

## PRINCÍPIOS DE CONDUTA E CONFORMIDADE

CSA COMÉRCIO E SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO LTDA

CNPJ: 01.002.920/0001-01

A Empresa adota princípios de respeito e ética que balizam a conduta junto às organizações de saúde, com fornecimento de dietas e refeições produzidos em ambiente controlado, com segurança higiênico sanitária e devido atendimento legal para seus pacientes e colaboradores, através de equipe qualificada.

O ambiente que atendemos é de grande intensidade quanto a exigência de seus colaboradores e gestores, para com a responsabilidade das vidas que ali se encontram, portanto buscamos registrar neste documento, condutas que refletem nosso reconhecimento e respeito pelo grandioso trabalho desempenhado na operação e gestão das unidades de saúde.

Temos que as refeições produzidas, visam atender ao propósito de agregar valor ao reestabelecimento dos pacientes, bem como uma alimentação com qualidade aos profissionais que ali se encontram.

A construção deste Código de Ética e de Conduta visa fortalecer os valores e melhor entendimento às regras que alicerçam nossa organização, com respeito à legislação e prática de política de conduta baseada na integridade.

Nota - Material produzido de forma voluntária pela Empresa CSA COMÉRCIO E SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO LTDA visando registrar, fixar e divulgar aos nossos parceiros, fornecedores e clientes os princípios que balizam a organização. *(material revisado em dezembro de 2025)*



## CONSTRUINDO A MISSÃO DA EMPRESA

A Missão “Define o propósito fundamental de uma empresa, a sua razão de existir e o que a distingue dos outros.” (Peter Drucker)

### 1 – A QUEM ATENDEMOS?

- Clientes corporativos, seus pacientes e colaboradores que necessitam uma alimentação saudável, com qualidade;

### 2 – COMO FAZEMOS?

- Manipulação de alimentos através da aplicação de protocolos técnicos dietéticos desde a seleção de fornecedores de matéria-prima, com rígidos critérios na produção, provendo cardápios balanceados e elaborados que proporcionem segurança higiênico-sanitária através de equipe qualificada;

### 3 – QUAL A RESPONSABILIDADE SOCIAL QUE NOS PROPOMOS?

- Alimentação saborosa, focada na promoção da saúde, através de uma cultura fundamentada na ética, complementada com ORIENTAÇÕES nutricionais que visa a melhoria dos hábitos alimentares do consumidor final;

### 4 – ONDE FAZEMOS?

- Em ambiente planejado, concebido através de normas e preceitos legais técnico-sanitários padronizados em todas as atividades desenvolvidas.

## MISSÃO

**ATENDER CLIENTES CORPORATIVOS, SEUS PACIENTES E COLABORADORES QUE NECESSITAM DE UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, COM QUALIDADE E SEGURANÇA HIGIÊNICO SANITÁRIA; PRODUZIDA ATRAVÉS DE PROTOCOLOS TÉCNICOS DIETÉTICOS VISANDO A PROMOÇÃO DA SAÚDE, NUMA CULTURA FUNDAMENTADA NA ÉTICA E ORIENTAÇÕES NUTRICIONAIS QUE OBJETIVAM A MELHORIA DOS HÁBITOS ALIMENTARES**



## NOSSA VISÃO

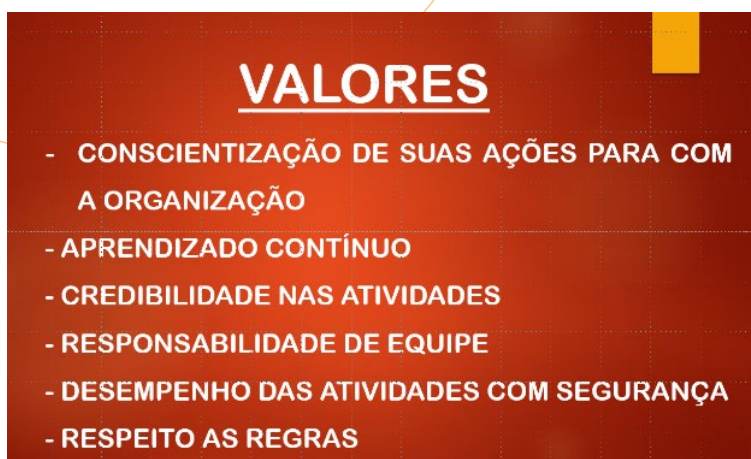
**VISÃO** - Descreve para onde a organização pretende ir no futuro.



## VALORES DA ORGANIZAÇÃO

**VALORES** - São os princípios éticos e comportamentais que guiam as ações dos nossos colaboradores.

Prestar serviços com excelência, com vistas a promover a conciliação entre o atendimento das necessidades de todos os clientes e a melhoria dos nossos produtos atendem de um lado, obrigações contratuais e, de outro, os valores, princípios e padrões de comportamento dos nossos colaboradores que integram nossa cultura, destacados neste Código.



## BIOSEGURANÇA

Os procedimentos ligados a Biossegurança são compostos por um conjunto de ações, medidas e procedimentos que visam prevenir, minimizar ou eliminar os riscos à saúde de pessoas, animais e ao meio ambiente, especialmente aqueles relacionados à exposição a agentes biológicos, químicos ou físicos. Seu objetivo principal é garantir a segurança na produção e prestação dos serviços, minimizando danos e protegendo a integridade da vida como um todo.

Propondo maior segurança no fornecimento de nossos produtos, adotamos, controle de riscos, procedimentos de higiene e limpeza, equipamentos de proteção individual e coletivo, gestão de resíduos, estrutura física adequada, regulamentação e treinamento, e uso racional de recursos naturais.

**Controle de riscos:** Execução das atividades em ambiente controlado, com manutenção de procedimentos de treinamento para recebimento de matéria prima, coleta de temperatura de produtos acabados, coleta e guarda adequada de amostragem para análise laboratorial, procedimento produção e acompanhamento de produtos ultracongelados.

**Higiene e limpeza:** Treinamento e acompanhamento no Implemento de práticas como higiene pessoal, lavagem correta das mãos com produto específico, limpeza geral do ambiente de trabalho após cada lote de produção, utilização de critérios e cronograma específico para cada setor. Todo produto utilizado na Empresa tem a Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos (FISPQ) registrada para uso específico em ambiente hospitalar e, ou cozinha industrial.

**Equipamentos de proteção:** Utilizamos equipamentos de proteção individual (EPIs), como luvas e máscaras e equipamentos de proteção coletiva (EPCs), como avental térmico, exaustores, ar-condicionado no ambiente de estoque e produção, papeleiras e “dispenser” com produtos específico, luvas térmicas, aventais, dentre outros equipamentos que assegurem a qualidade dos serviços prestados e a segurança de nossos colaboradores.

**Gestão de resíduos:** A Empresa não efetua preparo de alimentação com frituras e não gera resíduos provenientes de frituras, exceto resíduos comuns de baixo volume para descarte. Utilizamos apenas embalagens com selo de descarte biodegradável ou reciclável, e buscando assegurar impactos negativos ao meio ambiente, conta com separação do lixo comum, orgânico e do reciclável. Utiliza apenas produtos com indicador de segurança ao meio ambiente, gerenciando de forma adequada seu descarte para evitar contaminação.

**Estrutura física:** A Empresa conta com ambiente de produção segmentada para cada tipo de produto, sendo eles: sala de manipulação de proteína, sala de preparo de cafés e sobremesas, sala de preparo de lanches, prédio específico de cocção e individualização de saladas, dietas e refeições, área específica para recebimento de hortifruti, área para estoque seco, área de estocagem de embalagens e escritório.



Dado que estamos instalados em uma região de temperaturas relativamente alta, a estrutura de produção, foi tratada e revestida com produto térmico específico para redução da absorção de raios UV e auxílio de exaustores (80m<sup>3</sup>/hora) que mantém, a temperatura interna de trabalho em condições seguras para o trabalhador e a produção.

**Recursos naturais:**

- Água: Abastecida pelo sistema público de água (SeMAE) contando com filtragem central com carvão ativado e limpeza programada dos reservatórios com laudo de higienização.
- Energia elétrica: Geração própria de energia fotovoltaica com manutenção terceirizada e ambientes climatizados que contam com manutenção registrada e higienizada por empresa contratada. Utilizar recursos naturais de forma adequada, com conceitos reiterados em treinamentos que visam segurança alimentar e minimização de impactos e garantem que os procedimentos sejam realizados com qualidade.
- Otimização de recursos: Fornecimento de água para o sistema de cocção é abastecido por sistema de aquecimento através de placas solares armazenado em “boiler solar” com capacidade adequada para produção.
- Seletividade do lixo: Separação dos resíduos de acordo com sua composição para facilitar a reciclagem e o destino adequado de recicláveis, resíduo orgânico e lixo comum.
- Descarte de óleo: A empresa não produz frituras, mantendo conformidade com declaração efetuada junto aos órgãos.

**Logística própria:** Coleta, transporte e entrega dos produtos efetuada com logística própria, veículos apropriados com rota documentada e controlada por rastreamento, higienizados e conduzidos por equipe treinada e dado a entrada no ambiente hospitalar, manterá toda discricção característica do ambiente, bem como as informações que forem disponibilizadas em consonância com as orientações recebidas em treinamento.

**Previsão para intercorrência de paralização:** Em caso de situações que impossibilitem a produção parcial dos produtos de cocção, montagem de lanches e cafés, os ambientes estão estruturados em prédios separados com possibilidade de rodízio de produção.

A aplicação dos conceitos de biossegurança em conjunto com demais conceitos praticados, buscam assegurar a qualidade dos produtos fornecidos, bem como a proteção contra patógenos, garantindo maior segurança dos alimentos e prevenção de doenças transmitidas por eles.

## CONCORRÊNCIA COMERCIAL

A Empresa manterá boas relações com seus concorrentes, abstendo-se de adotar práticas de concorrência desleal, ou que caracterizem infração contra a ordem econômica e financeira.



Os colaboradores deverão comunicar ao superior hierárquico quando tiverem relacionamento comercial, profissional, familiar ou pessoal com empresa concorrente, assim considerada aquela que atue no mesmo ramo de prestação de serviços.

O ramo de atuação da Empresa acarreta contatos com órgãos públicos e privados, seja durante procedimentos de contratação, ou mesmo durante a fase de execução de contratos. Sobretudo por essa razão, considera inaceitáveis as práticas que envolvam o favorecimento, concessão, ou recebimento de vantagens pessoais de qualquer natureza para autoridades ou servidores de qualquer esfera da Administração Pública.

A Empresa não admitirá nenhuma forma de pagamento, promessa de pagamento, oferecimento de benefício, presente, ou qualquer forma de vantagem a um colaborador, autoridade ou servidor da Administração privada, pública direta ou indireta em qualquer das suas esferas. Também não será tolerada a aceitação, por empregado ou terceiro vinculado a Empresa, de pagamento, benefício, presentes ou vantagens de qualquer natureza, provenientes de autoridade ou servidor da Administração Pública direta ou indireta.

## DOCUMENTAÇÃO

CSA COMÉRCIO E SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO LTDA, visando a segurança no fornecimento de refeições hospitalares, mantém registro da marca junto ao INPI, acervo técnico disponível e toda documentação para o devido desempenho de suas atividades para seus clientes e fornecedores.

Este documento está registrado junto ao RTD Rio Preto (Oficial de Registro de Títulos e Documentos e Civil de Pessoa Jurídica de São José do Rio Preto. Verifique no QR Code abaixo ou acesse <https://selodigital.tjsp.jus.br> (1211374TIYT000102036JD259)



**CSA COMÉRCIO E SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO LTDA**

Para conferir a procedência deste documento efetue a leitura do QR Code impresso ou acesse o endereço eletrônico <https://selodigital.tjsp.jus.br> 1211374TIYT000102036JD259

Material produzido de forma voluntária pela Empresa CSA COMÉRCIO E SERVIÇOS EM ALIMENTAÇÃO LTDA visando registrar, fixar e divulgar aos nossos parceiros, fornecedores e clientes os princípios que balizam a organização. *(material revisado em dezembro de 2025)*

