



Polinutri

CÓDIGO DE CONDUTA PARA FORNECEDOR

A Polinutri acredita que a excelência no atendimento a campo tem início no estabelecimento de parcerias sólidas, transparentes e responsáveis, que permeiam toda a nossa cadeia.

Respeitamos profundamente o trabalho de todos que se dedicam com compromisso e cuidado à produção animal. Por isso, buscamos constantemente parceiros e fornecedores que compartilhem nossos valores de **sustentabilidade, inovação, integridade e compromisso**, com o objetivo de gerar alto desempenho para os negócios de nossos clientes, promovendo a saúde e o bem-estar animal.

Este Código de Conduta define os princípios que orientam nossa relação com fornecedores e prestadores de serviço, refletindo a maneira como atuamos no mercado e o nosso propósito de nutrir pessoas, animais e negócios de forma sustentável.

Ao aderir a este Código, você se une a uma jornada que vai além das relações comerciais: um caminho de evolução contínua, baseado na confiança, no respeito mútuo e no foco em resultados duradouros.

Polinutri

Juntos Vamos Mais Longe

1. CONFORMIDADE LEGAL E REGULAMENTAR

Adotando preceitos de lealdade concorrencial, boa-fé negocial e em acatamento à legislação ambiental, trabalhista, sanitária e de segurança, a Polinutri entende dever contar com fornecedores que:

- 1.1. Disponham de competentes licenças e permissões;
 - 1.2. Adotem práticas comerciais íntegras, agindo com honestidade e transparência, evitando qualquer forma de corrupção, suborno etc.;
 - 1.3. Protejam a confidencialidade e a integridade das informações e dados pessoais a que tiverem acesso;
 - 1.4. Cumpram a legislação trabalhista vigente;
 - 1.5. Não empreguem mão de obra infantil;
 - 1.6. Não empreguem mão de obra forçada ou involuntária;
 - 1.7. Promovam um ambiente de trabalho inclusivo, livre de discriminação por gênero, raça, religião, deficiência, orientação sexual ou outra condição pessoal ou social;
 - 1.8. Proporcionem um ambiente de trabalho seguro e saudável implementando medidas de prevenção de riscos, treinamento em segurança e fornecimento de equipamentos de proteção pessoal;
 - 1.9. Respeitem o direito dos trabalhadores de se associar livremente e negociar coletivamente, sem represálias ou interferências;
 - 1.10. Assegurem processos de seleção justos, sem discriminação e baseados na igualdade de oportunidades, oferecendo contratos claros, compreensíveis e que reflitam condições de trabalho justas, incluindo direitos como a maternidade e paternidade;
 - 1.11. Assegurem pagamento pontual e justo pelo trabalho realizado, respeitando as jornadas de trabalho legais, incluindo o pagamento de horas extras e períodos de descanso adequados;
 - 1.12. Adotem mecanismos disciplinares respeitosos, por meio de canais de comunicação seguros, confidenciais e acessíveis para que os trabalhadores possam apresentar queixas ou denúncias;
 - 1.13. Que, sendo o caso, ofereçam alojamento com padrões adequados de segurança, higiene e privacidade;
 - 1.14. Promovam o desenvolvimento sustentável por meio do diálogo aberto e da inclusão das comunidades locais, implementando programas de relacionamento comunitário responsáveis e construtivos;
 - 1.15. Respeitem os indígenas, de modo a não criar impactos negativos sobre comunidades indígenas ou tribais, assegurando uma comunicação proativa e respeitosa com essas comunidades.
-

2. GARANTIA DE QUALIDADE E SEGURANÇA DO ALIMENTO

É responsabilidade do fornecedor cumprir integralmente as normas locais e internacionais aplicáveis à segurança dos alimentos assegurando sua excelência por toda a cadeia e buscando a conformidade com os seguintes tópicos:

2.1. Garantir que os produtos devem ser produzidos, armazenados e entregues em conformidade com padrões reconhecidos de qualidade e segurança, garantindo sua adequação ao uso pretendido, submetendo previamente à aprovação da Polinutri quaisquer alterações em suas especificações técnicas;

2.2. Implementar Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) nos processos produtivos de ingredientes processados;

2.3. Declarar obrigatoriamente a presença de organismos geneticamente modificados (OGM) e/ou aditivos medicinais nos produtos fornecidos quando aplicável;

2.4. Dispor de evidências de que toda a cadeia de custódia realiza o monitoramento adequado da rastreabilidade dos produtos, por meio de um sistema de controle eficaz;

2.5. Possuir um sistema verificável de rastreabilidade, que permita identificar a origem de cada produto comercializado, incluindo, quando aplicável, múltiplas origens possíveis para um mesmo produto;

2.6. Fornecedores de matérias-primas básicas (origem vegetal ou animal, não processadas) devem informar sua origem;

2.6.1. Para ingredientes de origem vegetal ou animal, a documentação deve incluir: País de origem, região, planta produtora e local de produção e/ou cultivo;

2.6.2. Para ingredientes de origem marinha, a documentação deve incluir: País de origem, região, planta produtora, zona de pesca (conforme classificação FAO) e as espécies envolvidas, mesmo quando se tratar de subprodutos;

2.7. Fornecedores de ingredientes processados devem indicar a origem da matéria-prima básica utilizada em sua fabricação;

2.8. Evitar a mistura de produtos, bem como prevenir quaisquer tentativas de fraude na cadeia de suprimentos;

2.9. Possuir uma identificação clara dos pontos críticos, onde há risco de perda de rastreabilidade ou de controle de inventário de matérias-primas e/ou ingredientes;

2.10. Dispor de medidas preventivas e corretivas eficazes para mitigar os riscos identificados.

3. PROTEÇÃO DO MEIO AMBIENTE

O fornecedor deve estar comprometido com a redução do impacto ambiental de suas operações e de sua cadeia de suprimentos, promovendo o uso eficiente e sustentável dos recursos naturais. Para isso, devem tomar medidas concretas de maneira a:

- 3.1. Agir em conformidade com as leis ambientais e certificar-se de que foram obtidas todas as permissões necessárias;
- 3.2. Promover a melhoria contínua de seu desempenho ambiental, garantindo o cumprimento integral das normas aplicáveis e realizando o monitoramento constante de seus compromissos;
- 3.3. Agir frente às mudanças climáticas, com enfoque no uso eficiente da energia;
- 3.4. Gerir de forma responsável e reduzir a produção de resíduos, promovendo práticas sustentáveis em toda a sua operação;
- 3.5. Utilizar eficientemente a água, assegurando sua conservação e uma gestão adequada dos efluentes nos processos produtivos.

4. INGREDIENTES DE ORIGEM MARINHA

- 4.1. Ter e perfilar a política de não adquirir ingredientes obtidos por meio de pesca não declarada ou não regulamentada.
 - 4.2. Ter e perfilar a política de não adquirir ingredientes derivados de espécies ameaçadas ou criticamente ameaçadas pela IUCN (União Internacional para a Conservação da Natureza), ou que aparecem nos apêndices da CITES (Convenção sobre Comércio Internacional das Espécies da Flora e Fauna Selvagens em Perigo de Extinção).
-

5. APROVAÇÃO

O signatário declara ser representante autorizado da empresa e confirma seu compromisso com o cumprimento e aplicação do Código de Conduta em todas as suas operações e cadeia de suprimentos. Ademais, compromete-se a:

- 5.1. Implementar, verificar e corrigir práticas para cumprir este Código;
- 5.2. Não manipular informações para aparentar conformidade;
- 5.3. Permitir auditorias da Polinutri e aceitar medidas em caso de descumprimento;
- 5.4. Assegurar que seus fornecedores cumpram padrões equivalentes;
- 5.5. Informar qualquer alteração relevante e corrigir não conformidades.

A Polinutri poderá exigir medidas corretivas e, em casos graves, suspender a compra dos fornecedores que não atendam a este código.

DADOS DA EMPRESA E REPRESENTANTE

Empresa:

Atividade da Empresa:

Nome Completo:

Cargo:

Data:

Assinatura: _____

Observações:
