
	PROCEDIMENTO: RELACIONAMENTO COM FORNECEDORES, PRESTADORES DE SERVIÇOS E AGENTES INTERMEDIÁRIOS		IGI-005
			Revisão: 00
			Folha: 1/8
Data: 05/07/18			

1. OBJETIVO

Estabelecer diretrizes sobre as relações existentes entre a área de compras da empresa com os fornecedores, prestadores de serviços e agentes intermediários, bem como apresentar os critérios gerais, de sustentabilidade e de integridade, utilizados de forma integrada no processo de contratação/compra de materiais, serviços e equipamentos.

2. ABRANGÊNCIA

O presente procedimento abrange todas as empresas do grupo, todos os colaboradores em qualquer nível hierárquico e todos os fornecedores, prestadores de serviços, agentes intermediários que atuam em nome da empresa.

3. RELACIONAMENTO COM FORNECEDORES, PRESTADORES DE SERVIÇO E AGENTES INTERMEDIÁRIOS

A Real Food preza por uma relação transparente, íntegra e de parceria com seus fornecedores, prestadores de serviços e agentes intermediários e, por isso estabelece relacionamentos profissionais éticos e isentos de favorecimentos.

Dessa forma, a empresa busca que seus fornecedores e terceiros, sejam mais que provedores de materiais, serviços e equipamentos, mas que sejam parceiros para o desenvolvimento sustentável e de uma forte cultura de integridade no ambiente empresarial.

Por isso, a escolha do fornecedor, baseia-se em critérios técnicos, comerciais, estratégicos, de qualidade, SSMA (Saúde, Segurança e Meio Ambiente), sustentabilidade e de integridade, observando sempre os interesses e necessidades da empresa.

Dessa forma, aquele que é fornecedor atual da empresa, ou deseja ser, deverá estar atento aos critérios a serem seguidos e estar ciente que poderá ser avaliado e auditado, inclusive *in loco*, ao longo do seu ciclo de fornecimento, e que deverá fornecer informações quando solicitado.



3.1 DUE DILIGENCE DE INTEGRIDADE

De acordo com a Lei Anticorrupção (“Lei 12.846/2013”) e outras legislações aplicáveis, pode ser responsabilizados pelas atividades ilícitas de seus fornecedores, prestadores de serviços ou agentes intermediários quando estiverem prestando serviços à empresa, seja no relacionamento com organizações públicas ou privadas.

Nesse sentido, a fim de verificar a idoneidade e evitar que seja responsabilizada por atos praticados por seus fornecedores, terceiros e parceiros, que não compartilham com os seus valores, a Real Food, realiza uma avaliação prévia e periódica dos riscos de compliance. A verificação prévia ou periódica dos fornecedores, prestadores de serviços e agentes intermediários, visa apurar e classificar o risco entre alto, médio e baixo, verificando, mas sem se limitar, os seguintes requisitos:

- Histórico de envolvimento em casos de corrupção, condutas antiéticas e ilegais;
- Administradores que sejam agentes públicos ou pessoas politicamente expostas;
- Código de conduta, ética e integridade da empresa, política anticorrupção e canal de denúncias;

--- Parceria, Fidelidade, Comprometimento, Integridade e Cumprimento ao Código de Conduta, Ética e Integridade da Empresa---

	PROCEDIMENTO: RELACIONAMENTO COM FORNECEDORES, PRESTADORES DE SERVIÇOS E AGENTES INTERMEDIÁRIOS		IGI-005
			Revisão: 00
			Folha: 2/8
Data: 05/07/18			

Caso ao final da verificação prévia de riscos de compliance, seja identificado que o atual ou potencial fornecedor seja de médio ou alto risco, a área de compliance deverá ser acionada para realizar a “due diligence de integridade”.

Quando uma situação de risco for identificada, a área de compliance poderá instaurar um Procedimento Administrativo de Integridade no intuito de propiciar ao fornecedor, prestador de serviço ou agente intermediário, a possibilidade de esclarecer o sinal de alerta.

Com fundamento na análise realizada, a área de compliance, irá elaborar um parecer sobre o prosseguimento ou não da contratação/renovação. Em situações críticas, o compliance poderá enviar este parecer para deliberação do setor de Gestão Integrada, sobre aprovação ou rejeição da contratação/ renovação.

4. CRITÉRIOS GERAIS PARA O FORNECIMENTO

A Real Food requer que seus fornecedores, prestadores de serviços e agentes intermediários, atentem-se para o cumprimento dos requisitos gerais de fornecimento:

- Fabricação de produtos e prestação serviços em atendimento à legislação, normas e exigências dos órgãos públicos em vigor, garantindo a conformidade e qualidade dos materiais, serviços e equipamentos; a prática de preços competitivos;
- Bom atendimento com segurança, objetividade, transparência e pontualidade;
- Apresentação de condições de higiene e segurança adequadas em suas próprias instalações;
- Comprometimento com a sustentabilidade e atuação com ética e transparência nos negócios antes e durante o ciclo de fornecimento.

O fornecedor sempre deverá disponibilizar, quando solicitado, os documentos necessários para atualização de seu cadastro e comprovação dos critérios gerais de fornecimento descritos acima.

5. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE PARA O FORNECIMENTO

A Real Food acredita que os fornecedores podem ser mais competitivos e eficientes, se desenvolverem práticas sustentáveis em seus processos produtivos e práticas de negócios. Além disso, tem como diferencial, a conquista de certificações internacionais (ISO e OHSAS) de práticas de gestão.

A implantação e prática de ações sustentáveis pelos fornecedores poderão ser critérios para qualificação e avaliação destes, influenciando a decisão de contratação e manutenção de contratos.

Baseado nos pilares da sustentabilidade, a empresa requer que os seus fornecedores atendam os critérios estabelecidos para os aspectos econômico, social e ambiental.

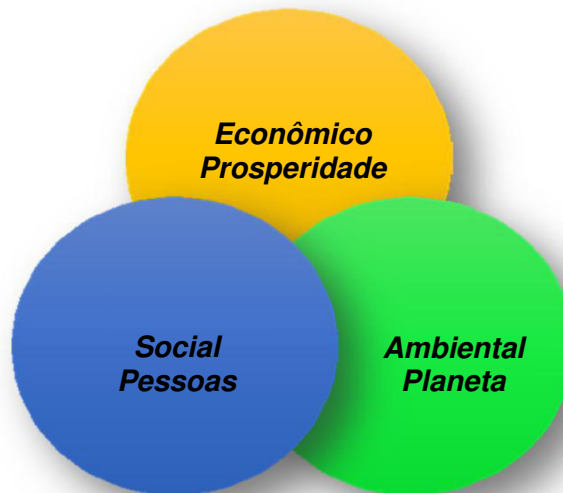


Figura 1 – Tripé de Sustentabilidade

6.1 ASPECTO ECONÔMICO (PROSPERIDADE)

6.1.1. ÉTICA E PRÁTICAS ANTICORRUPÇÃO

A empresa pretende garantir que seus processos de contratação sejam livres de qualquer prática de corrupção, sendo assim, impõe a todos seus colaboradores e fornecedores, independentemente da hierarquia, sigam as diretrizes previstas no Código de Conduta.

Todos os fornecedores, prestadores de serviço e agentes intermediários, serão tratados com imparcialidade durante as etapas do processo de contratação e terão acesso ao mesmo nível de informações, sem qualquer tipo de discriminação ou privilégio.



A Real Food não aceita o uso de práticas fraudulentas ou de corrupção em seu ambiente de negócios. Dessa forma, são intoleráveis as seguintes condutas:

- Ofertar, prometer, pagar ou autorizar pagamentos em dinheiros ou qualquer vantagem pessoal, direta ou indiretamente, para empregados da empresa, agentes públicos ou pessoas a ele vinculadas, com intuito de obter ou manter negócio.
- Envolvimento em atividades ou condutas ilegais como: evasão fiscal, sonegação, contrabando, suborno e pagamento de facilitação.

Assim como os colaboradores, os fornecedores devem informar à empresa, quaisquer atos ou suspeitas de não conformidade com este procedimento, por meio do canal confidencial, conforme detalhado no item 08 deste manual.

7. CONFLITO DE INTERESSES

Todos os colaboradores, principalmente os da área de compras, devem evitar quaisquer transações, negócios ou situações que possam gerar ou caracterizar potencial ou aparente conflito de interesse em relação aos fornecedores.

 REAL FOOD ALIMENTAÇÃO	PROCEDIMENTO: RELACIONAMENTO COM FORNECEDORES, PRESTADORES DE SERVIÇOS E AGENTES INTERMEDIÁRIOS		IGI-005
			Revisão: 00
			Folha: 4/8
Data: 05/07/18			

Por conflito de interesse, entende-se qualquer situação na qual os interesses pessoais do colaborador influenciem, ou possam vir a influenciar, inapropriadamente o juízo de valor em relação ao negócio ou estejam em conflito com suas obrigações para com a empresa.

Não se admite que um colaborador obtenha qualquer tipo vantagem pessoal mediante sua posição hierárquica na empresa, e não tolera que fornecedores ofereçam presentes aos colaboradores em troca de benefícios no processo de fechamento de pedidos de compra.

Qualquer tipo de relação familiar ou relação de vínculo pessoal existente entre o colaborador com algum fornecedor, prestador de serviço ou agente terceirizado, deve ser declarada pelo colaborador, para ciência da área de compliance.

7.1. BRINDES, PRESENTES E HOSPITALIDADES

A prática de dar e receber brindes, presentes e hospitalidades, são considerados uma atividade de cortesia comum nos negócios que simboliza uma atitude de apreço, desde que essa prática ocorra de forma apropriada, ética e legal.

Em algumas situações, a oferta ou recebimento de presentes e hospitalidades, pode gerar expectativa ou reivindicações de favorecimento, percepções que tenham ocorrido suborno, e caracterizar uma situação de conflito de interesse.

A área de compras, devido à sua função, por estar diretamente vinculada a contratação/renovação de contratos e para evitar situações que possam interferir nas decisões de seus colaboradores, somente pode aceitar brindes institucionais e sem valor comercial, tais como materiais de escritório: agenda, caneta, calendário, boné e similares, de valor simbólico.

Caso os colaboradores recebam brindes ou presentes acima desta categoria, devem declarar o recebimento a sua chefia.

A área de compras não pode aceitar nenhum brinde ou gentileza de fornecedores, prestadores de serviço ou terceiros, que estejam participando de concorrência ou renovando propostas de fornecimento de serviços, produtos ou materiais para a empresa, de forma a evitar qualquer percepção de comportamento inadequado.

7.1.1. REDUÇÃO DE CUSTOS, PRODUTIVIDADE E COMPETITIVIDADE

A área de compras da Real Food entende que a implantação de práticas sustentáveis, contribui para minimizar o custo de produção, uma vez que a utilização de novas técnicas e tecnologias, ocorre a redução e reaproveitamento de materiais e insumos, contribuindo para otimização dos processos. Sendo assim, os produtos oriundos destes processos, possuem um diferencial competitivo no mercado, agregam mais valor ao cliente, além de contribuírem com a sociedade e o planeta.

7.1.2. ASPECTO SOCIAL (PESSOAS)

Requer-se que os fornecedores, prestadores de serviços, agentes intermediários e parceiros, adotem práticas trabalhistas, éticas e responsáveis, de acordo com as leis vigentes no país.

A fim de garantir o cumprimento dessas práticas, os fornecedores devem garantir prontamente o acesso, e disponibilizar as informações sobre suas condições de trabalho e instalações, de maneira ampla e transparente, sempre que solicitado pela empresa.

7.1.3. TRABALHO INFANTIL, FORÇADO, COMPULSÓRIO OU DEGRADANTE

Sob nenhuma circunstância nossos fornecedores devem fazer uso de trabalho infantil, forçado, compulsório ou degradante em sua atividade e na cadeia de fornecimento. Sendo assim, não devem manter relacionamento comercial com empresas que pactuam dessas práticas.

O trabalho infantil é caracterizado pelo trabalho exercido por toda criança e/ou adolescente, abaixo da idade mínima legal permitida.

A coerção de uma pessoa para a realização de certos tipos de trabalho, sem as condições adequadas, se caracteriza como trabalho forçado, compulsório ou degradante. Assim, nenhum colaborador de nossos fornecedores, deve ser contratado nessas circunstâncias. O emprego deverá ser escolhido livremente e realizado de maneira digna.

Portanto, não será admitido sob nenhuma hipótese que nossos fornecedores se beneficiem de trabalho infantil, forçado, compulsório ou degradante.

7.1.4. CONDIÇÕES DE TRABALHO SEGURAS E HIGIÊNICAS

As condições de trabalho dos colaboradores deve ser item de constante atenção e preocupação por parte dos nossos fornecedores, os quais devem assegurar o menor risco possível no desempenho das funções, com o objetivo de proteger a integridade física e mental do trabalhador. Não será tolerado, tratamento desumano e degradante.

7.1.5. TRABALHO FORMAL E SALÁRIOS DIGNOS

Os fornecedores deverão proporcionar a seus colaboradores, o trabalho formal e assegurar o pagamento de salários dignos, bem como todos os benefícios que estão em conformidade com as leis trabalhistas aplicáveis.

7.1.6. DISCRIMINAÇÃO

Todos os fornecedores devem respeitar e valorizar a diversidade. Não será tolerado discriminação em qualquer aspecto (raça, cor, política, gênero, orientação sexual, religião, deficiência física, idade, estado civil e nacionalidade).

7.1.7. HORAS DE TRABALHO

A Real Food não aceitará que os fornecedores exijam de seus colaboradores, horas de trabalho excessivas ou que ultrapassem as horas previstas por lei.

7.1.8. ASSÉDIO SEXUAL, EXPLORAÇÃO SEXUAL E ASSÉDIO MORAL

A Real Food não tolera, sob hipótese alguma, incidentes relacionados a assédio sexual, exploração sexual ou assédio moral.

7.1.9. LIBERDADE DE ASSOCIAÇÃO E O DIREITO ÀS NEGOCIAÇÕES COLETIVAS

A liberdade de associação e o direito às negociações coletivas serão respeitados. Todos os trabalhadores tem o direito de constituir as organizações que julgarem convenientes e de afiliar-se a elas, com o objetivo de promover e defender seus respectivos interesses e de celebrar negociações coletivas com a outra parte livremente.

7.1.10. DIREITOS TRABALHISTAS – COLABORADORES - DIRETOS E TERCEIRIZADOS

Assegurar os direitos trabalhistas tanto dos seus empregados quanto de seus terceirizados, previstos na legislação trabalhista do país. Fornecer tratamento igualitário entre ambos.

7.1.11. EDUCAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

Permitir o acesso de seus colaboradores – diretos e trabalhadores terceirizados – as atividades de educação e desenvolvimento.

7.1.12. DIÁLOGO

Os fornecedores devem assegurar o diálogo direto e aberto entre a organização e seus colaboradores (diretos ou terceirizados), para esclarecimento de dúvidas e acolhimento de críticas.

7.1.13. CONTRATAÇÃO DE PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

Os fornecedores devem garantir a contratação de pessoas com necessidades especiais, conforme previsto na legislação trabalhista vigente do país.

7.1.14. PAGAMENTOS E TRIBUTOS





Os pagamentos serão realizados corretamente e pontualmente, tanto de suas obrigações com os empregados, como também de seus fornecedores e tributos.

7.2. ASPECTO AMBIENTAL

Requer-se que os fornecedores estejam comprometidos a monitorarem os seus processos, de forma que estes gerem o mínimo de impacto possível ao meio ambiente. A Real Food entende como importante, o monitoramento da emissão de Gases de Efeito Estufa, Recursos Hídricos, Consumo de Energia, bem como qualquer outro quesito de impacto ambiental, atrelado ao processo do fornecedor.

A empresa valoriza e preza por fornecedores que:

- Controlem as emissões de Gases de Efeito Estufa, através de ações que visam minimizar o impacto causado pelo dióxido de carbono e demais gases de efeito estufa;

 REAL FOOD ALIMENTAÇÃO	PROCEDIMENTO: RELACIONAMENTO COM FORNECEDORES, PRESTADORES DE SERVIÇOS E AGENTES INTERMEDIÁRIOS	  	IGI-005
			Revisão: 00
			Folha: 7/8
Data: 05/07/18			

- Que promovam o uso racional dos recursos hídricos, maximizando a eficiência na utilização da água em seus processos produtivos e setores administrativos, além de destinar de maneira correta;
- Que maximizam a eficiência da sua matriz energética, minimizando o impacto ambiental e otimizando os custos relacionados à energia;

8. CANAL CONFIDENCIAL

É essencial que qualquer pessoa, seja colaborador ou fornecedor, relate quaisquer atos ou suspeitas de não conformidade com esta política, prevenindo atos de fraudes, corrupção e preservando a imagem da Real Food no mercado.

Nesse sentido, disponibilizamos o Canal Confidencial com o setor de Compliance:

- **E-mail:** canalrealfood@iaux.com.br
- **Site:** www.realfood.com.br (Canal de denúncias);
- **Telefone:** 0800 878 9027 - atendimento de segunda à sexta-feira, das 8h às 20h.

Não é necessário se identificar ao utilizar o canal, mas é fundamental agir com responsabilidade ao efetuar relatos, que devem ser consistentes e verídicos.

Não haverá qualquer retaliação para o colaborador que utilizar o canal, conforme estabelecido no Procedimento de Não Retaliação a Denunciantes.

9. AUDITORIA

A Real Food se reserva no direito de a qualquer momento, por meio de auditorias, fazer solicitações de documentos, visitas *in loco* ou outros meios que comprovem que os fornecedores, estão cumprindo os princípios e compromissos previstos neste procedimento.





10. INVESTIGAÇÕES E SANÇÕES

Todos os incidentes informados de suspeitas de violação deste procedimento serão investigados imediatamente e de forma apropriada. Caso após a investigação verificar-se que ocorreu uma conduta que infringe as regras desse procedimento, serão tomadas medidas corretivas imediatas e exemplares, sempre de acordo com as circunstâncias, gravidade e a lei aplicável.

Qualquer colaborador, fornecedor, prestador de serviço, agente intermediário e outros parceiros que viole qualquer disposição deste procedimento, estarão sujeitos a sanções disciplinares previstas no Código de Conduta, Ética e Integridade da Real Food, listadas abaixo:

- Advertência por escrito;
- Suspensão;
- Demissão sem justa causa;
- Demissão por justa causa;
- Exclusão do fornecedor, parceiro ou agente intermediário;
- Ação judicial cabível.

--- Parceria, Fidelidade, Comprometimento, Integridade e Cumprimento ao Código de Conduta, Ética e Integridade da Empresa---

	PROCEDIMENTO: RELACIONAMENTO COM FORNECEDORES, PRESTADORES DE SERVIÇOS E AGENTES INTERMEDIÁRIOS	  	IGI-005
			Revisão: 00
Data: 05/07/18			Folha: 8/8

11. RESPONSABILIDADES

Cabe aos colaboradores cumprirem com todas as disposições deste procedimento e assegurar que todos os fornecedores, prestadores de serviços e agentes intermediários de seu relacionamento, sejam informados sobre seu conteúdo e se comprometam com seu cumprimento.