	PROCEDIMENTO: GESTÃO DE RISCO	IGI-002
		Revisão: 00
Folha: 1/5		
Data: 05/07/18		

1. OBJETIVO

Este procedimento tem por finalidade, estabelecer as diretrizes adotadas pela Serv Food, na identificação, avaliação, comunicação e tratamento dos riscos e das oportunidades geradas em decorrência da sua operação.

As atividades da empresa podem ser impactadas negativamente, implicando em perdas ao negócio, bem como serem afetadas positivamente, através do aproveitamento das oportunidades decorrentes. O estabelecimento deste Procedimento de Gestão de Riscos visa assegurar que as responsabilidades e diretrizes sejam definidas, abrangendo inclusive as metas e monitoramentos aplicáveis.

Na gestão e monitoramento dos riscos do negócio, estratégicos e/ou operacionais, a Serv Food, deve vislumbrar oportunidades que minimizem, aspectos negativos das atividades compensando com ações positivas.

2. ABRANGÊNCIA

O presente procedimento abrange todas as empresas da Serv Food. As diretrizes deverão ser observadas e cumpridas por todas as empresas e servir como fonte de consulta permanente para implementar e/ou definir estratégias de Gestão de Riscos e Oportunidades.

3. DEFINIÇÕES

Para fins deste procedimento, alguns termos devem ser entendidos da seguinte forma:

- **Matriz de Risco:** documento que formaliza os riscos estratégicos;
- **Risco Estratégico:** são riscos abrangentes que afetam a Serv Food de forma sistêmica;
- **Risco Operacional:** são riscos pouco abrangentes, tipicamente isolados em um departamento e/ou processo e não ameaçam a empresa.

4. TIPOLOGIAS DE RISCOS


Os Riscos Estratégicos da Serv Food, são subdivididos em nove categorias, de acordo com a sua natureza, conforme segue:

1 - Compliance: risco de punições legais, regulatórias, de perda reputacional e/ou financeira, decorrente de inconformidades no cumprimento e aplicação de leis e regulamentações, Políticas e Normas da empresa.

2 - Conjuntura: risco decorrente de perdas e mudanças verificadas nas condições políticas, culturais, sociais e econômicas ou financeiras do Brasil.

3 - Crédito: risco de perda resultante da incerteza quanto ao recebimento de clientes, instituições financeiras e garantias de aplicações financeiras.

4 - Imagem: risco de perda decorrente da marca Serv Food, estar “desgastada” junto ao mercado.

	PROCEDIMENTO: GESTÃO DE RISCO	IGI-002
		Revisão: 00
Data: 05/07/18		Folha: 2/5

5 - Legal: risco de perda decorrente de multas, penalidades ou indenizações resultantes de ações de órgãos de supervisão e controle, bem como perdas decorrentes de decisão desfavorável em processos judiciais ou administrativos.

6 - Liquidez: risco de falta de recursos para honrar compromissos assumidos. Possibilidade de perda decorrente da incapacidade de realizar uma transação em tempo razoável (caixa).

7 - Mercado: risco decorrente da possibilidade de haver pressões para alteração nos preços dos nossos produtos e custos de insumos para a operação.

8 - Operação: risco de perda resultante de falha, deficiência ou inadequação de processos internos e pessoas;

9 - Regulatório: risco decorrente de mudanças nas regulamentações em vigor, que podem afetar negativamente os negócios da empresa.

5. RESPONSABILIDADES

5.1 CONSELHO DA ADMINISTRAÇÃO


- Aprovar as diretrizes constantes no Procedimento de Riscos da Serv Food;
- Definir a Estrutura funcional dos Comitês e Departamentos convergentes à Gestão de Riscos;
- Aprovar a Matriz de Riscos Estratégicos.

5.2 EQUIPE DE RISCOS E COMPLIANCE

- Avaliar e monitorar as exposições de riscos da empresa;
- Acompanhar, exigir e zelar pelo cumprimento: das leis e normas aplicáveis aos negócios e atividades; do Código de Conduta, Ética e Integridade; das regras e manuais internos;
- Assegurar a adequação, fortalecimento e funcionamento dos sistemas de controles internos da Serv Food;
- Deliberar sobre as recomendações elaboradas pelo setor responsável e auditoria interna;

5.3 COMITÊ DA CHEFIA DE ÉTICA E SUSTENTABILIDADE

- Zelar e disseminar o comprometimento da Companhia por uma gestão traçada pelos pilares de Chefia Corporativa, Sustentabilidade e Ética Empresarial;
- Combater todas as formas de corrupção;
- Aplicar periodicamente os treinamentos sobre conduta e Ética para a Administração e colaboradores da empresa;
- Recomendar sobre situações de potencial conflito de interesses entre partes relacionadas da empresa.

	PROCEDIMENTO: GESTÃO DE RISCO	IGI-002
		Revisão: 00
Data: 05/07/18		Folha: 3/5

5.4 DIRETORIA EXECUTIVA

- Acatar as decisões da diretoria e dos responsáveis pelo monitoramento dos Riscos, no que tange a mitigação dos mesmos;
- Subsidiar recursos para a implementação de controles internos efetivos e estratégias de mitigação de riscos.

5.5 RISCOS E AUDITORIA INTERNA


- Elaborar e revisar a Política da Empresa;
- Elaborar o cronograma anual de Auditoria;
- Identificar, avaliar, comunicar e tratar os Riscos Estratégicos e Operacionais;
- Reportar ao Conselho de Administração e Comitê de Riscos/Compliance/Chefia, Ética e Sustentabilidade, os resultados das avaliações dos Riscos Estratégicos;
- Reportar à Diretoria, os resultados das avaliações dos Riscos Operacionais;
- Investigar denúncias oriundas ou não do “Fale Conosco”, respeitando a integridade do denunciante e do denunciado.

5.6 COMPLIANCE

- Elaborar o plano anual de Compliance;
- Realizar a gestão do Compliance;
- Identificar, avaliar, comunicar e tratar os Riscos de Compliance;
- Conscientizar os colaboradores da Serv Food sobre o Compliance, com objetivo de alcançar a conformidade;
- Reportar à diretoria e Comitê de Riscos e Compliance, os resultados dos processos de monitoramento dos Riscos/Compliance;

5.7 GESTORES DOS SETORES LIGADOS AOS RISCOS OPERACIONAIS

- Implementar controles internos indicados pelo setor de GI;
- Assegurar a implementação dos planos de ação para mitigação de riscos;
- Ser proativo na identificação de riscos, comunicando-os sempre ao setor de GI;
- Contribuir através do fornecimento de informações que subsidiem as apurações realizadas pelo setor de GI.

	PROCEDIMENTO: GESTÃO DE RISCO	IGI-002
		Revisão: 00
Data: 05/07/18		Folha: 4/5

6. DIRETRIZES DA GESTÃO DE RISCOS

- A Gestão de Riscos da Serv Food segue premissas estabelecidas em boas práticas, em regulamentações brasileiras e internacionais;
- A Gestão de Riscos da Serv Food deve considerar impactos negativos e positivos no estabelecimento da Matriz de Riscos;
- Os riscos devem evoluir para o estabelecimento de planos de contingenciamento, criados a partir da simulação de cenários de realização do risco, evidenciando os impactos negativos e positivos;
- A existência de um processo estruturado de Gestão de Riscos, deve sobretudo assegurar que os riscos e os seus impactos, sejam considerados no processo de tomada de ações.

6.1 IDENTIFICAÇÃO DE RISCOS

Os Riscos Operacionais são identificados através da execução de auditorias e inspeções nos processos.

6.2 AVALIAÇÃO DE RISCOS

- Os riscos são avaliados conforme metodologia própria do setor de Gestão Integrada;
- Uma vez avaliados, os riscos são classificados de acordo com a probabilidade, o impacto e grau de prioridade dos riscos;
- Os Riscos recebem classificação de grau:
 - 1: risco tolerável.
 - de 2 à 4: necessita de controle operacional (monitoramento).
 - acima de 4: exige abertura de plano de ação de imediato.

6.3 COMUNICAÇÃO DOS RISCOS

- Os Riscos Estratégicos são acompanhados pelo setor de GI e reportados à Alta Direção, na reunião de análise crítica;
- Os Riscos Operacionais são acompanhados pelo setor de GI.

6.4 TRATAMENTO DE RISCOS

- Os riscos podem ser aceitos, conforme análise da Diretoria, não implicando na necessidade de adequação de processos e controles;
- Quando os riscos não são aceitos, se estabelece a obrigação de adequarmos os processos e controles para sua mitigação;
- Para cada Risco Estratégico, são definidos processos contingenciais para que se garanta a continuidade do nosso negócio em caso de exposição, minimizando os eventuais danos.

	PROCEDIMENTO: GESTÃO DE RISCO	IGI-002
		Revisão: 00
Folha: 5/5		
Data: 05/07/18		

6.5 REAVALIAÇÃO DE RISCOS

- Os Riscos Estratégicos são reavaliados independente da classificação de impacto e grau de maturidade de controles;
- Os Riscos Operacionais são reavaliados conforme sua classificação de grau. Riscos cujo o impacto seja alto, são reavaliados em um prazo menor quando comparado com os riscos de graus médio e baixo.