
	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>



Motivo da Revisão:	<b>Inclusão de proibição de trabalho infantil e escravo.</b>		
Elaborador:	DANIELE FRANCESCHI NISHIKITO	Data:	05/02/2026
Aprovador:	ALINE TAKAHASHI	Data:	05/02/2026
		Página: 1 de 15	

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>

## 1 - OBJETIVO

Alinhar junto aos nossos fornecedores os procedimentos para venda de matérias primas, materiais de embalagens e materiais de contato direto atendendo nossa legislação nacional e a legislação de nossos clientes (exportações).

## 2 - DEFINIÇÕES

- **Segurança de Alimentos:** conceito que indica que o alimento não causará danos ao consumidor quando preparado e/ ou consumido de acordo com seu uso intencional.
- **Boas Práticas de Fabricação (BPF) / Programa de Pré-requisitos (PPR):** condições básicas e atividades necessárias para manter um ambiente higiênico ao longo da cadeia produtiva de alimentos, adequadas para a produção, manipulação e suprimento de produtos finais seguros e de alimento seguro para o consumo humano.
- **Food Defense:** Defesa dos Alimentos – segurança de alimentos, bebidas e suas cadeias de suprimentos de todas as formas de ataque malicioso, incluindo ataques ideologicamente motivados, levando à contaminação de alimentos, injúria, falha no fornecimento e prejuízo à empresa.

## 3 - FORNECEDORES DE ALIMENTOS

### 3.1 - Legislações necessárias para o fornecimento de:


- **Matéria-Prima**

Atender legislações nacionais específicas para o produto / negócio e legislações relacionadas a presença de contaminantes em alimentos, incluindo:

#### **Legislações gerais**

Boas Práticas de Fabricação  
Resolução RDC 275 de 21/10/2002  
Portaria nº 326 de 30/07/1997

Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana  
Resolução RDC nº 623, 09/03/22 - ANVISA

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>		Código do Documento	
			<b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>		Vigência	Validade	Revisão
		<b>05/02/2026</b>	<b>05/02/2031</b>	<b>018</b>

Microbiologia de Alimentos  
 Resolução RDC nº 724 de 01 de julho de 2022  
 Instrução Normativa nº 161 de 01 de julho de 2022

Pesticidas  
 Monografia de toxicologia da Anvisa  
 Codex Alimentarius

Contaminantes inorgânicos  
 Micotoxinas  
 RDC nº722, de 01 de julho de 2022  
 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 160, de 01 de julho de 2022

Rotulagem e declaração de alergênicos em alimentos embalados  
 RDC nº727, de 01 de julho de 2022

Melamina  
 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 351 em 18 de março de 2025.




- Para compra de outras matérias-primas é importante consultar a legislação pertinente.
- **Como critério de aceitação para limites microbiológicos e físico-químicos, serão considerados os valores mais restritivos (Especificação/Legislação).**

## 4 - FORNECEDORES DE EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS

### 4.1 - Material de Embalagem e Materiais Plásticos e Elastômeros para Equipamentos ou contato direto com alimentos.

É importante que o fornecedor garanta que a embalagem primária fornecida garanta total proteção a matéria-prima fornecida e ao produto acabado que será acondicionado.

Os fornecedores de matéria-prima também devem atender as legislações nacionais para material de embalagem.

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
		<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>

O material de embalagem não deve oferecer migração de pigmentos em caso de embalagens coloridas, metais pesados, odor, etc.

**\* Para aquisição de Máquinas e Equipamentos.**

É importante quando aplicável solda sanitária e acabamento polido em partes com contato com o produto (conforme item 3 – RDC nº 20, 22/03/2007) não devem possuir acabamento em pintura. Devem atender as normas de segurança pertinentes (NR 12 e NR 10).

**Nota:** o fechamento quanto a avaliação do equipamento novo deverá ser realizada na reunião da ESA (Equipe de Segurança de Alimentos) e registrada em ata.

**4.2 - Regulamentos gerais sobre embalagens e materiais em contato com alimentos**

Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico “Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos”.

**Adesivos para contato com alimentos**

Resolução - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico “Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos”.

**Embalagens celulósicas**

Portaria nº 177, de 4 de março de 1999. Aprova o Regulamento Técnico "Disposições Gerais Para Embalagens e Equipamentos Celulósicos em Contato com Alimentos".

Resolução - RDC nº 130, de 10 de maio de 2002. Altera o subitem 2.10 do item 2 da Portaria nº 177/99, de 04 de março de 1999.


Resolução - RDC nº 129, de 10 de maio de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Material Celulósico Reciclado.

**Embalagens elastoméricas**

Resolução nº 123, de 19 de junho de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Elastoméricos em Contato com Alimentos.

**Embalagens metálicas**

Lei nº 9.832, de 14 de setembro de 1999. Proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados.

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>		
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>		Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>

Resolução RDC nº 854, DE 4 de abril de 2024. Dispõe sobre os requisitos sanitários aplicáveis às embalagens, revestimentos, utensílios, tampas e equipamentos metálicos destinados a entrar em contato com alimentos. Revogam-se as seguintes disposições: RDC nº 20, de 22 de março de 2007, publicada no Diário Oficial da União nº 58, de 26 de março de 2007, Seção 1, pág. 29; e RDC nº 498, de 20 de maio de 2021, publicada no Diário Oficial da União nº 98, de 26 de maio de 2021, Seção 1, pág. 207.

## **Embalagens plásticas**

Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999. Aprova o Regulamento Técnico “Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em contato com Alimentos”.

Resolução RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.

Resolução RDC nº 52, de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a estar em contato com alimentos.

Resolução RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012. Dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos.

Resolução - RDC nº 961, de 6 de fevereiro de 2025. Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012, que dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos.

## **Aditivos para embalagens plásticas**


Resolução - RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019. Estabelece a lista positiva de aditivos destinados à elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos em contato com alimentos e dá outras providências.

Resolução – RDC nº 963, de 20 de fevereiro de 2025. Altera a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 326, de 3 de dezembro de 2019, que estabelece a lista positiva de aditivos destinados à elaboração de materiais plásticos e revestimentos poliméricos em contato com alimentos.

Resolução - RDC Nº 589, DE 20 DE DEZEMBRO DE 2021 - Altera a Resolução nº 105, de 19 de maio de 1999, que aprova as disposições gerais para embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos, a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 56, de 16 de novembro de 2012, que dispõe sobre a lista positiva de monômeros, outras substâncias iniciadoras e polímeros autorizados para a elaboração de embalagens e equipamentos plásticos em contato com alimentos, e a Resolução - RDC nº 88, de 29 de junho de 2016, que dispõe sobre materiais, embalagens e equipamentos celulósicos destinados a entrar em contato com alimentos.

## **5 - CERTIFICAÇÕES**

Empresas fornecedoras certificadas em esquemas/normas voltadas para a Segurança de Alimentos em sua planta contribuem com a segurança de nossos produtos.

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
		<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>

HACCP

FSSC 22000

BRC

ISO 22000

IFS



Para os laboratórios de análise físico-química e microbiológica.

É importante que o fornecedor seja certificado em pelo menos uma das normas relacionadas à Segurança de Alimentos acima (ISO, FSSC, BRC, IFS) e seus laboratórios de análise acreditados ISO 17025.

**Nota:** Fornecedores que ainda não possuem certificação voltada para Segurança de Alimentos serão avaliados pelo formulário de Avaliação do Fornecedor e pelos Programas de Pré-Requisitos (Boas Práticas de Fabricação) implementados em suas instalações.

## 6 - PARA FORNECER A CARINO INGREDIENTES


- **Lote:** só será recebido a entrega de no máximo 03 lotes

É importante que o fornecedor nos encaminhe os documentos abaixo (solicitados via e-mail) antes de ser iniciada a primeira compra:

### 6.1 - Documentos Necessários.

#### Fornecedores de Matéria-prima

- Manual de fornecedores
- Ficha Técnica do insumo fornecido;
- Formulário de avaliação do fornecedor;
- Laudos de análise para Macro e Microscopia – (Para matérias-primas);
- Laudo de metais pesados
- Laudo de pesticidas;
- Laudo do micotoxinas, caso seja pertinente;
- Laudo de microbiologia, caso seja pertinente;
- Laudo de antibióticos (para Leite e derivados), caso seja pertinente;
- Laudo de melamina

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>

- FDS, caso seja pertinente;
- Laudo de migração total e específica para as embalagens primárias das MP;
- Responsável técnico (RT), caso seja pertinente;
- Licença de Funcionamento Sanitária (ANVISA) ou Ministério da Agricultura (MAPA), caso pertinente;
- Licença de Operação/Ambiental (CETESB/IBAMA);
- Alvará de funcionamento (Prefeitura).

Para produtos a granel: Validação de limpeza, restrições de uso anterior (3 últimos carregamentos) e laudo de higienização do tanque do veículo de transporte

### **Fornecedores de Material de Embalagem e Material de Contato Direto (Plásticos, Metal e Elastoméricos)**


- Manual de fornecedores
- Ficha Técnica do insumo fornecido;
- Formulário de avaliação do fornecedor;
- Laudo de migração total e específica;
- Responsável técnico (RT), caso seja pertinente;
- Licença de funcionamento (ANVISA ou Prefeitura).

### **Fornecedores de Produtos Químicos (Limpeza, Pintura, Lubrificação, Reagentes de Laboratório e Caldeira)**

- Ficha Técnica;
- FDS (Ficha de Dados de Segurança) / Ficha de Emergência;
- Indicação de Grau Alimentício (Quando permitido entrar em contato com alimentos).

**Nota:** Para a compra de produtos esporádicos os critérios de documentação são os mesmos. Caso ocorra a necessidade de documentos mais específicos, serão solicitados junto ao fornecedor.

Os documentos acima fazem parte da lista de documentos referentes à renovação do cadastro do fornecedor em nosso banco de dados. Podendo sendo atualizado a cada três anos para formulários de avaliação do fornecedor, para laudos para matérias-primas e materiais de embalagem a solicitação é feita anual ou conforme validade do documento em questão. Para materiais de contato direto a solicitação dos documentos será realizada para cadastro do fornecedor (primeira compra) ou alteração de legislação relacionada.

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>




**Somente após o envio de todos os documentos ocorrerá à aprovação do fornecedor.**

Os requisitos apontados acima fazem parte do Sistema de Gestão para Segurança de Alimentos conforme o esquema de certificação FSSC 22000 (ISO 22000 + ISO TS/22002:1 + Requisitos Adicionais).

## 7 - TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

**Para os prestadores de serviço de transporte:**

- O veículo deve ser dedicado ao transporte de alimentos.
- O veículo deve estar em condições de garantir a integridade do produto transportado. Evitando possibilidade de fraudes na mercadoria (uso de lacres, cadeado, rastreabilidade, etc.). Estas medidas devem ser informadas a Carino Ingredientes durante a contratação.
- Os pallets para a indústria de alimentos devem vir forrados com slip sheet/papelão.
- O transporte não se limita apenas ao deslocamento dos alimentos. Inclui todas as operações relacionadas ao CARREGAMENTO e ao DESCARREGAMENTO dos produtos. Os cuidados durante essas operações têm importância fundamental para a garantia da segurança e qualidade dos produtos.
- A cabine do condutor do veículo deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- A parte do veículo em contato com a carga deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável, para impedir a contaminação e deterioração dos produtos.
- Se o alimento estiver apenas em sua embalagem primária (contato direto com o produto) não
- Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (pallets, cortinas, divisórias móveis, espaçadores, calços, cordas, grampos, prateleiras, estrados, lona, plásticos, encerados) devem estar limpos, em boas condições (inclusive sem furos), para não contaminarem ou causarem danos ao produto.
- Deve-se evitar freadas bruscas e curvas em alta velocidade para que as bandejas não tombem, o que pode danificar as embalagens e os produtos

	<h1>INSTRUCAO OPERACIONAL</h1>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>

- A manutenção do piso e das laterais da carroceria deve ser periódica para evitar que lascas de madeira ou pregos possam danificar e contaminar os produtos.
- Caminhão com carroceria/vagão aberto pode ser utilizado para transporte de produtos que não exijam condições especiais, de acordo com as recomendações do fabricante (produtos não perecíveis, carga seca). Nesse caso, sugere fazer amarração e ENLONAMENTO completo da carga.

**NOTA: MOTORISTAS E AJUDANTES DEVEM RECEBER TREINAMENTO ADEQUADO SOBRE OS CUIDADOS NO TRANSPORTE DE ALIMENTOS E SOBRE OS RISCOS DE CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO DOS PRODUTOS.**


- Em se tratando de carga de latas, o veículo deve ser carregado colocando 1 palete por vez até completar o pedido, através de empilhadeira ou paleteira.
- A carroceria do caminhão não deve conter nenhum material estranho no seu interior, como por exemplo: pneus estepes, ferramentas, galões de combustível.



- Para transporte de alergênicos em caso de insumos com diferentes tipos de alergênicos os mesmos deverão estar separados com barreiras físicas de forma a garantir a ausência de contaminação cruzada.
- O veículo e os insumos transportados devem evitar a possibilidade de fraude na mercadoria através do uso de lacres, cadeados, rastreadores, selagem da embalagem primária, fitas personalizadas, etc.

**DICAS:**

- Para melhor conservação da embalagem e do produto pode ser feito o envelopamento dos pallets, conforme o caso.
- No transporte de alimentos, seguir sempre as orientações do fabricante.
- Nunca transportar produtos **AVARIADOS** ou **VENCIDOS** em um mesmo carregamento que contenha produtos destinados à venda e consumo.
- Separar os diferentes tipos de alergênicos não colocando um sobre o outro. Utilize folhas de papelão limpas para separar a carga.

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>

### 7.1 - Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário

- Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário de acordo com a legislação vigente.
- É de responsabilidade do proprietário ou responsável pelo veículo de transporte, manter o Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário em consonância com a legislação vigente.

### 7.2 - Limpeza e higiene do veículo


- Para limpeza dos veículos que transportam alimentos, devem-se usar produtos fabricados à base de ingredientes não tóxicos ou que não transmitam sabor ou odor, aprovados por órgãos competentes. Para os caminhões tanques.
- Em se tratando de caminhão baú, as portas devem permitir a adequada higienização e possuir vedação suficiente para impedir a entradas de insetos rasteiros e/ou voadores e manter a temperatura interna.
- A carroceria deve ser mantida limpa, seca e, se o caso, forrada adequadamente para evitar contaminação química ou microbiológica do alimento que está sendo transportado.

## ATENÇÃO!

Todos os veículos de entrega (frota própria ou locada) devem ser LIMPOS internamente antes de todo carregamento e **NÃO** devem apresentar fontes de contaminação por pragas e/ou materiais estranhos.

### 7.3 - Cuidados com Produtos Perecíveis

- O resfriamento do container para o transporte de alimentos perecíveis deve ser efetuado antes do carregamento. A temperatura exterior pode ser a causa de variações de temperaturas prejudiciais à boa conservação dos produtos.
- O sistema de refrigeração deve assegurar condições de temperatura e umidade adequadas aos alimentos transportados, segundo recomendação do fabricante.

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>


- Para produtos alimentares refrigerados e/ou congelados, o transportador deve controlar a temperatura para garantir que os alimentos sejam mantidos à temperatura recomendada pelo fabricante.

#### 7.4 - Transporte compartilhado de alimentos com outros produtos

- **É PROIBIDO MANTER** no mesmo local ou **TRANSPORTAR** no mesmo veículo, **ALIMENTOS e PRODUTOS TÓXICOS** ou outras **SUBSTÂNCIAS** que possam comprometer a integridade dos alimentos, contaminá-los ou corrompê-los.
- O transporte de **ALIMENTOS** em conjunto com **OUTROS PRODUTOS** (exceto produtos tóxicos), numa mesma câmara de conservação, só é admitido no caso de alimentos compatíveis, ou seja, aqueles que em função da sua origem, características de conservação (temperatura e umidade) e embalagens de acondicionamento, não corram risco de contaminação cruzada durante o transporte.
- **É PROIBIDO** transportar matérias-primas para a indústria alimentícia e/ou alimentos conjuntamente com **PESSOAS E ANIMAIS**.
- Quando não houver compatibilidade para transporte dos **ALIMENTOS** no mesmo compartimento com **OUTROS PRODUTOS**, o transporte no mesmo veículo **PODERÁ** ser feito desde que este possua **ÁREAS DEVIDAMENTE ISOLADAS** (ambientes diferenciados) e que seja dotado de revestimentos internos de fácil limpeza, que aceitem a lavagem úmida e que não venham a absorver odores do baú.
- As áreas isoladas devem conter divisórias instaladas de tal forma que vedem a passagem de odores aos demais ambientes. As divisórias podem ser móveis para permitir total flexibilidade às cargas a serem transportadas, mas é necessário acesso independente para cada ambiente.



- Cargas com diferentes necessidades de temperatura devem seguir as normas de compartimentação da câmara de conservação.
- Não transportar em conjunto alimentos frigorificados e cargas secas que possam sofrer alteração em razão da temperatura do ambiente.

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>

## 7.5 - Motoristas e Ajudantes


Para entrada e permanência na Carino Ingredientes durante a etapa de carga ou descarga é importante que motoristas e ajudantes estejam atentos às regras de Boas Práticas aplicadas pela Carino Ingredientes

- Retirar Adornos e Adereços como brincos, anéis, piercing, correntes, relógios e pulseiras;
- Cabelos devem estar totalmente protegidos pela touca, ao adentrar as áreas de recebimento de materiais (pátio interno ou docas de recebimento/expedição);
- Não fumar nas áreas internas da empresa;
- Não é permitido realizar refeições nas dependências da Empresa. Ao utilizar o estacionamento para refeições, recolher os restos de alimentos e o lixo e depositar em lixeiras.
- Aparelhos eletrônicos (celular, máquina fotográfica) não são permitidos nas dependências internas;
- Utilize roupas adequadas (camiseta/camisa, calças e sapatos fechados). Não é permitido o uso de chinelos e bermudas/shorts ou camisetas regatas tipo cava larga;
- É proibido entrada nas dependências da empresa sem o acompanhamento do setor interno responsável pela contratação do serviço;
- Não cuspir ou escarrar nas áreas internas;
- Utilizar somente o sanitário destinado ao uso de terceiros.

## 8 - CÓDIGO DE CONDUTA ENTRE FORNECEDORES E COLABORADORES DA CARINO INGREDIENTES

### 8.1 - Presentes

Os Fornecedores não devem oferecer nenhum tipo de presente aos colaboradores da Carino Ingredientes seja em moeda corrente, brindes, viagens, refeições, entre outros benefícios. As cortesias ou brindes porventura recebidos não poderão ser considerados de caráter pessoal, cabendo a Direção da Carino Ingredientes decidir o destino.

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>

## 8.2 - Corrupção

Os Fornecedores não devem tolerar, permitir ou vincular-se à prática de suborno, corrupção ou quaisquer práticas ilegais, envolvendo colaboradores da Carino Ingredientes ou outros agentes participantes da relação comercial.

## 8.3 - Conflitos de Interesse

Os Fornecedores devem evitar quaisquer transações, negócios ou situações que possam gerar ou caracterizar conflito de interesse em relação aos colaboradores da Carino Ingredientes

## 8.4 - Relação Interpessoal

As pessoas envolvidas nesta relação comercial devem sempre ser tratadas com dignidade e respeito, desde início das tratativas de compra e venda até a conclusão deste procedimento, com a entrega do produto ou serviço fruto desta comercialização.

## 8.5 – Trabalho Infantil e Escravo


Não admitimos, sob qualquer hipótese, inclusive de fornecedores e demais partes com quem mantemos relacionamento comercial, a prática de qualquer tipo de trabalho infantil, trabalho forçado, análogo ao escravo ou degradante.

### **IMPORTANTE:**

Nas negociações entre Fornecedores e dos Compradores da Carino Ingredientes, é esperado que as mesmas sejam conduzidas com transparência, assegurando que haja oportunidade de competição entre os Fornecedores aprovados e de uma avaliação completa e imparcial das propostas.

## 8.6 - Informação Confidencial

Os Fornecedores não devem divulgar informação confidencial da Carino Ingredientes. Na dúvida sobre a natureza da informação e a necessidade de veiculação da mesma, requerer a autorização

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>

dirigindo a solicitação à Direção da Carino Ingredientes. A mesma atitude é esperada dos colaboradores da Carino Ingredientes em relação aos Fornecedores. Se tiver conhecimento que qualquer um destes padrões esteja sendo violado, envie e-mail diretamente à Direção da Carino Ingredientes pelo seguinte endereço eletrônico: <https://carinoingredientes.com.br/canal-de-denuncias/>


## **8.7 – Privacidade e Proteção de Dados de Informações**

Os fornecedores devem reconhecer a importância do correto tratamento e proteção dos dados pessoais daqueles com os quais possa se relacionar, observando a Lei 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados e normativas correlatas.

Nesse sentido, no intuito de garantir os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade natural, a Carino respeita e pratica ações para a proteção de dados pessoais, disseminando entre seus colaboradores e parceiros medidas a serem seguidas e respeitadas. Portanto, os dados pessoais devem ser tratados observando os princípios dispostos na Lei 13.709/2018 e qualquer dúvida deve ser sanada imediatamente, por meio de contato direto com o Encarregado de Proteção de Dados.

Informações estratégicas, documentos e procedimentos restritos à empresa não podem ser repassados a terceiros. O que for pertinente em questão de auditorias devem ser verificadas pessoalmente.

Os colaboradores não devem compartilhar informações privilegiadas ou dados pessoais obtidos em razão do seu cargo ou sua função com terceiros, sem a expressa concordância da empresa. Além disso, a Carino proíbe o acesso ou entrada não autorizada aos seus sistemas informáticos, assim como proíbe o acesso aos sistemas de outras empresas a partir dos seus equipamentos.

	<b>INSTRUCAO OPERACIONAL</b>	Código do Documento <b>I01-01006-IO0001</b>	
<b>MANUAL DO FORNECEDOR</b>	Vigência <b>05/02/2026</b>	Validade <b>05/02/2031</b>	Revisão <b>018</b>

### Aceite de Recebimento

Eu, \_\_\_\_\_ representante da empresa  
\_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_ e I.E nº \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, localizada  
\_\_\_\_\_ confirmo o recebimento Manual do Fornecedor  
enviado pela Carino Ingredientes e declaro estar de acordo com as informações nele contida e  
estarei divulgando seu conteúdo aos setores relacionados da empresa.

Sem mais para o momento,

\_\_\_\_\_  
Ass. responsável (Fornecedor)

Nome:

Cargo:

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Nota: Devolver esta página preenchida e assinada.