerca costantemente la sincronia fra innovazione e ricerca dei mezzi più idonei per raggiungerla.

I principi etici

NT FOOD SPA si identifica e si riconosce nei principi etici di seguito riportati, in linea ai valori fondamentali a cui si ispira e sopra descritti.

Per la definizione dei seguenti principi, l'organizzazione ha fatto proprie le disposizioni previste dai regolamenti e dalle leggi nazionali applicabili, dagli standard minimi di settore, dalle convenzioni ILO e delle Nazioni Unite.

Rispetto delle normative cogenti

NT FOOD SPA considera essenziale la conoscenza ed il recepimento delle normative nazionali ed internazionali cogenti, così come mantenere adeguate procedure per l'attività di aggiornamento costante.

L'organizzazione si impegna costantemente nella formazione del proprio personale, al fine di sensibilizzare tutti gli operatori in merito agli obblighi legislativi che questi sono tenuti a conoscere e rispettare; **NT FOOD SPA** investe le risorse necessarie affinché tale formazione ed informazione sia sistematicamente rispettata e definisce specifiche modalità di verifica dell'apprendimento da parte del personale coinvolto.

Il principio non viene rispettato quando

L'organizzazione dispone dei testi delle normative cogenti di settore ma non ne viene garantito l'aggiornamento e gli operatori non sono a conoscenza degli obblighi che ne derivano.

L'organizzazione non conosce la normativa cogente in materia di privacy.

La normativa in materia di gestione ambientale viene revisionata e recepita a livello europeo ma l'organizzazione non effettua il recepimento dei nuovi testi.

Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva

NT FOOD SPA riconosce a tutto il personale il diritto di costituire delle organizzazioni di loro scelta, senza alcuna distinzione e senza che venga richiesta alcuna autorizzazione preventiva; la Direzione ha cura di assicurare a tutti i lavoratori la piena libertà di aderire ad associazioni, compresi i sindacati, o a partiti politici di propria scelta e garantisce il diritto alla contrattazione collettiva.

Così come richiesto dalle convenzioni ILO in materia, l'organizzazione vieta la partecipazione dei lavoratori all'esercizio del presente diritto quando le associazioni, o partiti politici, ai quali questi aderiscono non operano nel rispetto delle norme cogenti, o quando questi non osservano gli statuti delle stesse.

La Direzione s'impegna in prima persona affinché i diritti espressi in questa sede siano garantiti e vigila affinché l'eventuale appartenenza ad associazioni, o la partecipazione alla contrattazione collettiva, sia del tutto volontaria e non comprometta il rendimento dei lavoratori.

L'organizzazione vieta ogni situazione di condizionamento politico o atti di discriminazione tendenti a compromettere la libertà di pensiero della persona e l'eventuale durata del rapporto di lavoro.

Il principio non viene rispettato quando

Un lavoratore fa parte di un'associazione di volontariato; la Direzione non prende in considerazione il suddetto per eventuali promozioni in quanto tale partecipazione è sintomo di inadeguatezza di questi a ricoprire ruoli di responsabilità.

Viene promossa in azienda la candidatura di un parente del Responsabile Produzione a sindaco del paese.

Un lavoratore viene sistematicamente escluso ed additato in quanto è iscritto ad un partito politico di estrazione diversa dai restanti lavoratori.

Divieto di discriminazione

NT FOOD SPA considera inviolabile la dignità della persona e condanna ogni evento, comportamento o situazione che possa minarla.

L'organizzazione, nell'ambito delle scelte aziendali riguardanti la gestione del personale, non ammette alcuna discriminazione nell'assunzione, licenziamento, retribuzione, promozione, accesso alla formazione e pensionamento in base ai seguenti potenziali aspetti:

- Sesso;
- Età;
- Religione;
- Razza, casta, ceto sociale;
- Disabilità;
- Origine etnica e nazionale;

- Nazionalità;
- Orientamento sessuale o qualunque altra caratteristica personale.

Come riportato in precedenza l'organizzazione ripudia ogni condizionamento legato all'appartenenza a organizzazioni dei lavoratori o affiliazione politica.

Ogni qual volta l'organizzazione debba prendere delle scelte riguardanti il personale, la Direzione condurrà tale attività nel pieno rispetto della persona, avendo cura di considerare in maniera esclusiva le caratteristiche, capacità professionali e conformità della stessa alle necessità aziendali.

Il principio non viene rispettato quando

Il Responsabile Produzione va in pensione; la Direzione esclude l'eventuale candidatura degli operatori stranieri anche se questi hanno maturato una notevole e proficua esperienza nella mansione.

In azienda sono presenti lavoratori portatori di handicap, che sono sistematicamente canzonati; questi quando esprimono le proprie opinioni o suggerimenti non vengono ascoltati.

L'organizzazione per le feste natalizie regala un presente ai lavoratori ma non a quelli stranieri, con la giustificazione che il Natale non fa parte delle loro festività.

Retribuzione ed uguaglianza di retribuzione

NT FOOD SPA garantisce ai lavoratori il rispetto della normativa cogente del lavoro, assicurando la conformità degli stipendi alla retribuzione prevista per ciascun ruolo e livello dai Contratti Collettivi Nazionali (CCNL) di appartenenza del settore.

Al lavoratore può essere riconosciuto uno stipendio superiore ai minimi legali, se l'organizzazione reputa lo stesso meritevole di tale supplemento.

NT FOOD SPA garantisce a tutti i lavoratori l'applicazione del principio di **uguaglianza di retribuzione** fra la mano d'opera maschile e mano d'opera femminile, perché sia garantito ad entrambi i sessi un lavoro di valore uguale.

L'organizzazione considera la parità dei sessi un valore fondamentale e cardine nella pianificazione e gestione dei propri processi aziendali; vari ruoli di responsabilità in organigramma infatti sono ricoperti da personale femminile.

Il principio non viene rispettato quando

Ai lavoratori viene richiesto lo svolgimento di lavoro straordinario, che viene corrisposto in giornate di ferie o permessi e non con il supplemento previsto dal CCNL di riferimento.

Ai lavoratori di sesso maschile tutti gli anni viene corrisposto un premio produzione ma a quello femminile no perché le donne non ne hanno bisogno per il sostentamento della famiglia.

Ai lavoratori temporanei non sono pagati i giorni di ferie, benché previsti dal contratto di lavoro.

Orario di lavoro

NT FOOD SPA rispetta la normativa nazionale cogente in materia di orario di lavoro.

L'organizzazione stabilisce che l'orario di lavoro massimo consentito in una settimana sia uguale a **48 ore settimanali**; nel caso si rilevasse la necessità di richiedere ai lavoratori lo svolgimento di lavoro straordinario, le ore massime ammesse sono di **12 la settimana** e sono retribuite con la maggiorazione prevista dal Contratto Collettivo Nazionale di settore.

NT FOOD SPA, dopo sei giorni lavorativi consecutivi, assicura il diritto ad almeno un giorno di riposo settimanale.

Il principio non viene rispettato quando

Di fronte ad impedimenti oggettivi, la Direzione impone al lavoratore lo svolgimento di lavoro straordinario.

Per il periodo natalizio gli ordini da evadere sono molteplici; piuttosto che valutare l'assunzione di personale temporaneo, ai lavoratori viene richiesto lo svolgimento di lavoro straordinario superiore alle 12 ore settimanali.

L'organizzazione richiede il lavoro straordinario soltanto al personale maschile, in quanto per quello femminile il carico sarebbe troppo pesante.

Salute e sicurezza sul luogo di lavoro

In conformità alla normativa cogente in materia di Salute e Sicurezza sui luoghi di lavoro **NT FOOD SPA** ha implementato un proprio Sistema in merito, volto a garantire un idoneo ambiente di lavoro e la predisposizione di procedure volte alla prevenzione di incidenti che possono ledere la sicurezza dei lavoratori.

L'organizzazione garantisce la consegna a tutto il personale di appropriati Dispositivi di Protezione Individuali, l'adeguata protezione di tutti gli impianti e macchinari, la presenza presso le aree di produzione di servizi igienici mantenuti in idonee condizioni di igiene e pulizia, la disponibilità di acqua potabile e la presenza di strutture adibite alla conservazione dei pasti.

NT FOOD SPA, per le fasi più critiche dei processi di produzione, vigila affinché tali operazioni non vengano svolte dai giovani lavoratori o da personale con poca esperienza.

In conformità alla normativa cogente in materia, l'organizzazione ha provveduto alla nomina di un Responsabile del Servizio di Protezione e Prevenzione e di un Rappresentante del Lavoratori per la Sicurezza, entrambe funzioni di riferimento per la Direzione, il personale e le Autorità Competenti.

A tutti i lavoratori viene garantita l'erogazione di corsi di formazione in materia di salute e sicurezza, adeguatamente pianificati, documentati e gestiti.

Il principio non viene rispettato quando

Due lavoratori ricoprono la stessa mansione; l'organizzazione consegna un paio di guanti da condividere nel turno di lavoro.

Un impianto non si presenta in sicurezza; l'organizzazione predispone una protezione provvisoria, che non viene sostituita.

Alle Autorità Competenti non viene comunicato il nome del Responsabile del Servizio di Protezione e Prevenzione.

Divieto di lavoro infantile

NT FOOD SPA considera irrinunciabile il diritto dei minori di vivere la propria giovinezza e di ricevere adeguata formazione; l'organizzazione proibisce qualsiasi forma di sfruttamento dei bambini e l'instaurarsi di condizioni di lavoro simili alla schiavitù o nocive per la salute dei giovani lavoratori.

NT FOOD SPA richiede il rispetto di tale diritto anche alle aziende esterne che possono collaborare con la suddetta (es. aziende di lavoro in appalto).

Nel caso in cui **NT FOOD SPA** si imbatte in situazioni di sfruttamento di lavoro infantile, questa s’impegna a fornire al minore il necessario sostegno per l’accesso alla frequenza scolastica regolare fino al raggiungimento della maggiore età.

Il principio non viene rispettato quando

Per il lavoro di imbiancatura degli uffici, l’organizzazione ha incaricato un’azienda esterna presso la quale lavora il figlio del proprietario, di età inferiore ai 16 anni. L’organizzazione non interviene in quanto trattasi di un familiare del suddetto.

Nei periodi natalizi l’organizzazione si avvale di personale di età inferiore ai 16 anni per lo svolgimento di piccoli lavori non pericolosi.

In sede di qualifica di un nuovo fornitore, da fonti attendibili il Responsabile Acquisti viene a conoscenza del fatto che l’azienda sporadicamente si avvale di lavoratori di età inferiore ai 16 anni; l’organizzazione decide di intraprendere comunque rapporti commerciali con questa in quanto trattasi di acquisti di lieve entità.

Divieto di lavoro forzato e di ricorso a procedure disciplinari

NT FOOD SPA considera “lavoro forzato” ogni lavoro o servizio estorto a una persona sotto minaccia di una punizione o per il quale la suddetta persona non si sia offerta spontaneamente.

L’organizzazione ritiene fondamentale garantire a tutti i lavoratori il rispetto dei diritti umani fondamentali e vieta in maniera perentoria il ricorso a punizioni corporali o coercizioni fisiche e mentali da parte delle funzioni responsabili verso gli operatori.

Il principio non viene rispettato quando

Un neo assunto commette un errore; il Responsabile di Reparto lo minaccia e lo insulta.

Un lavoratore straniero ha poca padronanza della lingua italiana; l’organizzazione non interviene per favorire l’integrazione del suddetto e lo obbliga a lavoro straordinario non retribuito per colmare le carenze produttive che questi causa.

L’Addetta Amministrazione per la seconda volta commette il solito errore; il Responsabile Amministrazione effettua forti pressioni minacciando di allontanarla se l’errore dovesse ripetersi.

Tutela dell'ambiente

NT FOOD SPA adotta adeguate procedure e standard per la gestione dei rifiuti, in conformità alla normativa cogente in materia di rispetto dell'ambiente; l'attività lavorativa dell'organizzazione non prevede la produzione di rifiuti tossici o pericolosi ma soltanto quelli di natura organica, che vengono adeguatamente smaltiti.

In questa sede **NT FOOD SPA** vuole ribadire la propria sensibilità verso le attuali problematiche ambientali, andando a valutare, in occasione di interventi strutturali negli stabilimenti o di variazioni ai processi produttivi, l'impatto che tali attività possono avere sull'ambiente circostante ed andando ad adottare le soluzioni che rendono tale impatto meno gravoso.

Il principio non viene rispettato quando

I rifiuti organici sono smaltiti insieme a quelli generici.

L'organizzazione ha necessità di affittare un magazzino per lo stoccaggio dei prodotti finiti. Lo stabile ha il tetto in amianto, ma la Direzione non ritiene tale aspetto critico e procede alla firma del contratto.

Non viene effettuata la raccolta differenziata della carta e cartone, plastica ed organico.

Consumo di alcolici ed assunzione di sostanze stupefacenti

NT FOOD SPA vieta il consumo di alcolici ed assunzione di stupefacenti da parte del personale durante l'attività lavorativa; in occasione di riunioni o pranzi di lavoro i lavoratori sono tenuti a rispettare i limiti di assunzione di alcolici previsti dalla normativa cogente.

L'organizzazione gestisce tale aspetto anche nell'ambito del proprio Sistema di Salute e Sicurezza, provvedendo alla sensibilizzazione e formazione degli operatori sulle disposizioni interne e cogenti.

Nel caso in cui **NT FOOD SPA** rilevasse situazioni di criticità nei confronti di un dipendente, la Direzione assicura la massima discrezione e rispetto nella comunicazione con il lavoratore e gestione dell'evento.

Il principio non viene rispettato quando

Al termine della pausa pranzo gli operatori consumano alcolici per favorire la digestione.

Presso la cella di stoccaggio delle materie prime deperibili sono stoccate bottiglie di spumante, in vista del compleanno del Capo Reparto.

Un lavoratore abusa di sostanze stupefacenti; i colleghi ne sono a conoscenza ma non ne danno comunicazione alla Direzione.

Rispetto della privacy

NT FOOD SPA crede fortemente nel proprio patrimonio aziendale, fatto di strategie, aziende clienti e metodiche di produzione, che diventa fondamentale proteggere contro la promulgazione non autorizzata delle informazioni sensibili all'esterno.

Per questo assicura di trattare i dati personali dei propri dipendenti, dei clienti o fornitori o di terzi che le vengano conferiti o comunicati nell'ambito delle proprie attività nel pieno rispetto della normativa vigente in materia (nello specifico il "Regolamento (UE) n. 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al Trattamento, nonché alla libera circolazione di tali Dati e che abroga la direttiva 95/46/CE ("General Data Protection Regulation")" (di seguito "GDPR"), nonché la normativa italiana di coordinamento).

In ogni caso, la Società assicura che la raccolta, ricezione ed il trattamento dei Dati Personali avviene solo per scopi determinati, espliciti e legittimi, con tempi di conservazione per periodi non superiori a quelli strettamente necessari ai predetti scopi.

La Società si impegna, inoltre, ad adottare idonee e preventive misure tecniche e organizzative per garantire la sicurezza di tutte le banche dati, proprie o di terzi, nelle quali sono conservati i dati personali di titolarità della Società, al fine di evitare rischi di distruzione, perdite, diffusione, danni o accessi non autorizzati o trattamenti non consentiti.

In ogni caso, i Destinatari non sono tenuti a trattare i dati personali che gli vengano comunicati dalla Società o dei quali vengano comunque a conoscenza nell'espletamento delle proprie attività per finalità non consentite o diverse da quelle strettamente connesse con i propri incarichi o funzioni.

Ad integrazione di quanto previsto in tema di riservatezza, la comunicazione e divulgazione verso l'esterno (anche attraverso i mass media) di notizie, informazioni e dati relativi alla Società è improntata al rispetto del diritto all'informazione ed è riservata esclusivamente alle funzioni aziendali a ciò preposte; in nessun caso è permesso divulgare notizie o commenti falsi o tendenziosi.

Ogni attività di comunicazione rispetta le leggi, le regole e le pratiche di condotta professionale, ed è realizzata con chiarezza, trasparenza, tempestività e accuratezza.

È evitata ogni forma di pressione o di acquisizione di atteggiamenti di favore da parte dei mezzi di comunicazione.

Per garantire completezza e coerenza delle informazioni, i rapporti della Società con i mass media possono essere tenuti esclusivamente con il coordinamento delle funzioni preposte e svolti mediante un unico interlocutore designato.

CE rev. 2 del 14/01/2019

L'organizzazione considera essenziale la riservatezza da parte del personale e la sua sensibilizzazione in merito a tale aspetto; tale riservatezza è richiesta sia nei confronti di clienti e fornitori che fra colleghi che ricoprono ruoli diversi in organigramma.

Il principio non viene rispettato quando

L'organizzazione è in trattativa con una nuova importante azienda cliente; l'Addetto Commerciale ne dà comunicazione ad un amico che lavora in un'azienda concorrente.

La Direzione aziendale sta ricercando personale; l'Addetto Amministrazione rivela ad un proprio amico gli argomenti da promuovere durante il colloquio di selezione al quale questi parteciperà.

L'ufficio HR registra le visite mediche dei dipendenti; l'Addetto HR lascia la documentazione in un luogo incustodito a portata di tutto il personale.

Utilizzo dei beni aziendali e corretta gestione dei documenti e dei dati

NT FOOD SPA rende disponibili a tutti i lavoratori gli strumenti (es. PC, attrezzature, mezzi aziendali) più idonei per lo svolgimento delle proprie mansioni, richiedendo a ciascuno il rispetto ed il corretto utilizzo dei suddetti.

L'organizzazione monitora il corretto utilizzo degli strumenti assegnati e nel caso ne rilevi l'abuso provvede ad intervenire, garantendo la massima riservatezza e rispetto verso l'interessato.

Il personale può utilizzare i suddetti per scopi personali, ma questo deve essere limitato a brevi periodi di tempo e non deve compromettere il rendimento dell'attività lavorativa.

NT FOOD SPA ha inoltre predisposto specifiche procedure per la registrazione, conservazione e recupero dei dati aziendali, cartacei ed informatici, al fine di proteggerne il contenuto e prevenirne il danneggiamento o la perdita.

Al personale è fatto divieto di distruggere o eliminare i dati o i file dagli archivi preposti, senza autorizzazione o senza che tali attività siano previste dalle procedure esistenti; il personale è stato adeguatamente formato ed informato circa tali disposizioni ed è tenuto al rispetto di quanto previsto dall'organizzazione.

Anche i suddetti aspetti sono trattati nel dettaglio nell'ambito del Sistema Privacy richiamato al precedente punto.

Il principio non viene rispettato quando

L'Addetto Commerciale utilizza la rete aziendale per scaricare film e musica da Internet.

Presso gli uffici ognuno archivia i file su cui lavora in cartelle personali, ignorando le procedure previste.

Un addetto ritiene che le cartelle contenenti i dati di produzione dell'anno precedente possano essere cancellate, senza richiederne l'autorizzazione.

Attuazione in azienda, comunicazione e diffusione del Codice di Condotta Etica

NT FOOD SPA considera fondamentale il coinvolgimento del personale, in quanto gli obiettivi aziendali ed il rispetto dei principi riportati nel presente documento non possono essere realizzati senza l'apporto di tutti i lavoratori.

Come punto di riferimento per tutto il personale e le aziende esterne che collaborano con **NT FOOD SPA**, l'organizzazione ha nominato il **Referente aziendale per il Codice di Condotta Etica**, responsabile della predisposizione, aggiornamento e divulgazione del Codice stesso.

Tutti i lavoratori sono stati informati e sensibilizzati in merito ai contenuti del presente documento; allegata alla busta paga, l'organizzazione consegna agli addetti un'**informativa** dove questi sono invitati alla presa visione del Codice di Condotta Etica e dove sono riportati i riferimenti del suddetto Referente.

NT FOOD SPA considera importante portare anche a conoscenza dei neo-assunti i contenuti del Codice di Condotta Etica e richiederne la condivisione dei principi.

Il presente documento è **disponibile** presso il Referente aziendale per il Codice di Condotta Etica, presso le bacheche presenti agli ingressi dei dipendenti e sul sito Internet aziendale, attraverso accesso ad apposito link.

L'organizzazione richiede anche alle proprie **aziende fornitrici** il rispetto dei diritti fondamentali della persona, della Salute e Sicurezza dei luoghi di lavoro e dell'ambiente, attraverso l'invio di apposita dichiarazione da controfirmare, per i fornitori già qualificati, oppure includendo tale aspetto fra i parametri presi in considerazione in sede di qualifica di un nuovo fornitore.

Nel caso in cui l'organizzazione venga a conoscenza dell'instaurarsi di situazioni che vanno a violare i contenuti del presente documento, la Direzione provvederà ad intervenire immediatamente ed a adottare le soluzioni più idonee per ristabilire l'equilibrio aziendale.

I **clienti** di **NT FOOD SPA** possono prendere visione del Codice di Condotta Etica attraverso formale richiesta all'organizzazione oppure attraverso accesso all'apposito link disponibile nel sito Internet aziendale.

Referente aziendale per il Codice di Condotta Etica

Al fine di garantire la divulgazione, la condivisione e l'aggiornamento del presente documento, la Direzione di **NT FOOD SPA** ha provveduto alla nomina del **Referente aziendale per il Codice di Condotta Etica**, il cui compito è quello di fungere da punto di riferimento per tutte le questioni riguardanti i contenuti del presente codice e le eventuali contestazioni o deviazioni che si possono realizzare.

Il **Referente aziendale per il Codice di Condotta Etica** ha la responsabilità di collaborare con la Direzione nella stesura del presente **Codice di Condotta Etica** e nella modifica ed aggiornamento dello stesso.

Di seguito si riportano i riferimenti ed i contatti del **Referente aziendale per il Codice di Condotta Etica**, che possono essere usufruiti da chiunque rilevasse la necessità di prendere visione, discutere o portare a conoscenza dell'organizzazione eventuali situazioni devianti dal presente documento.

Dott.ssa Nicoletta Del Carlo

Numero telefono:	+ 39 0583216383
Numero interno:	723
Indirizzo e-mail:	nicoletta.delcarlo@ntfood.it

NT FOOD SPA assicura la massima disponibilità verso ogni suggerimento o reclamo espressi, affinché il presente documento sia costantemente allineato agli obiettivi etici ed alla realtà aziendale.

Violazioni al Codice di Condotta Etica

NT FOOD SPA vigila costantemente il rispetto dei principi etici stabiliti da parte dei lavoratori.

Questi sono tenuti personalmente a garantire la conformità delle azioni e dei comportamenti a quanto definito nel presente documento ed a comunicare tempestivamente al **Referente Aziendale per il Codice di Condotta Etica** ogni violazione al presente documento.

NT FOOD SPA garantisce la massima riservatezza dell'identità del lavoratore che denuncia deviazioni dal Codice di Condotta Etica, garantendo la protezione contro eventuali ritorsioni o discriminazioni.

I lavoratori possono dare comunicazione di tali eventi al **Referente Aziendale per il Codice di Condotta Etica** verbalmente o con supporto cartaceo o e-mail, utilizzando i riferimenti riportati sopra.

Quando la segnalazione realizza situazioni evidentemente scostanti da quanto definito nel presente documento, **NT FOOD SPA** provvederà ad adottare le opportune misure disciplinari nei confronti dei violatori, che possono includere sia sanzioni che richiesta di licenziamento del soggetto violatore.