

GUIA DE COMERCIALIZAÇÃO DE LEITE E PROCEDIMENTOS



Piracanjuba[®]

PROCAMPO

APOIO AO PRODUTOR

Sumário

1.	Introdução	3
2.	Definições e Terminologias	3
3.	Cadastro de Produtores	4
3.1	Documentação necessária	4
4.	Segurança do Alimento e Qualidade do Leite	6
4.1.	Instalações e equipamentos	6
4.2.	Uso de proteínas e gorduras de origem animal na alimentação de bovinos	7
4.3.	Sanidade e bem-estar animal	7
4.4.	Qualidade do leite	9
4.5.	Análise de leite e responsabilidades	11
4.6.	Descontos por ocorrência de resultados fora do padrão	12
4.7.	Envio de amostras para análises de antimicrobianos	12
4.8.	Coleta do leite	13
4.8.1.	Frequência de coleta	13
4.8.2.	Temperatura do leite	13
4.8.3.	Procedimentos de coleta do leite	13
4.8.4.	Procedimentos de coleta de amostras	14
5.	Boas Práticas – Jurídico	16
5.1.	Proteção de dados	16
5.2.	Anticorrupção e compliance	16
5.3.	Responsabilidade socioambiental	17
5.4.	Comunicação e uso de imagem	17
6.	Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)	18
7.	Termo de Concordância ao Guia de Comercialização de Leite e Procedimentos	19

1. Introdução

O Laticínios Bela Vista S.A. possui sua identidade pautada em valores que permeiam todas as relações comerciais estabelecidas pela empresa, assim, busca produtores de leite que sejam capazes de valorizar esses mesmos aspectos, resultando em atividades, como a produção de leite, que atendam às demandas do mercado.

A razão de existir da empresa é estar presente na vida das pessoas, oferecendo produtos e serviços que as tornem mais saudáveis e felizes, agregando valor à empresa, parceiros, colaboradores e acionistas, sem deixar de lado a sustentabilidade.

A empresa se destaca por ser: responsável, competitiva, inovadora e reconhecida por oferecer produtos e serviços de alta qualidade.

Dessa forma, valores como ética, qualidade, simplicidade, respeito, valorização das pessoas, segurança, responsabilidade social e ambiental, entre outros, são motivadores para definir diretrizes e reforçar os principais pontos a serem observados nas fazendas.

O “**Guia de Comercialização de Leite e Procedimentos**” é um documento dirigido a todos (as) os (as) produtores (as) de leite cru refrigerado e tem como objetivo comunicar os requisitos de qualidade, bem como tornar claros os procedimentos e os controles adotados pela empresa no processo de qualificação para a aquisição de leite.

2. Definições e Terminologias

LBV	Laticínios Bela Vista S.A.	ESD	Extrato Seco Desengordurado
SCL	Supervisor de Compra de Leite	BEA	Bem-Estar Animal
SQLC	Supervisor de Qualidade de Leite Cru	IN76	Instrução Normativa 76 de 26 de novembro de 2018
AR	Amostra para Rastreabilidade	IN77	Instrução Normativa 77 de 26 novembro de 2018
CCLF	Caminhão para Coleta de Leite nas Fazendas	IN58	Instrução Normativa 58 de 6 de novembro de 2019
CPP	Contagem Padrão em Placas	IN59	Instrução Normativa 59 de 6 de novembro de 2019
CCS	Contagem de Células Somáticas	CCLP	Guia de Comercialização de Leite e Procedimentos
RBQL	Rede Brasileira de Qualidade de Leite		
MAPA	Ministério da Agricultura e Pecuária		
EST	Extrato Seco Total		



3. Cadastro de Produtores

3.1 Documentação necessária

O (A) produtor (a) disponibilizará ao Supervisor de Compra de Leite do LBV os seguintes documentos:

- 3.1.1 CPF (Pessoa Física);
- 3.1.2 CNPJ (Pessoa Jurídica) e Contrato Social;
- 3.1.3 Documento de identidade ou Carteira Nacional de Habilitação - CNH;
- 3.1.4 Comprovante de inscrição estadual atualizado da propriedade em nome do (a) produtor (a);
- 3.1.5 Comprovante de conta bancária, podendo ser qualquer um dos documentos abaixo:
 - 3.1.5.1 Cópia do cartão de conta corrente;
 - 3.1.5.2 Cópia de folha de cheque;
 - 3.1.5.3 Contrato de abertura da conta;
 - 3.1.5.4 Comprovante de depósito; ou
 - 3.1.5.5 Extrato bancário;

- 3.1.5.5 No caso de inventário, o inventariante deve fornecer os documentos que possibilita efetivar o cadastro,
- 3.1.5.6 Apresentação da situação de regularidade sanitária relativa ao controle de brucelose e tuberculose do seu rebanho, conforme legislação estadual e federal.
- 3.1.6 Número do Imóvel na Receita Federal (NIRF). Quando este documento não estiver no nome do (a) produtor (a) a ser cadastrado devem ser fornecidos os documentos abaixo, conforme a situação em que se encontrar:
 - 3.1.6.1 NIRF em nome dos pais: RG;
 - 3.1.6.2 NIRF em nome do cônjuge: certidão de casamento ou união estável;
 - 3.1.6.3 Imóvel arrendado ou alugado: contrato de arrendamento do imóvel;
 - 3.1.6.4 Assentamento: contrato de concessão de uso do imóvel emitido pelo Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra);
- 3.1.7 Comprovante sanitário do rebanho de acordo com legislação estadual, onde se aplica;
- 3.1.8 Laudo do laboratório da RBQL com os resultados de CPP das análises do leite produzido em sua propriedade no mês corrente. Uma amostra de leite pode ser coletada para envio a laboratório da RBQL;
- 3.1.9 E-mail e contato telefônico válido, com acesso a aplicativos e de uso frequente;
- 3.1.10 Qualquer documento necessário para o cumprimento da legislação vigente ou procedimentos e normas adotadas pelo LBV.

Com o intuito de agilizar o processo de comunicação e a transparência da informação entre o LBV e seus parceiros, será disponibilizado aos (às) senhores (as) o envio de Notas Fiscais, Extratos de Pagamento de Leite e Qualidade por meios eletrônicos (aplicativo ProCampo ou outro meio que venha a ser definido pela empresa). Para que isso seja possível, neste ato coletamos a autorização dos (as) senhores (as) para que o envio, dos documentos citados acima, seja feito por formato eletrônico.

Além de ser um processo automatizado, mais ágil e mais confiável, essa ação contribuirá para a economia de papel, que impacta diretamente no meio ambiente.



4. Segurança do Alimento e Qualidade do Leite

Os colaboradores do LBV, representados por supervisores de compra de leite e/ou supervisores de qualidade de leite cru, que estiverem atuando na sua região farão a verificação prévia de temas como qualidade do leite e itens relacionados às Boas Práticas para Produção de Leite, equipamentos, instalações e a condição da propriedade para a coleta do leite, conforme requisitos internos da empresa e requisitos definidos em legislação, como por exemplo pela Instrução Normativa (IN) nº 76 e 77, de 2018.

4.1 Instalações e equipamentos

4.1.1 A sala de ordenha deve ser mantida limpa antes, durante e após a obtenção da matéria-prima. A higienização e a manutenção do equipamento de ordenha devem ser realizadas de acordo com as recomendações do fabricante.

4.1.2 Para a refrigeração do leite cru na propriedade rural devem ser utilizados sistema de pré-resfriamento, resfriamento direto (por placas de troca de calor) ou tanque de expansão direta ou ambos.

- 4.1.3 O tanque de refrigeração e armazenagem do leite deve:
- a) ser instalado na propriedade rural em local adequado, provido de paredes, cobertura, pavimentação, iluminação, ventilação e ponto de água corrente;
 - b) possuir pia, papel toalha e sabão neutro para a higienização das mãos e dos equipamentos utilizados pelo transportador para a coleta do leite;
 - c) apresentar condição de acesso apropriado ao veículo coletor;
 - d) ser mantido sob condições de limpeza e higiene;
 - e) ter capacidade mínima de armazenar a produção de acordo com a estratégia de coleta e;
 - f) oferecer condição adequada para a verificação e conferência do volume de leite.

4.2 Uso de proteínas e gorduras de origem animal na alimentação de bovinos

A Instrução Normativa nº 8, de 25 de março de 2004, do Ministério da Agricultura e Pecuária, proíbe o uso de proteínas e gorduras de origem animal na alimentação de bovinos, como a cama de frango.

A proibição é uma medida preventiva para minimizar o risco de ocorrência da doença da “vaca louca”, a encefalopatia espongiforme bovina ou BSE (*Bovine Spongiform Encephalopathy*).

A cama de frango pode conter cadáveres decompostos de aves, o que pode levar à intoxicação e morte de bovinos por botulismo. Outro risco relacionado à cama de frango é a possibilidade de presença de bactérias, arames, pregos e resíduos de inseticidas e antibióticos, que podem causar a morte dos animais.

A identificação de utilização de cama de frango para a alimentação de bovinos promoverá a suspensão imediata da coleta de leite em sua propriedade, tendo em vista a sua proibição por lei.

4.3 Sanidade e bem-estar animal

4.3.1 A sanidade do rebanho leiteiro deve ser acompanhada por médico veterinário, conforme estabelecido em normas específicas, principalmente para os temas de:

- a) controle sistemático de parasitoses;
- b) controle de brucelose (*Brucella abortus*) e tuberculose (*Mycobacterium bovis*), respeitando normas e procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico Estadual ou Federal

Em atendimento ao Art. 5º da Instrução Normativa 77 é proibido a colocação no tanque de refrigeração, armazenagem e envio de leite de vacas que:

- a) pertençam à propriedade que esteja sob interdição;
- b) não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- c) estejam no último mês de gestação ou na fase colostrálica;
- d) apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- e) foram submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou
- f) recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Em atendimento ao Art. 5º da IN 77, a fazenda deve seguir todas as legislações vigentes, especialmente aquelas que tratam sobre programas de vacinações e controle sanitário definidas pelo órgão de Defesa Agropecuária de seu Estado, além de apresentar ao Laticínios Bela Vista S.A. os diagnósticos clínicos ou resultado de provas diagnósticas que comprovem que não há no rebanho animais com doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite.

O (a) produtor (a) desde já autoriza o LBV a acessar as informações sobre o estado sanitário do seu rebanho junto ao órgão de Defesa Agropecuária de seu Estado.

4.3.2 O bem-estar animal (BEA) está intimamente vinculado à a: sanidade dos animais, à saúde e ao bem-estar das pessoas e à sustentabilidade dos sistemas socioeconômicos e socioambiental, e é preciso conhecer estas recomendações, baseadas nas “Cinco Liberdades” (FAO - *Guide to Good Dairy Farming Practice*, 2004):

Livres de sede, fome e desnutrição:

- manter os animais produtivos e saudáveis

Livres de desconforto:

- proteger os animais de condições climáticas extremas
- garantir um ambiente seguro e confortável

Livres de dor, injúrias e doenças:

- adotar ações justificadas e humanitárias.
- promover condições sanitárias adequadas
- prevenir dor, injúria e doenças
- promover tratamento imediato contra dor, injúrias e doenças
- sacrificar animais gravemente feridos ou com doenças incuráveis, de forma humanitária

Livres de medo:

- garantir que o manejo dos animais e o ambiente onde eles vivem não lhes causem medo
- garantir a segurança dos animais e das pessoas

Livres para expressarem os padrões normais de comportamento animal:

- garantir liberdade de movimento dos animais
- preservar o comportamento gregário e outros, como a posição preferida de dormir

4.4 Qualidade do leite

O Laticínios Bela Vista S.A. possui uma série de requisitos e especificações definidos que compõem o padrão de qualidade do leite a ser fornecido à empresa (os principais requisitos estão detalhados abaixo, na Tabela 01 – Requisitos de Qualidade para Leite Cru Refrigerado). Esses requisitos e especificações têm como objetivo garantir a qualidade do leite que a empresa compra de seus produtores e cumprir as exigências legais que direcionam às atividades do segmento.

Caso haja alteração dos requisitos e/ou especificações relativos ao padrão de qualidade de leite definidos pela LBV, esses serão disponibilizados aos (às) produtores (as) de leite pelos meios possíveis de comunicação, tais como telefone, aplicativo de mensagem, SMS, e-mail ou qualquer outro sistema de informação comunicação utilizado pela empresa.

Os (As) produtores (as) de leite devem garantir o correto atendimento aos requisitos e especificações, definidos no padrão de qualidade de leite, como resíduos de contaminantes, sanidade do rebanho e disposições gerais estabelecidas pelo MAPA, como as IN76 e IN77, de 26 de novembro de 2018, alteradas, respectivamente, pelas IN58 e IN59, de 6 de novembro de 2019, assim como quaisquer outras não previstas ou instituídas após a divulgação deste **Guia de Comercialização de Leite e Procedimentos** pelos órgãos regulatórios.

Tabela 01. Requisitos de Qualidade para Leite Cru Refrigerado

(Características sensoriais, parâmetros físico-químicos e de substâncias estranhas a composição do leite cru refrigerado, que as propriedades devem atender.)

REQUISITOS	ESPECIFICAÇÕES
Crioscopia	-0,530°H a -0,555°H
Pesquisa de Reconstituintes (álcool etílico, amido, sacarose)	Negativo
Pesquisas de Antibióticos/Inibidores	Negativo
Neutralizantes da acidez (bicarbonato e carbonato)	Negativo
Conservantes (peróxido de hidrogênio, formaldeído, cloro)	Negativo
ESD	Min 8,40%
EST	Min. 11,40%
Densidade	1.028,0 a 1.034,0 g/L
Acidez Dornic	14 a 18°D
Proteína	Min. 2,90 %
Gordura	Min. 3,00 %
pH	Min. 6,65 a 6,80
Pesquisa de Cloretos	Negativo
Coloração	Branco leitoso
Odor	Característico
Aspecto	Homogêneo sem grumos
Temperatura no Resfriador do leite (na propriedade)	≤ 4°C
Teste do Alizarol	Negativo (1)
CCS - Contagem de Células Somáticas	Conforme (1)
CPP - Contagem Padrão em Placas	Conforme (1)
Resíduos de produtos veterinários e contaminantes	Conforme (2)

(1) Conforme o padrão legal vigente e ou padrões definidos pelo LBV, o que for mais restrito.

(2) Testes de triagem ou outras metodologias definidos pelo LBV.

4.5 Análise de leite e responsabilidades

O Laticínios Bela Vista S.A. tem compromisso com a qualidade e segurança dos alimentos que produz. Este fato gera exigências em todos os níveis da cadeia produtiva, tanto que, zelar pela qualidade é uma responsabilidade de todos. Começa com o (a) produtor (a) e vai até o produto acabado, na mesa do consumidor.

Todo o leite coletado nas propriedades e transportado para as fábricas ou postos de refrigeração pelos Caminhões de Coleta de Leite nas Fazendas (CCLF) é analisado antes do descarregamento para as características sensoriais, parâmetros físico-químicos, resíduos de antimicrobianos e outros inibidores. Caso seja constatada alguma não conformidade no leite analisado na plataforma das fábricas ou postos de refrigeração, serão realizadas análises nas amostras retiradas antes da coleta do leite em cada propriedade, as chamadas, amostra para rastreabilidade (AR). A propriedade cuja amostra apresentar resultado não conforme, será comunicada e a coleta de leite será suspensa de forma preventiva.

Sempre que houver descarte de leite por resultado não conforme, o (a) produtor (a), cuja propriedade for identificada como responsável pelo descarte, através do(s) resultado(s) da amostra AR coletada antes da coleta do leite, arcará com todas as despesas envolvidas no processo de descarte do leite do CCLF contaminado.

Para que a coleta de leite seja retomada na propriedade com suspensão de coleta, será necessário que o leite contido no resfriador de leite apresente resultado “conforme” nos requisitos e especificações contidos no padrão de qualidade estabelecido pelo LBV. Por isso, é importante que a causa do problema seja identificada e tratada antes do processo de liberação da coleta, evitando mais perdas para o (a) produtor (a) e para a empresa.

A Laticínios Bela Vista S.A. reserva o direito de aplicar os diferentes tipos de testes, sejam eles qualitativos, quantitativos, de triagem ou outras metodologias, para detecção de resíduos de antimicrobianos e inibidores, conforme sua avaliação de risco, demanda de clientes e definições da legislação, sem aviso prévio. É importante ressaltar que o Laticínios Bela Vista S.A. usa, para avaliação de resíduos de antibióticos e outros inibidores, diferentes testes, que são aprovados para comercialização no Brasil. A escolha dos testes está associada à análise de risco feita pela empresa periodicamente e pesquisas de campo.

Outro ponto importante é que a empresa se reserva o direito de efetuar coleta de amostra do leite na propriedade, sem aviso prévio, como forma de avaliação da qualidade do leite que está no tanque de expansão da propriedade.

4.6 Descontos por ocorrência de resultados fora do padrão

Nos casos em que houver a identificação pelo LBV da propriedade responsável pela contaminação do leite de um CCLF (caminhão ou reboque) para análises de características sensoriais, parâmetros físico-químicos, resíduos de antimicrobianos e outros inibidores através da análise da (s) amostra (s) proveniente da propriedade (AR), será aplicado o desconto conforme abaixo:

- a) Volume total da carga descartada do CCLF (caminhão e/ou reboque);
- b) o volume de leite descartado será multiplicado pelo custo do litro do leite (preço do leite (R\$/litro) pago à propriedade no mês da ocorrência + frete médio da região).

Ainda, a critério do Laticínios Bela Vista S. A., os itens abaixo poderão compor o valor para desconto:

- c) O custo com as análises das amostras individuais que acompanham a carga;
- d) O custo com as análises feitas em amostras para liberação de coleta;
- e) O custo para o descarte do volume de leite descartado.

O (a) produtor (a) desde já autoriza que qualquer valor a título de desconto seja realizado diretamente no seu faturamento mensal. A título exemplificativo, os descontos referem-se a descarte de leite fora do padrão (tanto de sua propriedade, quanto de terceiros que foram coletados no mesmo compartimento, tanque e/ou reboque), dentre outros.

4.7 Envio de amostras para análises de antimicrobianos

Pensando no compromisso com a qualidade do leite e o atendimento aos (as) produtores (as), o Laticínios Bela Vista S.A. conta com laboratórios internos que, além de realizar as análises para a produção, também analisa as amostras provenientes das propriedades. O serviço é uma forma de apoiar o (a) produtor (a) na tomada de decisão e evitar problemas de desvios de qualidade, o que gera prejuízos associados, como o descarte de leite contaminado por resíduo de antimicrobianos.

Para solicitar a análise, basta pedir ao transportador de leite, o formulário “protocolo de amostras” e o frasco padrão para coleta. Caso o procedimento seja alterado, o LBV enviará comunicado através das plataformas e sistemas disponíveis.

Neste ato, o (a) produtor (a) expressamente concorda que o Laticínios Bela Vista S.A. desconte o custo, referente às análises realizadas nos laboratórios internos, do saldo a receber proveniente do fornecimento do leite.

Para mais informações, entre em contato com o (a) Supervisor (a) de Compra de Leite ou Supervisor (a) de Qualidade de Leite de sua região.

4.8 Coleta do leite

4.8.1 Frequência de coleta

O leite será coletado nas propriedades com intervalo máximo de 48 horas entre as coletas, conforme determina a legislação vigente.

4.8.2 Temperatura do leite

O leite será coletado nas propriedades à temperatura máxima de 4 °C. O intuito é buscar garantir que a temperatura de recepção do leite atenda a temperatura de 7 °C, conforme determina a legislação vigente.

4.8.3 Procedimentos de coleta do leite

A coleta do leite é realizada por agentes de coleta de leite, que recebem treinamentos para efetuar a coleta de acordo com os padrões determinados pelo Laticínios Bela Vista SA. e legislação vigente.

É importante que o (a) produtor (a), ou uma pessoa indicada por ele (a), acompanhe o trabalho do transportador e, se for o caso, esclareça qualquer dúvida.

Uma vez coletado o leite, o agente de coleta fará os devidos registros e emitirá um comprovante com as informações sobre a coleta.

Ao chegar à propriedade rural os seguintes procedimentos deverão ser adotados:

- a) estacionar o tanque de coleta ao lado da sala de leite;
- b) desligar o tanque refrigerador de leite;
- c) registrar a data e horário da chegada na propriedade;
- d) higienizar as mãos, bem como os utensílios utilizados durante a coleta;
- e) higienizar a régua e enxugar com papel toalha descartável, descartando o papel em local apropriado;
- f) efetuar a medição do volume de leite utilizando a régua e a tabela de conversão;

- g) registrar o volume de leite e, antes de finalizar o registro, certificar se todos os dados estão corretos;
- h) ligar o tanque refrigerador e o agitador do tanque para a homogeneização do leite;
- i) realizar o registro da temperatura do leite (°C). Caso no momento da coleta não seja possível realizar a leitura da temperatura, será necessária a utilização de termômetro;
- j) a coleta só deverá ser realizada se a temperatura do leite estiver de acordo com o que está definido no item 4.8.2: temperatura do leite;
- k) realizar o teste de alizarol utilizando o aparelho específico. Caso o leite seja rejeitado pelo teste de alizarol, a coleta não será realizada e o transportador deverá proceder o registro da informação;
- l) efetuar a coleta de amostras, seguindo os procedimentos de amostragem, identificação, conservação e transporte descritos no item 4.8.4: procedimentos de coleta de amostras;
- m) efetuar a limpeza das conexões da mangueira e do tanque refrigerador antes da coleta;
- n) conectar a mangueira de coleta ao tanque refrigerador e efetuar a coleta;
- o) efetuar a limpeza das conexões e retirada dos resíduos de leite após a coleta;
- p) processar a coleta em circuito fechado (bocas de visita do tanque fechadas);
- q) cuidar para que não haja derramamento de leite, evitando contaminações do ambiente. Os resíduos provenientes do serviço prestado, como: papéis, sacos plásticos e materiais utilizados nos testes, deverão ser ensacados e descartados em local apropriado;
- r) esgotar o leite residual do mangote após o término de cada coleta utilizando a bomba de coleta;

4.8.4 Procedimentos de coleta de amostras

A legislação vigente define como obrigatória a análise de pelo menos uma amostra de leite coletada nas propriedades, e que esta seja analisada em laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL).

A coleta de amostras na fazenda é realizada pelo agente de coleta do leite. Todos recebem treinamento por técnicos capacitados, conforme determina a legislação vigente.

As etapas descritas a seguir serão seguidas pelo agente de coleta de leite durante a coleta de amostras:

- a) verificar a temperatura do leite, devendo ela estar em conformidade com o padrão estabelecido pelas legislações vigentes;
- b) homogeneizar o leite acionando o agitador do tanque de expansão;
- c) higienizar as mãos e antebraços e enxugá-los com papel toalha;
- d) lavar com água e detergente neutro, secar com papel toalha e desinfetar todos os utensílios a serem utilizados;
- e) coletar a amostra utilizando concha em aço inox. Realizar a ambientação do utensílio mergulhando-o no leite por algumas vezes, antes de encher o frasco apropriado para a coleta;
- f) o volume de leite a ser coletado deverá ser no mínimo de 40 ml, não devendo em nenhuma hipótese ultrapassar a marcação superior contida no frasco;
- g) tampar o frasco e realizar movimentos suaves de inversão objetivando a homogeneização do conservante ao leite para as amostras destinadas aos laboratórios da RBQL. Todas as amostras com pastilhas de conservantes devem ser submetidas a uma segunda homogeneização 30 (trinta) minutos após a coleta, visando a completa dissolução da pastilha;
- h) identificar as amostras, colando a etiqueta com código de barras verticalmente no frasco;
- i) guardar as amostras imediatamente na geladeira instalada no caminhão;
- j) lavar os utensílios antes de guardá-los no caminhão.

Os frascos utilizados para armazenar as amostras destinadas aos laboratórios das fábricas e postos de refrigeração de leite não têm a presença de conservantes.

Em caso de o (a) produtor (a) solicitar a não coleta dessas amostras, o leite também não será coletado.



5. Boas Práticas – Jurídico

5.1 Proteção de dados

As partes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis, constantes na Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - Lei 13.709/2018 (LGPD), em relação aos dados, informações ou documentos de qualquer natureza, exibidos, manuseados, tratados ou que, por qualquer forma ou modo, venham tomar conhecimento ou ter acesso em razão do contrato comercial e obrigam-se a adotar todas as medidas razoáveis de governança, para garantirem, por si própria, bem como por meio de seus colaboradores, subordinados, prestadores de serviço ou terceiros que utilizem estas informações, apenas na forma e extensão autorizada pela referida lei.

5.2. Anticorrupção e compliance

As partes deverão conduzir as atividades decorrentes da presente relação em conformidade com todas as leis, regras e regulamentações vigentes e que vierem a vigorar, incluindo, sem limitações, a política do (a) produtor (a) contra a prática de atos de corrupção, no Brasil ou no exterior, a qual: (i) proíbe que se ofereça ou efetue pagamento a funcionários públicos para obter ou manter transações ou negócios ou assegurar vantagens indevidas, bem como a Lei 12.846/2013, conhecida como Lei Anticorrupção; e (ii) exige que todas as transações do parceiro sejam refletidas com precisão e veracidade nos livros e registro competentes.

5.3 Responsabilidade socioambiental

As partes se obrigam a observar e cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, socioambiental e anticorrupção, zelando sempre para que (i) os trabalhadores estejam devidamente registrados; (ii) não seja utilizado trabalho em condições análogas às de escravo ou infantil, excetuando unicamente na condição de menor aprendiz, nos termos da Constituição Federal e legislação correlata; (iii) não sejam utilizadas práticas de discriminação negativa e limitativas ao acesso na relação de emprego ou a sua manutenção, tais como, mas não se limitando a: motivos de sexo, origem, raça, cor, condição física, religião, estado civil, idade, situação familiar ou estado gravídico; sendo permitido, porém, o questionamento de boa-fé, em âmbito administrativo e/ou judicial, desde que não cause impacto adverso à imagem do Laticínios Bela Vista S.A., situação que ensejará a rescisão imediata da relação comercial e indenização objetivando reparar todos os danos advindos da prática indevida.

5.4 Comunicação e uso de imagem

O Laticínios Bela Vista S.A. promove vários trabalhos de desenvolvimento de materiais técnicos, clube de venda e divulgação de resultados econômicos, zootécnicos e gerenciais com empresas parceiras, desde já o(a) produtor(a) autoriza a:

- a) receber ofertas de produtos ou serviços oferecidos pelo LBV ou por empresas parceiras, bem como informações técnicas e novos projetos através de telefone, SMS, WhatsApp e E-mail;
- b) receber ofertas de produtos ou serviços oferecidos por empresas parceiras do LBV através de telefone, SMS, WhatsApp e E-mail;
- c) Compartilhar as informações que o LBV tem sobre você com empresas parceiras, para que eles diretamente possam oferecer produtos ou serviços;
- d) uso de imagem em caso de divulgações de ações e eventos através de redes sociais, aplicativo e outros meios de comunicação, bem como para os casos em que estão previamente cientes da aplicabilidade da mídia registrada, como vídeos e fotos direcionados para campanhas e uso em editoriais nas redes sociais;
- e) Divulgar resultados obtidos em projetos e ações de incentivo promovidos pelo LBV, através de indicadores de desempenho e rankings.

Por este instrumento, declaro expressa ciência e aceite para a realização dos termos narrados acima.



6. Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)

Este documento visa também registrar a manifestação livre, informada e inequívoca pela qual o(a) Titular concorda com o tratamento de seus dados pessoais para finalidade de formalizar o cumprimento legal para a correta relação comercial existente entre o Laticínios Bela Vista S.A., CNPJ nº 02.089.969/0001-06, e suas filiais, denominada Controladora ou LBV; e o(a) Titular de Dados Pessoais, que é o(a) produtor (a) de leite, ao final identificado(a), denominado(a) aqui como Titular, em conformidade com a Lei nº 13.709 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

Ao manifestar sua expressa aceitação com o presente termo, o(a) Titular consente e concorda que o LBV promova ações para a proteção e o tratamento de seus dados pessoais coletados para composição de seu cadastro junto ao LBV bem como para possibilitar que o LBV realize ações de incentivos, rankings e uso da imagem em caso de divulgações de ações e eventos junto ao(a) produtor (a) de leite, e, nestes cenários, avisando previamente da aplicabilidade da mídia registrada.

Por este instrumento, declaro expressa ciência e aceite para a realização dos termos narrados acima.

7. Termo de Concordância ao Guia de Comercialização de Leite e Procedimentos

Eu, _____, inscrito (a) no CPF/MF ou CNPJ/MF nº _____, declaro expressamente que estou de acordo com o “Guia de Comercialização de Leite e Procedimentos” (Laticínios Bela Vista S.A.), e que estou ciente de todas as minhas obrigações e responsabilidades descritas no documento.

Declaro ainda que estou de acordo com as informações contidas no “Guia de Comercialização de Leite e Procedimentos”, o qual está disponível para consulta através do link: <https://www.piracanjuba.com.br/procampo>, via aplicativo SmartQuestion, podendo ainda recebê-lo em formato eletrônico ou físico através das plataformas, sistemas, aplicativo e canais de comunicação do Laticínios Bela Vista S.A. e que estou ciente de que as versões atualizadas do Guia de Comercialização de Leite e Procedimentos Piracanjuba, serão disponibilizadas para consulta no aplicativo Piracanjuba ProCampo, este podendo ser baixado pelo link: <https://qr.page/g/1lqvqfx3kzv>, ou na Play Store (Android), na App Store (IOS) e também serão disponibilizadas e informadas aos (as) produtores (as) através das plataformas, sistemas, aplicativos e canais de comunicação do Laticínios Bela Vista S.A.

Desde já, reconheço e declaro que, caso o leite fornecido não se enquadre nos requisitos e especificações informados por meio da Tabela 01 – Requisitos de Qualidade para Leite Cru Refrigerado ou outros meios de comunicações, conforme especificado no item 4.4 Qualidade de Leite, AUTORIZO expressamente que haja o desconto do valor pertinente diretamente em meu saldo a receber proveniente do fornecimento do leite. Caso haja encerramento do fornecimento de leite, seja a pedido de qualquer das PARTES, AUTORIZO que o valor eventualmente devido seja descontado do crédito existente junto ao Laticínios Bela Vista S.A.

Caso não haja crédito para descontar o débito, deverei efetuar o pagamento do valor devido no prazo máximo 48h (quarenta e oito horas), contados do encerramento do fornecimento de leite.

Declaro expressa ciência e aceite de todos os termos e condições contidas neste "Guia de Comercialização de Leite e Procedimentos.

Assinatura do (a) produtor (a) – conforme o documento de identidade apresentado

Local: _____ Data: _____ / _____ / _____

E-mail: _____ Telefone de Contato: _____

O “Guia de Comercialização de Leite e Procedimentos” pode ser acessado pelo link: <https://www.piracanjuba.com.br/procampo>. Desta forma, este guia substitui todas as circulares informativas sobre requisitos de qualidade emitidas pela Laticínios Bela Vista S.A. e atualiza os procedimentos adotados pela empresa. Quando houver alteração das disposições deste Guia de Comercialização de Leite e Procedimentos, a empresa disponibilizará as novas versões aos (as) produtores (as) através das plataformas, sistemas, aplicativos e canais de comunicação do LBV.



Juntos, estreitando laços e promovendo desenvolvimento.

www.piracanjuba.com.br/procampo

@piracanjubaprocampo