



CULINÁRIA
Sempre em boa Companhia

CÓDIGO DE CONDUTA ÉTICA

Prudente Refeições Ltda.

Rua Perite, 458 conj. 201-A Pompéia Belo Horizonte MG CEP 30280-300
Tel + 55 31 3232 4500 culinaria@culinaria.ind.br www.culinaria.ind.br

1. Código de Conduta Ética – Introdução

A ÉTICA engloba um conjunto de valores morais e princípios ideais que devem basear a conduta humana em todos os papéis sociais exercidos, inclusive no papel profissional. Este documento tem como objetivo clarificar os valores que a Culinária quer que permeiem suas relações com seus públicos internos (colaboradores e sócios) e externos (clientes, fornecedores, governo, sociedade, comunidade). Há o desejo, inclusive, que os profissionais que venham a fazer parte do corpo funcional da empresa comunguem desses valores e se disponham a ter condutas condizentes com o que aqui está proposto. Trata-se de um documento construído conjuntamente com uma comissão de colaboradores, de modo a refletir as diretrizes que já baseiam as relações exercidas pela Culinária e seus públicos.

2. Objetivos e Aplicação

Este documento tem o intuito de evidenciar o compromisso ético da Empresa no exercício de suas atividades, bem como suas expectativas quanto às relações com seus públicos e parceiros.

Pretende assim definir a conduta esperada dos colaboradores da Culinária, por serem considerados valores coerentes, pertinentes e, sobretudo, justos. O aqui disposto servirá como uma referência para seus profissionais diretos e indiretos, determinando a maneira com a qual a Culinária deseja que as relações sejam conduzidas.

3. Divulgação

Este Código de Conduta Ética está disponível para a consulta de todos os colaboradores a qualquer momento no site da empresa www.culinaria.ind.br ou fisicamente na área de Recursos Humanos da empresa. Além disso, cabe à área de Recursos Humanos torná-lo conhecido de todos os colaboradores ao ingressarem na empresa, realizando inclusive o registro da concordância com os termos aqui tratados.

Cabe à diretoria da Culinária e a todos os gestores de área divulgar e esclarecer os termos tratados neste documento, tornando-se propagadores do aqui estabelecido, verificando o entendimento e a aplicação do aqui disposto por todos os integrantes da Empresa.

4. Identidade Corporativa

A Culinária, buscando que seu posicionamento e direcionamento de conduta sejam conhecidos pelos seus públicos, formaliza neste documento os fundamentos que regem suas ações:

Missão

Fornecer produtos e serviços de alimentação com qualidade e segurança, satisfazendo nossos clientes, promovendo retorno adequado aos sócios, através de colaboradores e fornecedores parceiros qualificados, engajados e comprometidos, baseando nossas decisões no respeito, na lealdade, na responsabilidade ambiental, social e no comprometimento mútuo, proporcionando relações comerciais saudáveis e duradouras.

Visão

Ser uma referência de qualidade e satisfação de clientes no mercado nacional de refeições coletivas, contribuindo para a saúde, bem estar e produtividade dos colaboradores dos nossos clientes, fornecendo uma alimentação segura e saudável, seguindo ou desenvolvendo padrões de qualidade e custo que assegurem este atendimento.

Valores

- Compromisso com a diversidade
- Respeito às pessoas, ao alimento e ao meio ambiente
- Conduta ética e responsabilidade empresarial
- Senso de urgência no solucionamento de problemas
- Foco no cliente e no consumidor
- Qualidade em produtos e excelência em serviços
- Orientação a resultados
- Desenvolvimento contínuo
- Atendimento às nossas obrigações legais e financeiras
- Flexibilidade e criatividade para atendimento às demandas
- Amor ao trabalho
- Vontade e coragem de superação
- Lealdade e investimento em parcerias duradouras e saudáveis

Prudente Refeições Ltda.

Rua Perite, 458 conj. 201-A Pompéia Belo Horizonte MG CEP 30280-300
Tel + 55 31 3232 4500 culinaria@culinaria.ind.br www.culinaria.ind.br

- Trabalho em equipe
- Lucro justo e constante

Vantagens Competitivas e Diferenciais

- Primor pela qualidade da matéria-prima
- Apreço pelo sabor e saúde do produto fornecido
- Capacidade de rápida mobilização e mudança de rota
- Primor na transformação
- Perfil empreendedor
- Uso inteligente da burocracia
- Maleabilidade
- Investimento no desenvolvimento do capital humano
- Estabelecimento de parcerias duradouras e bem sucedidas
- Pioneirismo em procedimentos e condutas
- Fácil adaptação às mudanças do mercado

5. Diretrizes e Recomendações

a. Relacionamentos Interpessoais – Colaboradores da Culinária

É prioritário que o ambiente de trabalho seja, além de pautado na alegria e bom humor, de absoluto respeito e cordialidade entre os profissionais, sendo inadmissíveis quaisquer atos preconceituosos, segregadores ou que configurem assédio sexual ou moral. São absolutamente repudiadas quaisquer condutas discriminatórias quanto à gênero, etnia, cor, raça, religião, orientação sexual, idade, crença, posicionamento político, necessidade especial, dificuldade ou incapacidade física ou intelectual. Ao contrário, a DIVERSIDADE é um dos valores da empresa, sendo que esta deve ser não só tolerada como respeitada e estimulada. Somos todos seres especiais, diversos, que devem tratar-se mutuamente com a máxima dignidade e respeito.

A Culinária incentiva a manutenção de um ambiente colaborativo e cordial entre seus funcionários, estimulando que a verdade e a transparência nas relações sejam sempre primadas, com todo o respeito e sem qualquer tipo de ofensa, difamação ou restrição à liberdade de expressão.



CULINÁRIA

Sempre em boa Companhia

Os colaboradores devem evitar qualquer ação que possa gerar conflitos com os interesses da empresa. Bem como não devem prestar atividades pessoais de consultoria ou assistência a fornecedores e clientes sem o conhecimento e a autorização expressa da direção da Empresa.

A Culinária incentiva o crescimento profissional de seus colaboradores e considera como critério essencial para ascensão na Empresa as competências profissionais individuais, não admitindo qualquer tipo de favoritismo ou discriminação.

b. Ambiente de Trabalho

Todos os colaboradores são responsáveis por manter na empresa um ambiente saudável e cordial de trabalho, pautado no respeito mútuo, na honestidade, no comprometimento e na confiança, independentemente do nível hierárquico ou cargo exercido. Todos devem contribuir para um ambiente livre de insinuações, por meio da não propagação de informações sem comprovação (rumores, boatos, fofocas). Dúvidas havidas devem ser levadas aos gestores das áreas, que são os responsáveis pelo esclarecimento de questões dessa natureza, se necessário junto à diretoria.

c. Recursos da Empresa

Não é permitido o uso dos recursos da empresa – propriedades, equipamentos, sistemas de informação, posição ocupada, acessos, oportunidade de negócios – em benefício próprio ou de terceiros.

A propriedade intelectual de todos os projetos, planos, programas e softwares desenvolvidos na empresa são exclusivos da Culinária, mesmo após o desligamento do colaborador, não podendo ser utilizados em benefício próprio ou divulgados a outrem.

d. Relações Profissionais com Familiares

A realização de negócios com familiares de nossos colaboradores, com empresas formadas por estes ou com pessoas com os quais os colaboradores tenham aproximado relacionamento pessoal só podem acontecer com a prévia autorização, por escrito, de um dos diretores da Culinária.



CULINÁRIA

Sempre em boa Companhia

Entende-se aqui como familiares cônjuges, filhos, pais, irmãos, tios, sobrinhos e primos e empresas formadas pelos mesmos ou em que estejam em cargo estratégico, decisório ou de direção.

e. Contratação de Parentes

A Culinária não estabelece qualquer restrição à contratação de parentes de colaboradores da Empresa. Pelo contrário, estes são muito bem vindos. No entanto, o parentesco deve ser informado de imediato, tanto pelo já colaborador quanto pelo profissional que está passando pelo processo seletivo, sob pena do distrato do contrato estabelecido caso a informação tenha sido omitida ou mentida durante o processo de contratação.

O fato de haver parentesco com profissionais da empresa não isenta o candidato de passar por todo o processo seletivo padrão, devendo ter ele o mesmo tratamento dispensado aos demais candidatos participantes da seleção, não configurando em favoritismos ou excesso de exigências.

Deve-se evitar a relação hierárquica direta entre parentes na Culinária.

f. Relações com a Comunidade

A Culinária tem como preceito essencial a manutenção de ótima relação com vizinhos, sendo que qualquer dificuldade percebida neste trato deve ser levada à diretoria pelos colaboradores envolvidos, evitando absolutamente o conflito com este público. Ações contrárias a esta política estão sujeitas a advertências e demais práticas disciplinares.

Da mesma maneira, para os motoristas que dirigem os veículos da empresa ou para os colaboradores que os utilizem para o trabalho, preza-se absolutamente pela cordialidade e respeito às leis de trânsito, bem como pela gentileza no trato, prezando principalmente pela segurança de todos os pedestres, passageiros e motoristas.

g. Relações com Clientes

A satisfação dos nossos Clientes é a principal meta da Culinária, sendo dever da Empresa o fornecimento de produtos e serviços de qualidade e respeitadas as condições do contrato pactuado. Um atendimento cortês, atencioso e entusiasmado é premissa básica em qualquer contato com os Clientes da empresa. O Cliente deve sempre obter respostas aos seus

Prudente Refeições Ltda.

Rua Perite, 458 conj. 201-A Pompéia Belo Horizonte MG CEP 30280-300
Tel + 55 31 3232 4500 culinaria@culinaria.ind.br www.culinaria.ind.br



CULINÁRIA

Sempre em boa Companhia

questionamentos, de maneira eficaz e dentro do prazo esperado, mesmo não sendo essas respostas positivas. É sempre dever de quem recebeu a dúvida do Cliente acompanhar o processo até o fechamento da questão, confirmando assim que tenha sido dado o devido retorno ao Cliente. Além disso, é dever dos profissionais da Culinária buscar soluções para as questões levantadas pelos Clientes, de maneira interessada e criativa, a fim de alcançar a satisfação total dos Clientes e os resultados almejados pela Empresa.

Os dados confidenciais do cliente ou do contrato estabelecido não podem ser informados, mostrados, repassados, copiados ou alterados sem a prévia autorização expressa da diretoria da Culinária. Mesmo assim, qualquer informação de dados à terceiros só acontecer em se tratando de uma obrigação legal, devidamente autorizada ou mediante ordem judicial.

h. Relações com Fornecedores

A contratação de fornecedores deve sempre ser baseada em critérios técnicos, comerciais e éticos, primando pelo atendimento das necessidades da Empresa e respeitando as leis que possam mediar essa relação. Dessa forma, é fundamental observar a legalidade, a qualidade, a capacidade de atendimento, o prazo e preço nos processos de aquisição, além dos procedimentos pertinentes tais como cotações de preços e realização de testes com as mercadorias, primando sempre pelo melhor preço para a Culinária.

Deve ser vetada qualquer relação com fornecedores com reputação duvidosa ou que façam uso em sua cadeia produtiva de mão-de-obra infantil, forçada e/ou escrava, ou que infrinjam qualquer legislação cabível à sua atividade, inclusive ambiental.

O sigilo e a confidencialidade das informações inerentes à relação cliente/fornecedor devem ser mantidos, não sendo permitida a obtenção de quaisquer vantagens inadequadas em função desta relação.

É expressamente proibido a todos os colaboradores da Culinária realizar qualquer pagamento impróprio, duvidoso ou ilegal a fornecedores. Da mesma forma, é absolutamente proibida a aceitação de brindes, presentes ou comissões sem a expressa anuência da direção da Culinária, configurando tais atos faltas graves. Quaisquer brindes que puderem ser recebidos devem ser distribuídos de maneira igualitária entre os colegas de equipe, evitando privilégios a alguns em função da área de atividade. As benesses são fruto da relação do fornecedor com a Culinária, não com algum colaborador especificamente. Portanto só podem ser aceitas em nome de toda a empresa e não pessoalmente.

Prudente Refeições Ltda.

Rua Perite, 458 conj. 201-A Pompéia Belo Horizonte MG CEP 30280-300
Tel + 55 31 3232 4500 culinaria@culinaria.ind.br www.culinaria.ind.br



CULINÁRIA

Sempre em boa Companhia

A Culinária busca estabelecer uma comunicação estreita com seus fornecedores parceiros, contribuindo assim para o crescimento e desenvolvimento dos mesmos através de retornos sobre a sua atuação e colaboração com informações sobre pontos que necessitam ser desenvolvidos, contribuindo assim para a formação e melhoria contínua dos mesmos.

i. Relações com Concorrentes

A Culinária busca manter uma relação respeitosa e cordial com seus concorrentes, não estabelecendo práticas desleais nas relações comerciais.

j. Relações com a Sociedade e os Órgãos de Classe

A Culinária trabalha para estabelecer relações sempre respeitosas e cordiais com a sociedade e os órgãos de classe, tendo como premissa o cumprimento de suas obrigações legais perante todas as partes. Os Sindicatos das classes trabalhadoras são reconhecidos como representantes legítimos dos colaboradores, sendo respeitados como tal e recebidos de maneira cortês em todas as Unidades da Empresa.

k. Relações com o Governo e Órgãos Reguladores

Na relação com agentes, fiscais do poder público e autoridades a Culinária prima sempre pelo respeito, pronto atendimento e assertividade no relacionamento, sendo inadmissível qualquer atitude de favorecimento direto ou indireto a esses agentes, bem como sendo proibido o apoio ou financiamento a partidos políticos ou candidatos a cargos públicos.

É uma premissa da Culinária receber seus fiscais sempre bem e prontamente, de maneira cortês e entendendo que eles estão exercendo o seu ofício, o que inclusive fortalece o mercado e a nossa categoria na medida em que é exercido com transparência e justiça.

l. Responsabilidade Social e Ambiental

A Culinária não utiliza mão de obra infantil, trabalho forçado ou análogo ao escravo e nem adquire produtos ou serviços de fornecedores que sabidamente o façam.

A Culinária, através de sua diretoria, faz visitas periódicas às instituições para as quais faz algum tipo de doação, primando pelos benefícios sociais resultantes dos recursos investidos.



CULINÁRIA

Sempre em boa Companhia

A Culinária atua de maneira a promover a redução dos resíduos gerados nos seus processos produtivos, evitando, em parceria com seus Clientes, desperdícios de alimentos.

6. Interpretação e Penalidades

Cabe à direção da Culinária, bem como a seus gestores, a responsabilidade por assegurar o cumprimento deste Código de Conduta Ética. Um Comitê de Ética poderá ser formado a qualquer tempo para dirimir questões relativas ao tema e para analisar violações deste Código.

Por ora, caberá ao Sistema Integrado de Tratamento de Ocorrências Culinária – SITOC reunir, acompanhar e tratar quaisquer comunicações recebidas de descumprimento deste Código de Conduta Ética. As comunicações poderão ser feitas pessoalmente, por telefone, correspondência ou pelo email sitoc@culinaria.ind.br.

O colaborador deverá informar imediatamente ao gestor de sua área, à direção da Empresa ou ao SITOC qualquer atitude percebida que seja contrária ao estabelecido neste documento. Se não proceder desta forma, apesar de ter conhecimento de alguma transgressão, será considerado cúmplice na ação.

As penalidades aplicáveis ao descumprimento deste Código de Conduta Ética serão definidas de acordo com a gravidade das ocorrências, podendo envolver advertências, reciclagens, suspensão, rescisão contratual por justa causa ou ainda outras medidas cabíveis conforme legislação vigente.

7. Entrada em Vigor

Este Código de Conduta Ética entra em vigor a partir da data de sua aprovação pela direção da Culinária e disponibilização a todos os colaboradores da Empresa.

Belo Horizonte, 10 de Dezembro de 2012.

Eder Ribeiro Dias
Diretor

Prudente Refeições Ltda.

Rua Perite, 458 conj. 201-A Pompéia Belo Horizonte MG CEP 30280-300
Tel + 55 31 3232 4500 culinaria@culinaria.ind.br www.culinaria.ind.br