



PROJETO DE VENDA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

ALIMENTOS IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE ATENDIMENTO AO EDITAL/CHAMADA PÚBLICA Nº

I - IDENTIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES - GRUPO FORMAL

1. Nome do Proponente: COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA		2. CNPJ: 89.305.239/0073-58					
3. Endereço: Rua Arthur José Schroeder, 932		4. Município/UF: Arroio do Meio/RS					
5. E-mail: comercial2@sulati.com.br		6. DDD/Fone: (51) 3716-1394		7. CEP: 95940-000			
8. Nº DAP Jurídica: RS052023.02.000001742CAF		9. Banco: Sicredi		10. Agência Corrente: 0136		11. Conta Nº da Conta: 1100-0	
12. Nº de Associados: 2.122		13. Nº de Associados de acordo com a Lei nº 11.326/2006: 2.122		14. Nº de Associados com DAP/CAF Física: 1.721			
15. Nome do representante legal: Igor Estevan Weingartner		16. CPF: 010.830.450-75		17. DDD/Fone: (51) 3751-9000			
18. Endereço profissional: Rua Guerino Lucca, 320		19. Município/UF: Encantado/RS					

II - IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE EXECUTORA DO PNAE/FNDE/MEC

1. Nome da Entidade: Município de Paverama		2. CNPJ: 92.941.681/0001-00		3. Município/UF: Paverama	
4. Endereço: Rua Jacob Flach, nº 222		5. DDD/Fone 51 3761-1044			
6. Nome do representante e e-mail: Michele Carolina de Vargas, licitacao@paverama.rs.gov.br				7. CPF/CNPJ	

III - RELAÇÃO DE PRODUTOS

1. Produto	2. Un.	3. Quantidade	4. Preço de Aquisição*		5. Cronograma de Entrega dos produtos
			4.1. Unitário	4.2. Total	
45. Creme de leite pasteurizado (nata) 300gr	Und	800	R\$ 10,49	R\$ 8.392,00	Expedido em Caixas de 12und - Mensal
47. Leite UHT Integral	Litro	3000	R\$ 5,56	R\$ 16.680,00	Expedido em Caixas de 12lts - Mensal
48. Leite fluido zero lactose	Litro	1000	R\$ 5,87	R\$ 5.870,00	Expedido em Caixas de 12lts - Mensal
49. Presunto magro fatiado	Kg	1000	R\$ 43,00	R\$ 43.000,00	Expedido em Caixas de 30nd - Mensal
55. Carne de frango, tipo peito congelada	Kg	3000	R\$ 21,40	R\$ 64.200,00	Expedido em Caixas de 20kg - Mensal
56. Carne de frango, tipo coxa e sobrecoxa congelada	Kg	1500	R\$ 11,37	R\$ 17.055,00	Expedido em Caixas de 20kg - Mensal
57. Coração de frango congelado	Kg	500	R\$ 31,83	R\$ 15.915,00	Expedido em Caixas de 20kg - Mensal
58. Carne suína, pernil em cubos	Kg	1000	R\$ 28,32	R\$ 28.320,00	Expedido em Caixas de 12kg - Mensal
59. Carne suína, iscas congeladas	Kg	2000	R\$ 29,73	R\$ 59.460,00	Expedido em Caixas de 12kg - Mensal
			TOTAL R\$ 258.892,00		

OBS: * Preço publicado no Edital nº (o mesmo que consta na chamada pública)

Declaro estar de acordo com as condições estabelecidas neste projeto e que as informações acima conferem com as condições de fornecimento.

Local e Data:
Encantado, 02 de outubro de 2025

Assinado por:

Igor Weingartner

Representante Legal

Fone/E-mail:
51 3716-1394
comercial2@sulati.com.br

Cooperativa Dália Alimentos Ltda.

Rua Guerino Lucca, nº 320 | Encantado/RS - Brasil

Cep 95940-000 | Fone (51) 3751-9000

dalia@dalia.com.br | www.dalia.com.br



Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar
Secretaria de Agricultura Familiar e Agroecologia
Cadastro Nacional da Agricultura Familiar



EXTRATO PARA EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL
E FORMAS ASSOCIATIVAS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Informações

Nº CAF: RS052023-02-000001742CAF Situação: ATIVO
Data de inscrição: 25/05/2023 Última atualização: 15/08/2025
Data de Validade: 15/08/2028



Identificação

Razão Social: COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 09.305.238/0001-83 Tipo Pessoa Jurídica: Cooperativa Singular Data de Constituição: 01/05/1947
Município: Encantado UF: RS
Representante Legal: GILBERTO ANTONIO PICCINI CPF: 280.111.111-34

Entidade responsável pela inscrição no CAF

Entidade: ASSOC. RIOGR. DE EMP. DE ASSIST. TEC. E EXTENSÃO RURAL CNPJ: 06.161.475/0001-73
Cadastrador: ALANO THIAGO TONIN

Composição Societária (data de envio do arquivo: 15/08/2025)

Categorias dos Agricultores Familiares	Quantidade	Participação Relativa %
Assentado PNRA	12	0.57
Beneficiário PNCF	0	0.38
Quilombo	0	0
Terra Indígena	0	0
Demais Povos e Comunidades Tradicionais	8	0.38
Nenhuma opção	1703	80.25
Atividade Principal dos Agricultores Familiares	Quantidade	Participação Relativa %
Aquicultor	1	0.05
Extrativista	18	0.85
Pescador Artesanal	0	0
Silvicultor	14	0.66
Demais Agricultores Familiares	1658	85.02

Composição por Sexo

Sexo dos Agricultores Familiares com CAF	Quantidade	Participação Relativa %
Feminino	297	17.46
Masculino	1401	82.57

Resultado Composição Societária

Categorias dos Agricultores Familiares	Quantidade	%
Número de associados com inscrições ativas no CAF	1731	81.57
Número de associados sem inscrições no CAF	291	18.43

Quantidade de inscrições no CAF por Município

Município/UF	Quantidade
Encantado/RS	50
Portoera Xavier/RS	45
São José do Herval/RS	6
Candelária/RS	13
Arvorezinha/RS	20
Fazenda Vilanova/RS	9
Roca Sales/RS	55
General Câmara/RS	7
Putinga/RS	57
Relva/RS	66
Guaporé/RS	65
Novo Brejo/RS	33
Venturoso Aires/RS	71
Santa Cruz do Sul/RS	6
Fagundes Varela/RS	36

Culinas/RS	17
Arroz do Meio/RS	61
Capitão/RS	24
Doutor Ricardo/RS	26
Coqueiro Baixo/RS	13
São Valentim do Sul/RS	9
Dois Lajados/RS	33
Panqueira/RS	15
Marques de Souza/RS	35
Novas Baszinas/RS	17
União da Serra/RS	63
Progreso/RS	133
Ribópolis/RS	26
Vista Alegre do Prata/RS	46
Santa Clara do Sul/RS	21
Cruzera do Sul/RS	28
Travesseiro/RS	24
Anta Gorda/RS	67
Boqueirão do Leão/RS	41
Sérsio/RS	33
Casca/RS	3
Sobradinho/RS	12
Wapadara Central/RS	58
Caruós do Vale/RS	67
Serafina Central/RS	11
Pau do Amor/RS	17
Cacajá/RS	15
Passa Sete/RS	5
Pantano Grande/RS	5
João de Castilhos/RS	7
Bulcão/RS	4
Montaurio/RS	24
Tutóia/RS	8
Westfália/RS	8
Brocheros/RS	2
Estrela/RS	18
Agudo/RS	18
Salvador do Sul/RS	1
São Pedro da Serra/RS	1
Pantão do Sul/RS	8
Segredo/RS	6
Encruzilhada do Sul/RS	8
Mato Leitão/RS	20
Lajeado/RS	4
Muçuna/RS	17
Toropi/RS	6
Itapua/RS	15
Colgouros/RS	4
Imigração/RS	1
Vale do Sul/RS	10
Vale Verde/RS	3
Tupanciretã/RS	6
Novas Alvoradas/RS	2
Menafim/RS	3
Vila Menafim/RS	1
Parão Novo/RS	1
Capapina do Sul/RS	1
Cornel Pádua/RS	1
Boninaia/RS	4
Bom Retiro do Sul/RS	4
Trunko/RS	1
Frederico Westphalen/RS	2
Coro Branco/RS	2
Novo Boa Vista/RS	2
Vila Lângaro/RS	1
Água Santa/RS	2
Chapadão/RS	1
Ronda Alta/RS	1
Rondinópolis/RS	2
Henricópolis/RS	1
Ligação Bonito do Sul/RS	1
Barros Cassal/RS	4
Taquari/RS	2
Grêmio Xavier/RS	1
Jari/RS	2
Arroz do Tigre/RS	5
Victor Graef/RS	1

Quinze de Novembro/RS	3
Ibêrujá/RS	3
São Sepé/RS	3
Diamante de Aguiar/RS	1
Santa Maria/RS	1
Boa Vista do Incra/RS	1
Fortaleza dos Valps/RS	1
São Pedro do Sul/RS	4
Cachoeira do Sul/RS	1

Orientações

Em nenhuma hipótese a validade da inscrição no CAF poderá ultrapassar o prazo de 5 (cinco) anos para região Norte e de 3 (três) anos para as demais regiões, compreendendo, inclusive, eventuais períodos de suspensão da inscrição conforme descrito na Portaria vigente.

A renovação da inscrição no CAF será realizada mediante a apresentação da documentação obrigatória à entidade credenciada no Sistema de Credenciamento das entidades da Rede CAF e atualização dessa documentação no sistema.

Caso a renovação ou atualização da inscrição no CAF não seja realizada dentro do prazo de validade, a inscrição passará para a situação "INATIVA" até que a renovação seja efetivada.

Este extrato não pode ser utilizado, para nenhum fim, como documento de comprovação de posse de bens.

Data de emissão do documento: 25/09/2025 10:47:15



Ministério da Economia
Secretaria de Governo Digital
Departamento Nacional de Registro Empresarial e Integração
Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo

Nº DO PROTOCOLO (Uso da Junta Comercial)

NIRE (da sede ou filial, quando a sede for em outra UF)

43400000453

Código da Natureza Jurídica

2143

Nº de Matrícula do Agente Auxiliar do Comércio

T - REQUERIMENTO

ILMO(A). SR.(A) PRESIDENTE DA Junta Comercial, Industrial e Serviços do Rio Grande do Sul

Nome: COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA

(da Empresa ou do Agente Auxiliar do Comércio)

requer a V.Sª o deferimento do seguinte ato:

Nº FCN/REMP



RSE2200375017

Nº DE VIAS CÓDIGO DO ATO CÓDIGO DO EVENTO QTDE DESCRIÇÃO DO ATO / EVENTO

1 019 ESTATUTO SOCIAL

ENCANTADO

Local

31 Março 2022

Data

Representante Legal da Empresa / Agente Auxiliar do Comércio:

Nome: _____

Assinatura: _____

Telefone de Contato: _____

2 - USO DA JUNTA COMERCIAL

☐ DECISÃO SINGULAR

☐ DECISÃO COLEGIADA

Nome(s) Empresarial(ais) igual(ais) ou semelhante(s):

☐ SIM

☐ SIM

Processo em Ordem
À decisão

Data

☐ NÃO

Data

Responsável

☐ NÃO

Data

Responsável

Responsável

DECISÃO SINGULAR

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

☐ Processo deferido. Publique-se e archive-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

☐

☐

☐

☐

Data

Responsável

DECISÃO COLEGIADA

☐ Processo em exigência. (Vide despacho em folha anexa)

☐ Processo deferido. Publique-se e archive-se.

☐ Processo indeferido. Publique-se.

2ª Exigência

3ª Exigência

4ª Exigência

5ª Exigência

☐

☐

☐

☐

Data

Vogal

Vogal

Vogal

Presidente da Turma

OBSERVAÇÕES



Junta Comercial, Industrial e Serviços do Rio Grande do Sul

Certifico registro sob o nº 8228098 em 06/04/2022 da Empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA, CNPJ 89305239000183 e protocolo 221008802 - 26/03/2022. Autenticação: 6626E337A65482FD9EB4F213848B85D7AE297097. Carlos Vicente Bernardoni Gonçalves - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://jucisrs.rs.gov.br/validacao> e informe nº do protocolo 22/100.880-2 e o código de segurança Fh1g. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 07/04/2022 por Carlos Vicente Bernardoni Gonçalves - Secretário-Geral.



JUNTA COMERCIAL, INDUSTRIAL E SERVIÇOS DO RIO GRANDE DO SUL

Registro Digital

Capa de Processo

Identificação do Processo

Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
22/100.880-2	RSE2200375017	28/03/2022

Identificação do(s) Assinante(s)

CPF	Nome	Data Assinatura
280.417.040-34	GILBERTO ANTONIO PICCININI	31/03/2022

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gub

Selo Ouro - Certificado Digital



Junta Comercial, Industrial e Serviços do Rio Grande do Sul

Certifico registro sob o nº 8228098 em 06/04/2022 da Empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA, CNPJ 89305239000183 e protocolo 221008802 - 28/03/2022. Autenticação: 6626E337A65482FD9EB4F213848B85D7AE297097. Carlos Vicente Bernardoni Gonçalves - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://jucisrs.rs.gov.br/validacao> e informe nº do protocolo 22/100.880-2 e o código de segurança Fh1g. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 07/04/2022 por Carlos Vicente Bernardoni Gonçalves - Secretário-Geral.



COOPERATIVA DÁLIA ALIMENTOS LTDA.

ESTATUTO SOCIAL

CAPÍTULO I

DA DENOMINAÇÃO, SEDE, FORO, PRAZO, ANO SOCIAL E ÁREA DE AÇÃO

Art. 1º - A partir da Assembleia Geral Extraordinária de 08 de junho de 2019, a Cooperativa dos Suinocultores de Encantado Ltda., fundada em 15 de junho de 1947, passa a adotar a denominação de Cooperativa Dália Alimentos Ltda e utilizará o nome fantasia Dália Alimentos e rege-se pelo presente Estatuto, atendidas as disposições legais, tendo

- a) Sede e governança na cidade de Encantado, Estado do Rio Grande do Sul;
- b) Foro jurídico na Comarca do mesmo nome;
- c) Prazo de duração indeterminado e exercício social coincidindo com o ano civil;
- d) Área de ação, para efeito de admissão de associados, além do município sede, de Encantado-RS, todos os demais municípios brasileiros.

CAPÍTULO II

DOS OBJETIVOS SOCIAIS

Art. 2º - A Dália Alimentos, como sociedade e empresa cooperativa, tem como OBJETIVOS SOCIAIS:

I – Promover, por atos cooperativos, a produção, a industrialização, o processamento e a comercialização de alimentos com qualidade e serviços;

II - Desenvolver atividades e operações que garantam a defesa e o desenvolvimento da produção agropecuária de seus associados;

III - Garantir a distribuição equitativa, tanto de seus custos e encargos quanto de seus excedentes;

IV) - Prestar assistência educacional e social para o aprimoramento humano e profissional dos associados e funcionários.

Parágrafo Único: A cooperativa, para o desempenho de suas atividades empresariais, poderá:

a) Participar de sociedades, associações e condomínios e manter granjas para melhoramento genético, produção de leitões comerciais, ovos férteis, pintos, frangos de corte, produção de leite, creche e engorda de suínos a ser fornecido aos associados ou terminação própria.

b) Adiantar valores da produção recebida ou a receber dos associados, bem como salvaguardar o valor pecuniário da mesma;



- c) Contratar agentes ou representantes e instalar unidades ou filiais no País e no exterior;
- d) Promover registro de marcas e patentes para seus produtos e serviços;
- e) Operar por ato não cooperativo, com não associados, nos termos da legislação em vigor;
- f) Agenciar propaganda, publicidade e afins;
- g) Operar com transportes;
- h) Contratar parcerias;
- i) Efetuar prestação de serviços;
- j) Promover, participar, executar e coordenar projetos de colonização próprios ou em parceria com terceiros, em qualquer Estado do território nacional.

Art. 3º - Para concretizar os objetivos sociais, a Dália Alimentos adota como:

a) MISSÃO: promover o desenvolvimento econômico e social dos associados, funcionários e comunidade em que atua.

b) VISÃO: Tornar a marca Dália conhecida em todo o Brasil, conquistando a confiança dos consumidores.

Consolidar a cultura de que a satisfação do consumidor será sempre a razão principal de nosso sucesso.

Superar desafios globais, com atualização tecnológica e crescimento rentável e sustentável.

c) CRENÇAS E VALORES: Cooperação/Ética/Transparência: acreditamos que "as soluções nascem quando sentamos ao redor de uma mesa, todos pensando no bem comum e não em si próprios." (1)

Conhecimento/Inovação/Empreendedorismo: acreditamos que conhecimento gera mudanças, remove a ignorância e suas consequências, como preconceito e estagnação, para o surgimento de uma nova visão, capaz de alargar os horizontes da compreensão. (2)

Respeito à legislação, às pessoas e ao meio ambiente: acreditamos que o respeito vem da aceitação dos direitos de cada indivíduo, da sociedade e do meio ambiente em que está inserido. A maneira prática para garantirmos respeito é conhecermos nossos valores e termos consideração para com os valores dos outros. (3)

(1) João Batista Marchese, Idealizador da cooperativa.

(2) (3) Brahma Kummaris, o Espírito de Dignidade Humana (50º aniversário da Declaração Universal dos Direitos Humanos).

CAPÍTULO III

DOS ASSOCIADOS

SEÇÃO I - MODALIDADES DE ASSOCIADOS

Art. 4º - A Cooperativa terá as seguintes modalidades de sócios:

- a) Sócio Ativo: pessoa física ou jurídica, com entrega de produção;
- b) Sócio Inativo: sócio sem entrega de produção, com mais de 65 anos, participante do Programa de Retribuição Social.



SECÇÃO II - DA ADMISSÃO, DIREITOS, DEVERES E RESPONSABILIDADES

Art. 5º - Poderá ser admitido como associado qualquer pessoa física ou jurídica que se dedique a uma ou mais atividades de produção agropecuária constantes dos Programas de Produção, por conta própria ou em parceria, em imóvel de sua propriedade ou ocupado por processo legítimo, e que aceite as disposições legais, estatutárias e regimentais.

Parágrafo 1º - Não será admitida como associado, nem permanecerá como tal, a pessoa física ou jurídica que, mesmo atendendo as exigências deste Artigo, se dedique também a qualquer atividade que possa prejudicar os interesses da cooperativa, ou colidir com seus objetivos, bem como pela impossibilidade da prestação do serviço requerido.

Parágrafo 2º - No ato do ingresso, o candidato comprovará as exigências deste artigo mediante um Cadastro.

Parágrafo 3º - O associado de condomínio, necessariamente, deverá ser sócio da Cooperativa e fica assegurada sua participação na qualidade de associado, sendo-lhe facultado o direito de votar e ser votado para membro de órgão estatutário.

Parágrafo 4º - O associado que completa 65 anos de idade tem o direito de requerer o benefício da Retribuição Social, junto ao Setor Social, aos cuidados do Presidente do Conselho de Administração.

Parágrafo 5º - A participação em quaisquer dos programas de produção mantidos pela Cooperativa se realizará através de contrato específico de produção.

Art. 6º - O número de associados não terá limite quanto ao máximo, mas não poderá ser inferior a 20 (vinte) pessoas físicas.

Art. 7º - Para associar-se, o candidato encaminhará uma Proposta de Admissão ao Conselho de Administração indicando o(s) programa(s) de produção com que pretende atuar.

Parágrafo 1º - Aprovada a sua Proposta de Admissão, o candidato subscreverá, para integralização imediata, Quotas Partes de Capital, nos termos e condições deste Estatuto, na forma prevista pelo Regimento Interno.

Parágrafo 2º - Ao ser admitido, o associado receberá um Número de Matrícula, com o qual exercerá seus Direitos e cumprirá seus Deveres e Obrigações junto à Cooperativa, relacionando, para tanto, o nome das pessoas da família que poderão utilizá-lo, de acordo com a Lei, com este Estatuto, com o Regimento Interno e com as normas administrativas da cooperativa.

Art. 8º - O associado, no pleno gozo de seus direitos sociais, respeitadas as vedações estabelecidas pelo presente estatuto, tem direito a:

- a) Tomar parte nas Assembleias, discutindo e votando os assuntos que nelas se tratarem, solicitando, para tanto, informações sobre os negócios da Cooperativa;
- b) Votar com direito a um só voto nas deliberações e ser votado para membro dos órgãos estatutários da Cooperativa, observando os dispositivos legais e as previsões regimentais, desconsiderando-se o capital social representado;
- c) Realizar com a Cooperativa as operações constantes de seus objetivos;
- d) Assistência Social, na forma de Programa de Retribuição Social (PRS), nas condições previstas neste estatuto.



Art. 9º - O associado, respeitadas as condições estabelecidas pelo presente estatuto, tem como deveres e obrigações específicas:

- a) Entregar à cooperativa a totalidade da produção oriunda de sua propriedade, sempre que possível de ser recebida e comercializada por esta;
- b) Participar de no mínimo uma das atividades de produção agropecuária constantes dos Programas de Produção da Cooperativa;
- c) Satisfazer pontualmente os compromissos assumidos com a Cooperativa;
- d) Contribuir com as taxas que lhe caibam;
- e) Prestar esclarecimentos à Cooperativa sobre atividades relacionadas com os objetivos sociais;
- f) Acusar o seu impedimento nas deliberações sobre qualquer operação em que tenha interesse oposto ao da Cooperativa;
- g) Cumprir as disposições da Lei, deste Estatuto, do Regimento Interno e das Resoluções tomadas pela Administração, inclusive sobre planejamento, controle e recebimento da produção, as Deliberações da Assembleia Geral e zelar pelo patrimônio moral e material da Cooperativa;
- h) Nos casos em que há o enquadramento, o associado tem o dever de se manter cadastrado nos órgãos governamentais em relação à política pública de aptidão aos programas da agricultura familiar.

Parágrafo 1º - É expressamente vedado aos associados entregarem à Cooperativa, em seu nome, produtos adquiridos de outras pessoas, a qualquer título, ainda que de associados, assim como repassar serviços prestados pela Cooperativa em seu nome a outras pessoas.

Parágrafo 2º - O não cumprimento destes Deveres e Obrigações implica na perda automática de todos os Direitos de associado, acarretando sua exclusão do quadro de associados.

Art. 10 - A responsabilidade do associado é limitada e responde subsidiariamente pelos compromissos da Cooperativa somente pelo valor de suas quotas e pelo prejuízo verificado nas operações sociais, guardada a proporção de sua participação nas mesmas operações.

Parágrafo Único - A responsabilidade dos associados perante terceiros, pelos compromissos da Cooperativa, bem como em relação a seus Direitos e Deveres sobre resultados do exercício, perdura, para os demitidos, eliminados ou excluídos, até quando aprovadas as Contas do exercício em que se deu o desligamento.

Art. 11 - Em qualquer caso de desligamento definitivo - por demissão, eliminação ou exclusão - o associado terá direito à restituição de suas Quotas Partes, nas formas aprovadas pela Assembleia Geral.

Parágrafo 1º - Os herdeiros do associado falecido têm direito às Quotas Partes e demais créditos que a este caiba, ficando-lhes assegurado o ingresso na Cooperativa, desde que preencham as condições estabelecidas neste Estatuto.

Parágrafo 2º - A restituição das Quotas Partes somente poderá ser exigida em qualquer caso - por demissão, eliminação ou exclusão definitivas - após a aprovação do Balanço do ano em que o associado deixou de fazer parte da Cooperativa, e segundo o previsto no artigo 40, inciso IX, deste Estatuto.



Parágrafo 3º - Ocorrendo demissões, eliminações ou exclusões definitivas, em número que a devolução das Quotas Partes possa afetar a estabilidade financeira da Cooperativa, esta poderá devolvê-las mediante critérios que resguardem a sua continuidade.

Art. 12 - Os atos de demissão, eliminação ou exclusão definitivas e suspensão, acarretam o vencimento e pronta exigibilidade das dívidas dos associados na Cooperativa.

SECÇÃO III - DA DEMISSÃO, ELIMINAÇÃO, EXCLUSÃO

Art. 13 - A perda da qualidade de associado se dará por:

- I - Demissão
- II - Eliminação
- III - Exclusão

Art. 14 - A demissão ocorre a pedido do associado, formalizado por escrito e assinado, e será requerida ao Conselho de Administração, que verificará o cumprimento das exigências para a demissão definitiva.

Parágrafo 1º: O associado ativo que pretende demitir-se sem justo motivo, assim entendido fora dos casos fortuitos e da força maior, terá de cumprir pré-aviso estabelecido em contrato da modalidade de produção de que participa.

Parágrafo 2º: A exigência de cumprimento do aviso prévio, sob pena de multa, se justifica em face dos controles administrativos e de produção e na reorganização da Cooperativa no recebimento, industrialização e venda da produção dos programas em cumprimento aos compromissos assumidos com terceiros e na continuidade dos negócios da Cooperativa.

Parágrafo 3º: No caso de incorrer em multa, esta passa a ser exigível no ato da demissão irregular, e será calculada e descontada imediatamente dos haveres do associado pela entrega da produção ou abatida da quota capital a que tiver direito ou, ainda, exigida através de processo executivo.

Art. 15 - A eliminação do associado será feita pelo Conselho de Administração e ocorrerá depois de notificar o infrator, devendo os motivos que a determinaram, constar no termo lavrado no livro de Atas e verificadas as condições para a eliminação definitiva.

Art. 16 - A exclusão do associado ocorrerá, verificadas as condições para a exclusão definitiva:

- I - Por dissolução da pessoa jurídica.
- II - Por morte da pessoa física.
- III - Por incapacidade civil não suprida.

IV - Por deixar de atender os requisitos estatutários de ingresso ou permanência na Cooperativa, entre os quais o de não participar de pelo menos uma atividade de produção agropecuária constantes dos programas de Produção da Cooperativa.

V - Por não entrega de produção no período de 01 (um) exercício social.

VI - Por não cumprir com seus direitos e obrigações de associado previstos neste Estatuto e complementados pelo REGIMENTO INTERNO.



Art. 17 - A exclusão será processada automaticamente nos casos dos itens I, II e III; mas quando fundada nos itens IV, V e VI, dependerá de decisão do Conselho de Administração, aplicando-se, então, as normas deste Estatuto.

Art. 18 - A eliminação será procedida a partir de simples constatação pelo Conselho de Administração de razões e motivos relevantes, aplicando-se o artigo 15 supra, ou de denúncia formal da infração que motive a eliminação do associado, através de qualquer associado, investido ou não em algum cargo ou função, assim como funcionários da Cooperativa.

I - Recebida a denúncia pelo Conselho de Administração, este providenciará a averiguação prévia de suas razões e fundamentos.

II - Convencido o Conselho de Administração da inexistência de razões e fundamentos da denúncia, determinará o seu arquivamento.

III - Na existência de razões e fundamentos, o Conselho de Administração deverá notificar o associado da denúncia e do processo de eliminação e de seus motivos, concedendo prazo, nunca inferior a 10 (dez) dias, com a definição do dia para que o associado, querendo, apresente defesa perante o Conselho de Administração.

IV - Na primeira reunião após decorrido o prazo concedido, com ou sem defesa, o Conselho de Administração analisará novamente o caso e, convencendo-se da existência das razões e fundamentos que o sustentam, determinará a eliminação do associado, constando em ata os motivos que a determinaram em decisão irrecorrível, notificando o interessado. Não havendo elementos suficientes para a eliminação, poderá, no entanto, conforme a gravidade do caso indicar, aplicar sanção administrativa de advertência ou suspensão temporária dos direitos de sócio e até de programa de produção, ou arquivar o processo.

V - Com relação à exclusão, será processada automaticamente nos casos dos itens I, II e III, do artigo 16. Mas quando fundamentada nos itens IV, V e VI, dependerá de decisão do Conselho de Administração, adotando os procedimentos pertinentes ao processo de eliminação, itens I, II, III e IV, retro.

SECÇÃO IV - DOS BENEFÍCIOS SOCIAIS

Art. 19 - Para atender ao previsto no artigo 2º, inciso IV e artigo 3º letras "a" e "c" deste Estatuto Social, e com fundamentos nos mesmos dispositivos, fica instituído, como programa de assistência social, uma retribuição social, que será definido na forma de PROGRAMA DE RETRIBUIÇÃO SOCIAL (PRS), com a finalidade de retribuição da sociedade cooperativa pela fidelidade, participação, trabalho, dedicação, abnegação, e tempo de permanência na condição de associado, e sua participação ativa nas atividades sociais desenvolvidas.

Art. 20 - À Retribuição Social terá direito todo associado que se enquadre nas seguintes condições:

I - Ter 65 (sessenta e cinco) anos completos;

II - Ter o capital mínimo integralizado;

Parágrafo Único: O associado que tenha participação no quadro social na condição de pessoa física, integrante de condomínio, associação, sociedade individual e pessoa jurídica terá direito ao benefício do Programa. O direito será proporcional ao percentual de participação no capital social da pessoa jurídica a que pertence, somado ao da pessoa física nos casos em que ocorram as duas hipóteses concomitantemente.



Art. 21 - A retribuição social consiste em creditar, mensalmente, um valor ao associado habilitado, tendo como base de cálculo o valor agregado de quotas partes do capital social, além do mínimo estatutário.

Parágrafo Único: O Conselho de Administração com a aprovação/referendo da Assembleia Geral estabelecerá a operacionalidade da retribuição social, por meio de instrumento normativo.

Art. 22 - A Retribuição Social será concedida até a perda, pelo associado, das condições previstas no artigo 20 retro.

CAPÍTULO IV

DO CAPITAL

Art. 23 - A cooperativa reconhece a necessidade de capital para a obtenção de seus objetivos e exige de todos, de modo especial de seus gestores, o máximo empenho em:

- a) Garantir a sua suficiência para o desenvolvimento das atividades necessárias para seu funcionamento;
- b) Zelar pelo bom uso, evitando perdas, desgastes, aplicações desnecessárias, ou qualquer tratamento que implique em sua deterioração;
- c) Tratar o capital do associado, dentro das normas legais, de tal forma que sirva de instrumento de incentivo a suas atividades.

Art. 24 - O capital da Cooperativa é variável e será constituído pelas quotas partes subscritas e integralizadas pelos associados, pelos fundos legais e estatutários e pelos projetos específicos de capitalização, sendo que:

I – As Quotas Partes são formadas pelo capital mínimo que o associado integralizar, acrescidas de eventuais taxas e sobras.

II – Os Fundos são constituídos por exigências da Lei ou por determinação da Assembleia Geral, que determinará as modalidades de sua realização e suas finalidades.

III – Os projetos específicos da capitalização serão os aprovados por Assembleia Geral, prevendo a sua constituição, montante de capital social a subscrever e integralizar, a sua formalização quanto à integralização.

Parágrafo Único – Para a realização de suas atividades, a Cooperativa poderá contratar recursos de outras fontes, a qualquer título e para qualquer finalidade, no atendimento dos objetivos.

Art. 25 - Ao ser admitido o associado deverá subscrever e integralizar no ato o capital mínimo, equivalente a 200 (duzentas) Quotas Partes, cujo valor passa a ser corrigido anualmente pelos índices oficiais da inflação, medidos pelo IGP-M-FGV ou outro que venha a substituí-lo a partir de 01/05/2017, com aplicação do novo valor a partir de 01/01/2018.

Parágrafo Único: No caso de readmissão, o associado deverá integralizar no ato da readmissão, a Quota descrita no caput, pelo valor devidamente atualizado e obrigando-se a integralizar, também, eventuais valores a que ainda tem direito por decorrência de sua demissão, exclusão ou eliminação anterior.



Art. 26 – O capital social é dividido em Quotas Partes de valor unitário igual ao valor da moeda nacional.

Parágrafo 1º - A Quota Parte é indivisível, intransferível a terceiros estranhos à sociedade, ainda que por sucessão, e não poderá ser negociada, nem dada em garantia, devendo sua realização, transferência ou restituição ser escriturada no livro de Atas, cumpridas as exigências legais, estatutárias na forma do regimento Interno.

Parágrafo 2º - A transferência de Quotas Partes só será permitida entre familiares da mesma unidade familiar e cuja atividade do novo associado se desenvolva em conjunto ou individualmente, até o limite do capital mínimo de ingresso, desde que o cedente não fique com suas Quotas abaixo do mínimo exigido, ou em sua totalidade quando da troca de proprietário, devendo tal cedência ou transferência ser averbada no livro de Atas e documentada em Termo que contenha a assinatura do cedente, do cessionário e do Presidente da Cooperativa.

Art. 27 - O capital social da cooperativa não terá limite quanto ao máximo; variará conforme o número de Quotas, mas não poderá ser inferior a 4.000 (quatro mil) Quotas Partes.

Parágrafo Único: Não será limitado, quanto ao máximo, o valor da soma de quotas partes do capital social que cada associado poderá tomar, limitado apenas quanto ao mínimo a ser subscrito e integralizado de acordo com o artigo 25 deste estatuto. No caso do associado inativo, com direito ao Programa de Retribuição Social, a exigência de subscrição e integralização de Quota Parte mínima se dá até o momento do pedido de seu benefício.

Art. 28 - A Assembleia Geral, atendidas as necessidades da cooperativa e observadas as disposições legais, estatutárias e regimentais, poderá criar outros mecanismos de subscrição ou devolução de capital.

CAPÍTULO V

DA ASSEMBLEIA GERAL

Art. 29 - A Assembleia Geral, Ordinária ou Extraordinária, é a instância suprema da Cooperativa, podendo, nos limites da Lei e deste Estatuto, tomar toda e qualquer decisão de interesse da Cooperativa e suas deliberações vinculam a todos os associados, ainda que ausentes ou discordantes.

Parágrafo 1º: A Assembleia Geral, Ordinária e Extraordinária será constituída de delegados eleitos nos termos do artigo 60 e seu parágrafo único.

Parágrafo 2º: A Assembleia Geral para eleição do Conselho de Administração será constituída dos delegados eleitos e será realizada a cada 4 (quatro) anos, na 1ª (primeira) quinzena do mês de junho, segundo as normas do regimento próprio definido pela Comissão Eleitoral.

Parágrafo 3º: A posse do Conselho de Administração eleito será procedida pela Comissão Eleitoral até 25 de junho, respeitando-se, se for o caso, o período de transição até esta data, permanecendo a gestão sob a responsabilidade do Conselho de Administração a ser substituído.

Art. 30 - A Assembleia Geral será habitualmente convocada pelo Presidente, após decisão do Conselho de Administração.

Parágrafo 1º - A Assembleia Geral poderá ser convocada também pelo Conselho Fiscal, ou por um quinto (1/5) dos associados.



Parágrafo 2º - As Assembleias Gerais serão convocadas com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias em primeira convocação, uma hora após em segunda e mais uma hora em terceira convocação.

Parágrafo 3º - As 3 (três) convocações poderão ser feitas num mesmo Edital, desde que dele constem, expressamente, os prazos de cada uma delas.

Art. 31 – No Edital de convocação deverão constar:

I - A denominação da Cooperativa, seguida da expressão "Convocação da Assembleia Geral", Ordinária ou Extraordinária, conforme o caso.

II - O dia e a hora da reunião, em cada convocação, bem como o endereço do local da realização.

III - A sequência ordinal das Convocações.

IV - A Ordem do Dia dos trabalhos, com a devida especificação.

V - O número de associados existentes na data de sua realização, para efeito de cálculo de quorum de instalação.

VI - A assinatura do responsável pela Convocação.

Parágrafo Único - No caso de a Convocação ser feita por associados, o Edital será assinado, no mínimo, por 10 (dez) signatários do documento que a solicitou.

Art. 32 - Os instrumentos e Editais de Convocação serão afixados nas dependências da Cooperativa e publicados na imprensa.

Art. 33 - O quórum para a instalação da Assembleia Geral forma-se da seguinte maneira:

a) Dois terços (2/3) do número de associados com direito de participação, em primeira convocação;

b) Metade mais um em segunda convocação;

c) Mínimo de 20 (vinte) em terceira convocação.

Parágrafo 1º - Não havendo quorum para a instalação da Assembleia Geral convocada nos termos deste Artigo será feita nova convocação, dentro de um prazo mínimo de dez (10) dias.

Parágrafo 2º - Persistindo a falta de quorum, será admitida a intenção de dissolver a sociedade, fato que deverá ser comunicado aos órgãos de representação.

Art. 34 - Os trabalhos da Assembleia Geral serão dirigidos pelo Presidente, em sua ausência ou impedimento pelo Vice Presidente, auxiliado por um secretário "ad hoc" para redigir a Ata que, após lida e aprovada, será assinada por ele, por quem a presidiu e pelos associados, num mínimo de 10 (dez).

Parágrafo Único - Quando a Assembleia Geral não houver sido convocada pelo Presidente, os trabalhos serão dirigidos e secretariados por associados escolhidos na ocasião, compondo a mesa dos trabalhos os principais interessados na Convocação.

Art. 35 - Na Assembleia Geral em que forem discutidos os Demonstrativos Contábeis e as Contas da Cooperativa, o Presidente, logo após a leitura do Relatório do Conselho de Administração e do Parecer do Conselho Fiscal, solicitará ao plenário que indique um associado para coordenar os debates e a votação da matéria.



Art. 36 - As deliberações da Assembleia Geral somente poderão versar sobre os assuntos constantes da Ordem do Dia do Edital de Convocação, e os que com ela tiverem direta e imediata relação.

Art. 37 - As deliberações da Assembleia Geral serão tomadas por maioria simples de votos, tendo o Delegado tantos votos quantos forem os representados, mais o seu individualmente.

Parágrafo Único - Em regra, a votação será por voto secreto, mas a Assembleia poderá optar pelo voto a descoberto.

Art. 38 - Fica impedido de participar da Assembleia Geral, de votar e ser votado, o associado que:

- a) Tenha sido admitido após a convocação da mesma Assembleia;
- b) Tenha descumprido qualquer das obrigações da Lei ou deste Estatuto;
- c) Se enquadre nas disposições do artigo 13, inciso I;
- d) Tenha seus direitos de sócios suspensos temporariamente, de acordo com o artigo 18, IV.

Parágrafo 1º - Qualquer associado não poderá votar nas decisões sobre assuntos que a ele se refiram de maneira direta ou indireta.

Parágrafo 2º: Associados ativos e com Retribuição Social, que não são delegados, poderão comparecer pessoalmente à Assembleia, mas sem direito a voz e voto.

Art. 39 - Prescreve em 4 (quatro) anos a ação para anular as decisões da Assembleia Geral viciadas de erro, dolo, fraude ou simulação, ou tomadas com violação da Lei ou deste Estatuto, contado o prazo da data de sua realização.

Art. 40 - Compete à Assembleia Geral:

- I - Aprovar projetos de expansão e desenvolvimento.
- II - Deliberar sobre a prestação de Contas da Administração, compreendendo:
 - a) Relatório da gestão;
 - b) Demonstrativos Contábeis, tais como: Demonstração dos Resultados do Exercício, Balanço Patrimonial, Demonstração das Mutações do Patrimônio Líquido, Demonstração das Origens e Aplicações de Recursos;
 - c) Parecer do Conselho Fiscal.
- III - Decidir e estabelecer critérios de destinação das Sobras líquidas ou rateio das Perdas.
- IV - Eleger e empossar o Conselho de Administração e o Conselho Fiscal, assim como destituí-los.
- V - Deliberar sobre:
 - a) Reforma estatutária;
 - b) Fusão, Incorporação ou Desmembramento;
 - c) Mudança de objetivo social;
 - d) Dissolução voluntária da sociedade e nomeação de liquidantes;
 - e) Contas dos liquidantes.
- VI - Tomar qualquer decisão de interesse geral da cooperativa.
- VII - Dar atribuições específicas ao Conselho de Administração e ao Conselho Fiscal.
- VIII - Autorizar o Conselho de Administração a adquirir, vender, alienar ou onerar imóveis.
- IX - Definir a forma de devolução da conta capital dos associados demitidos, eliminados e excluídos.



X - Eleger e empossar a Comissão Eleitoral.

XI - Fixar o valor dos honorários da Diretoria, bem como o valor da cédula de presença para os componentes do Conselho de Administração, do Conselho Fiscal, Delegados, Comissão Eleitoral e de outros Órgãos, pelo comparecimento em Reuniões e Assembleias.

Art. 41 - A Assembleia Geral realizar-se-á:

a) De forma Ordinária, obrigatoriamente uma vez por ano, num prazo máximo de 90 (noventa) dias após o encerramento do exercício, para tratar dos assuntos constantes dos itens II, III, IV, IX, X e XI do Artigo anterior, sem vedação para a inclusão de outro assunto de sua competência, assim como para eleger e empossar o Conselho Fiscal, observado o previsto no artigo 29, parágrafo 1º;

b) De forma Extraordinária, toda vez que for necessário, e para as demais competências, sendo de sua competência exclusiva os assuntos constantes do item VI do Artigo anterior, observado o previsto no artigo 29, parágrafo 1º.

c) De forma Extraordinária para realização da eleição e posse do Conselho de Administração a cada 4 (quatro) anos, de acordo com o artigo 29, parágrafo 2º, deste Estatuto.

Parágrafo 1º - A aprovação da matéria constante do item III do Artigo anterior desonera os gestores de responsabilidade, ressalvados os casos de erro, dolo, fraude ou simulação, bem como de infração da Lei ou deste Estatuto.

Parágrafo 2º - Para os assuntos de que trata o item VI do Artigo anterior, são necessários os votos de 2/3 (dois terços) dos associados presentes para tornar válidas suas decisões.

CAPÍTULO VI

DA GOVERNANÇA

SEÇÃO I - FORMA DE GOVERNANÇA

Art. 42 - A governança da sociedade cooperativa e das empresas de sua propriedade estarão sob responsabilidade direta do Conselho de Administração, do Presidente do Conselho de Administração e do Presidente Executivo que formam o Núcleo Estratégico da Governança:

Parágrafo 1º - o Conselho de Administração anualmente elegerá entre seus membros aqueles que exercerão os cargos de presidente e vice-presidente do conselho e que terão como responsabilidades:

- a) Liderar e coordenar a gestão do quadro social,
- b) Realizar a representação institucional externa.

Parágrafo 2º - o Conselho de Administração contratará um profissional para exercer o cargo de presidente executivo, com a responsabilidade de:

- a) Liderar e coordenar a gestão do quadro de funcionários;
- b) Executar a gestão das empresas da sociedade cooperativa.

Parágrafo 3º: No exercício de suas funções, o Conselho de Administração poderá ainda, contratar profissionais especializados, que atuarão como assessores diretos do Conselho de Administração.

Parágrafo 4º: As normas estabelecidas pelo Conselho de Administração serão baixadas em forma de resoluções.



Art. 43 - O Conselho de Administração, eleito pela Assembleia Geral e a ela subordinado, é órgão deliberativo, composto por 9 (nove) associados eleitos para um mandato de 4 (quatro) anos, sendo obrigatória a renovação de no mínimo um terço a cada mandato.

Parágrafo 1º - para ser membro do Conselho de Administração, o associado deverá estar ativo, e já ter exercido o cargo de delegado, ou conselheiro de administração, ou conselheiro fiscal e estar em pleno gozo de seus direitos de associado;

Parágrafo 2º - na formação da chapa do Conselho de Administração, cada região deverá estar representada por no mínimo um candidato;

Parágrafo 3º - Não poderão fazer parte do mesmo Conselho, além dos impedidos pela lei, por este estatuto e pelo Regimento da Comissão Eleitoral, os parentes entre si até o segundo grau, em linha reta ou colateral.

Parágrafo 4º- O Regimento Interno definirá as regras do processo eleitoral.

Art. 44 - O quórum mínimo para o funcionamento do Conselho de Administração será de 5 (cinco) de seus componentes e as deliberações tomadas por maioria simples dos votos dos presentes e registradas em Livro de Atas, lavradas por um secretário "ad hoc".

Parágrafo Único - O Conselho de Administração reúne-se ordinariamente duas vezes por mês, ou sempre que necessário, por auto-convocação, ou por convocação do Conselho Fiscal.

Art. 45 - São atribuições do Conselho de Administração:

I - Exercer o controle sobre as atividades empresariais, elaborando o Planejamento Estratégico de Longo Prazo com a definição das diretrizes gerais que nortearão os Planos Anuais de Metas.

II - Aprovar e monitorar permanentemente a execução dos Planos Anuais de Metas propostos pelo Presidente do Conselho de Administração e Presidente Executivo.

III - Avaliar as necessidades e as possibilidades financeiras da Cooperativa e os recursos técnicos disponíveis, tendo em vista as operações e os serviços a realizar.

IV - Aprovar os programas de operações e serviços, bem como as normas para a governança e funcionamento da Cooperativa.

V - Aprovar a Admissão, a Demissão, a Eliminação e a Exclusão de associados.

VI - Apresentar o Relatório da Gestão e os Demonstrativos Contábeis às Assembleias Regionais e Geral.

VII - Aprovar as taxas anuais de depreciação, desgaste, obsolescência ou renovação dos bens do Ativo Fixo e de previsão para créditos incobráveis.

VIII - Contrair obrigações, transigir, adquirir, alienar, onerar bens móveis e imóveis, dar bens imóveis e móveis em hipoteca e penhor, afiançar, avalizar, ceder direitos, constituir mandatários e contratar financiamentos, empréstimos e operações no mercado de câmbio com quaisquer estabelecimentos de crédito ou instituição financeira, designando e autorizando ao Presidente, em conjunto com o Vice-Presidente, a assinarem os documentos necessários. No caso de impedimento do (s) autorizado (s) o Conselho de Administração designará seu (s) substituto (s).

IX - Contratar e demitir o Presidente Executivo e Assessores do Conselho de Administração, atribuindo-lhes, além das estatutárias, tarefas e responsabilidades.

X - Convocar a Assembleia Geral.



XI - Dar outras atribuições, não previstas neste Estatuto, ao Presidente do Conselho de Administração, bem como estabelecer a sua forma de expediente.

XII - Estabelecer taxas sobre a entrega da produção e a prestação de serviços, fixando os valores e definindo as finalidades.

XIII - Elaborar o Regimento Interno da Cooperativa.

XIV - Designar, no mínimo, 01(um) Conselheiro para assinar, conjuntamente com o Presidente, documentos necessários em nome da cooperativa.

XV - Autorizar medidas judiciais a serem tomadas pela Cooperativa na defesa de seus interesses.

XVI - Outorgar Procurações.

XVII - Delegar ao Presidente Executivo poderes para assinar documentos da Cooperativa.

XVIII - Escolher, em caso de vacância de conselheiro, um delegado para representar a região junto ao Conselho de Administração, com direito à voz, mas sem direito a voto e sua participação será por tempo indeterminado, estabelecida por este Conselho, recebendo uma cédula de presença de delegado por reunião de que participa e por trabalho solicitado pelo mesmo Conselho.

SEÇÃO II – FORMAS DE GESTÃO

Art. 46 - Compete ao Presidente do Conselho de Administração:

I – Presidir o Conselho de Administração.

II - Convocar e presidir as reuniões do Conselho de Administração e as Assembleias.

III - Liderar e coordenar as atividades do Quadro Social.

IV - Executar a representação institucional externa.

V - Apresentar à Assembleia Geral o Relatório da Gestão, os Demonstrativos Contábeis, o Parecer do Conselho Fiscal, e os demais itens da Ordem do Dia.

VI - Apresentar ao Conselho de Administração e a quem por direito solicitar, cópias e peças dos Demonstrativos Contábeis, Planos e Projetos, e outros documentos sobre os quais tenham que se pronunciar.

VII - Assinar, em nome do Conselho de Administração, conjuntamente com o Vice-Presidente, contratos de financiamentos, empréstimos e operações de mercado de câmbio e demais documentos constitutivos de obrigações nos quais se fizer necessário o aval dos associados e demais documentos expressamente autorizados nos termos do artigo 45, inciso VIII.

VIII - Representar a Cooperativa, ativa e passivamente, em juízo ou fora dele.

IX - Elaborar, organizar e executar a partir das diretrizes do Planejamento Estratégico do Conselho de Administração, o Plano Anual de Metas das atividades político institucionais e do Quadro Social.

X - Outras atribuições que lhe determinar o Conselho de Administração ou a Assembleia Geral.

Art. 47 - Compete ao Vice-Presidente do Conselho de Administração:

I - Substituir o Presidente em seus impedimentos inferiores a 40 (quarenta) dias.

II - Assumir a Presidência em caso de vacância.

III - Assinar, em nome do Conselho de Administração, conjuntamente com o Presidente, contratos de financiamentos, empréstimos e operações de mercado de câmbio e demais



documentos constitutivos de obrigações nos quais se fizer necessário o aval dos associados e demais documentos expressamente autorizados nos termos do artigo 45, inciso VIII, desse Estatuto.

Art. 48 - Compete ao Presidente Executivo:

- I – Liderar e executar a gestão das empresas propriedade da Sociedade Cooperativa;
- II – Elaborar, organizar e executar a partir das diretrizes do Planejamento Estratégico do Conselho de Administração, o Plano Anual de Metas das atividades empresariais;
- III – Prestar ao Conselho de Administração, permanentemente, informações sobre o desenvolvimento do Plano Anual de Metas;
- IV – Propor ao Conselho de Administração políticas administrativas, sugerindo ações e medidas;
- V – Apresentar nas assembleias, por requisição do Conselho de Administração, os relatórios econômicos e financeiros, esclarecendo o panorama geral dos negócios da cooperativa;
- VI – Executar a gestão das empresas da Sociedade Cooperativa, podendo firmar e rescindir contratos e compromissos, através dos poderes delegados pelo Conselho de Administração, responsabilizando-se pelos negócios que lhe são confiados;
- VII – Apresentar ao Conselho de Administração e a quem por direito solicitar, cópias e peças dos Demonstrativos Contábeis, Planos e Projetos, e outros documentos sobre os quais tenham que se pronunciar.

SEÇÃO III - DAS RESPONSABILIDADES

Art. 49 - Os gestores não são pessoalmente responsáveis pelas obrigações que contraírem em nome da Cooperativa, mas responderão solidariamente pelos prejuízos resultantes da desídia e omissão, ou se agirem com culpa ou dolo.

Parágrafo 1º - A Cooperativa responderá pelos atos a que se refere este Artigo, se os houver ratificado ou deles logrado proveito.

Parágrafo 2º - Os que participarem de ato ou operação social em que se oculte a natureza da sociedade podem ser declarados pessoalmente responsáveis pelas obrigações em nome dela contraídas, sem prejuízo das sanções cabíveis.

CAPÍTULO VII

DO CONSELHO FISCAL

Art. 50 - A governança e a gestão da Cooperativa serão fiscalizadas assídua e minuciosamente, por um Conselho Fiscal, constituído de 3 (três) membros efetivos e 3 (três) suplentes, eleitos e empossados anualmente pela Assembleia Geral Ordinária, sendo permitida a reeleição de apenas 1/3 (um terço) de seus membros.

Parágrafo 1º: Não podem fazer parte do Conselho Fiscal, além dos impedidos pela lei, por este estatuto e pelo Regimento da Comissão Eleitoral, os parentes dos Conselheiros Administrativos até o segundo grau, em linha reta ou colateral, bem como os parentes entre si até esse grau.



Parágrafo 2º: Um associado não pode exercer cumulativamente cargos nos Conselhos de Administração e Fiscal.

Parágrafo 3º: O Regimento Interno define as regras do processo eleitoral.

Art. 51 - O Conselho Fiscal reúne-se ordinariamente uma vez por mês e, extraordinariamente, sempre que necessário, com a participação de 3 (três) de seus membros.

Parágrafo 1º - Em sua primeira reunião, o Conselho Fiscal escolherá, entre seus membros efetivos, um Relator, incumbindo-o de redigir o Relatório mensal de seus trabalhos.

Parágrafo 2º - As reuniões serão convocadas pelo Relator, por qualquer de seus membros, ou ainda por solicitação do Conselho de Administração ou da Assembleia Geral.

Parágrafo 3º - Na ausência do Relator será escolhido um substituto para dirigir os trabalhos.

Parágrafo 4º - As deliberações serão tomadas por maioria simples de votos e constarão em ata, lavrada em livro próprio, lida, aprovada e assinada ao final dos trabalhos pelos 3 (três) fiscais presentes.

Art. 52 - Ocorrendo 3 (três) ou mais vagas no Conselho Fiscal, a Comissão Eleitoral solicitará a Convocação da Assembleia Geral para o devido preenchimento.

Art. 53 - Ao Conselho Fiscal compete exercer fiscalização sobre as operações, atividades e serviços da Cooperativa, relativos ao exercício do ano para o qual foram eleitos, cabendo-lhe, entre outras, as seguintes atribuições:

I - Averiguar se o Conselho de Administração vem se reunindo regularmente;

II - Averiguar se existem reclamações dos associados quanto aos serviços prestados;

III - Examinar os Demonstrativos Contábeis mensais, dando ênfase:

a) ao volume de numerário existente em Caixa, se em níveis normais ou não;

b) ao volume de numerário existente em Bancos, nos depósitos à vista e nas aplicações de liquidez imediata, certificando-se de que seus saldos conferem com os extratos bancários;

c) ao volume de valores a receber de clientes e de associados, inteirando-se das inadimplências;

d) ao volume dos estoques, se em níveis normais ou não, bem como à periodicidade dos inventários e suas normas de elaboração;

e) ao montante das inversões fixas, verificando se estão em conformidade com as decisões do Conselho de Administração;

f) ao volume de valores a pagar a Fornecedores, Associados, Instituições Financeiras e Obrigações Fiscais, Sociais e Trabalhistas, inteirando-se das inadimplências;

g) ao crescimento do volume das Receitas Operacionais em relação ao crescimento das Despesas Operacionais, inteirando-se sobre o potencial futuro dos resultados.

IV - Examinar os Demonstrativos Contábeis anuais, certificando-se de que os mesmos são resultados dos mensais, emitindo Parecer para a Assembleia Geral.



V - Dar conhecimento ao Conselho de Administração das conclusões de suas verificações, denunciando a este, à Assembleia Geral, ou às autoridades competentes, as irregularidades constatadas, e convocar a Assembleia Geral, se ocorrerem motivos graves e urgentes.

Parágrafo 1º - Para o cumprimento de suas atribuições, o Conselho Fiscal deverá contratar os serviços de técnicos especializados, cujos honorários correrão por conta da Cooperativa.

Parágrafo 2º - A responsabilidade do Conselho Fiscal encerra-se no ato da aprovação das Contas do Exercício pela Assembleia Geral Ordinária, salvo quando viciadas de erro, dolo, fraude ou simulação, ou tomadas com violação da Lei ou deste Estatuto.

VI - Convocar a Assembleia Geral.

CAPÍTULO VIII

DA COMISSÃO ELEITORAL

Art. 54 - Todo processo eleitoral que envolve a eleição do Conselho de Administração, Conselho Fiscal e da própria Comissão Eleitoral será coordenada e dirigida pela Comissão Eleitoral.

Art. 55 - A Comissão Eleitoral será composta de 5 (cinco) membros, sendo 3 (três) efetivos e 2 (dois) suplentes, eleitos pela Assembleia Geral Ordinária, para um mandato de 4 (quatro) anos ou 4 (quatro) Assembleias Gerais Ordinárias, sendo que, obrigatoriamente, a cada eleição deverá ocorrer a renovação de no mínimo 2/3 dos eleitos efetivos.

Art. 56 - As atribuições e competências da Comissão Eleitoral, assim como as regras dos processos eleitorais, serão definidas no Regimento Interno.

CAPÍTULO IX

DA ORGANIZAÇÃO DO QUADRO SOCIAL

Art. 57 - O Quadro Social será organizado em Regiões e grupos de associados, que elegerão um dos seus como delegado e outro como suplente, que os representarão.

Parágrafo Único: O associado exercerá seu direito de participação:

- a) Pessoalmente: nas assembleias regionais, nas reuniões de sua região e nas reuniões dos grupos de associados.
- b) Por delegação: nas demais Assembleias Gerais.

SECÇÃO I - DAS REGIÕES

Art. 58 - O quadro social da Cooperativa é organizado em regiões, as quais são formadas por um determinado número de municípios, estabelecidos pela sua condição geográfica.

Parágrafo 1º - Não há número definido de Regiões e fica a critério do Conselho de Administração a sua criação, bem como o desmembramento, o agrupamento, ou a extinção das mesmas.

Parágrafo 2º - Cada Região terá um Conselheiro de Administração nato ou por ele designado, que a representará, coordenará o trabalho dos delegados e conduzirá os pleitos da região junto ao Conselho.



Parágrafo 3º - Os assuntos a serem discutidos e votados na Assembleia Geral serão apresentados para apreciação prévia e preparatória em Assembleia Regional;

Parágrafo 4º - É de responsabilidade do Presidente do Conselho de Administração a Coordenação das Regiões.

Parágrafo 5º - A Região, por seu Conselheiro e ou seus Delegados, poderá convocar Assembleia Regional para tratar assuntos de seus interesses e da Cooperativa.

SECÇÃO II - DOS GRUPOS DE ASSOCIADOS

Art. 59 – Na formação de um grupo de associados toma-se como critério básico e fundamental, sempre que possível e desejado, o agrupamento natural de associados. O Regimento Interno definirá o número mínimo e máximo de associados por grupo.

Art. 60 – O grupo de associados elegerá um delegado e seu suplente, que representará os associados nas assembleias gerais. Para o associado ser eleito delegado ou suplente, precisa:

- a) ser associado, no mínimo, por dois anos;
- b) Participar de, no mínimo, um Programa de Produção;
- c) Ter Contrato de Entrega de Produção assinado nos programas de produção de que participa, exceto no Programa Grãos;
- d) Ter participado do Curso de Formação de Liderança para Delegados;
- e) Participar dos cursos de atualização para delegados.

Parágrafo Único: O Regimento Interno disporá sobre os procedimentos quanto aos períodos e mandatos dos delegados, substituição, ingressos de novos associados nos grupos de delegados, entre outros.

Art. 61 – Cada Delegado eleito terá listado os seus representados para fins de representação e votos junto às Assembleias.

CAPÍTULO X

DAS SOBRAS, PERDAS, FUNDOS E BALANÇO GERAL

Art. 62 - A apuração dos resultados do exercício social e os levantamentos do Balanço Geral serão realizados no dia 31 (trinta e um) de dezembro de cada ano.

Parágrafo único: A Cooperativa poderá creditar aos associados valores a título de “antecipação de sobras”.

Art. 63 - Os resultados operacionais, por ato cooperativo, serão apurados segundo a natureza das operações ou serviços, pelo confronto dos respectivos ingressos com os dispêndios diretos e indiretos.

Parágrafo 1º - Os dispêndios administrativos serão rateados na proporção das operações, sendo os respectivos montantes computados nas apurações referidas neste Artigo.



Parágrafo 2º - Os resultados positivos, apurados por setor de atividade nos termos deste Artigo, constituirá o resultado do exercício que será distribuído da seguinte forma:

- a) Cinquenta por cento (50 %) para Reserva Legal;
- b) Cinco por cento (5%) para a Reserva de Assistência Técnica, Educacional e Social - RATES;
- c) Um e meio por cento (1,5%) das sobras líquidas provenientes do ato cooperativo para o Fundo de Reserva Criança Dália;
- d) O restante à disposição da Assembleia Geral, obedecido ao disposto no artigo 40, inciso III, com a distribuição dos resultados proporcionalmente ao valor do capital social e das operações efetuadas pelo associado com a sociedade;
- e) Das sobras que permanecem à disposição da Assembleia Geral, serão compensados eventuais valores pagos a título de "antecipação de sobras".

Parágrafo 3º - Os resultados negativos, serão rateados entre os associados, na proporção das operações de cada um, realizadas com a Cooperativa, ou abatidas das Quotas Partes, se o Fundo de Reserva não for suficiente para cobri-los.

Art. 64 - Os resultados operacionais por ato não cooperativo serão apurados segundo a natureza de suas operações e serviços, pelo confronto de receitas, custos e despesas.

Parágrafo Único: O resultado líquido decorrente de ato não cooperativo, positivo ou negativo, será destinado conforme dispôr a legislação vigente no exercício.

Art. 65 - A Reserva Legal, indivisível entre os associados ainda que em caso de dissolução da sociedade, destina-se a reparar as perdas e atender ao desenvolvimento das atividades, revertendo em seu favor, além do previsto no Artigo anterior:

- I - Os créditos não reclamados pelos associados, decorridos 5 (cinco) anos.
- II - Os auxílios e doações sem destinação específica.

Art. 66 - A Reserva de Assistência Técnica, Educacional e Social - RATES - destina-se a financiar projetos sociais, assistenciais e educacionais dirigidos aos associados, seus familiares e empregados e aos funcionários da Cooperativa e seus familiares que tenham como finalidade o desenvolvimento social e educacional com vistas ao assistencialismo, aprimoramento pessoal e profissional para o incremento à produção e também à Retribuição Social prevista nos artigos 19º a 22º do Estatuto Social.

Parágrafo Único - Revertem em favor do RATES, além dos percentuais referidos anteriormente, os resultados eventuais de qualquer natureza, resultantes de operações ou atividades nas quais os associados não tenham tido participação.

Art. 67 - A Assembleia Geral poderá criar outros Fundos, permanentes, temporários ou rotativos, destinando lhes percentuais e outras receitas, com finalidades específicas.

Art. 68 - A Cooperativa passa a ter o Fundo de Reserva Criança Dália, que será constituído pela obtenção do valor correspondente ao percentual de 1,5% (um e meio por cento) das sobras líquidas da Cooperativa, provenientes do ato cooperativo, a partir do exercício social do ano de



2014, sendo permitida também a colaboração dos associados e funcionários, cuja destinação do Fundo será regrada por regulamento próprio.

CAPÍTULO XI

DA DISSOLUÇÃO

Art. 69 - A Cooperativa dissolver-se-á, voluntariamente, salvo se o número mínimo de 20 (vinte) associados se dispuser a assegurar a sua continuidade, quando:

I - Venha a alterar sua forma jurídica.

II - O seu número de associados se reduzir a menos de 20 (vinte) pessoas físicas, ou seu Capital Social Mínimo se tornar inferior ao estipulado neste Estatuto, salvo se, em Assembleia Geral subsequente, realizada em prazo inferior a 6 (seis) meses, eles não forem restabelecidos.

III - Ocorrer a paralisação de suas atividades por mais de 120 (cento e vinte) dias.

Parágrafo Único – Quando a dissolução da sociedade não for promovida voluntariamente, nas hipóteses previstas neste artigo, a medida poderá ser tomada judicialmente, a pedido de associado.

CAPÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 70- Os casos omissos e duvidosos no presente Estatuto serão resolvidos pela Assembleia Geral, ressalvados os princípios legais.

Art. 71- O presente estatuto entrará em vigor na data de sua aprovação pela Assembleia Geral Extraordinária para tanta convocada.

Aprovado pela Assembleia Geral Extraordinária realizada em 16 de março de 2022.





JUNTA COMERCIAL, INDUSTRIAL E SERVIÇOS DO RIO GRANDE DO SUL

Registro Digital

Documento Principal

Identificação do Processo

Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
22/100.880-2	RSE2200375017	28/03/2022

Identificação do(s) Assinante(s)

CPF	Nome	Data Assinatura
280.417.040-34	GILBERTO ANTONIO PICCININI	31/03/2022

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gvb m

Selo Ouro - Certificado Digital

240.304.220-04	PASQUAL BERTOLDI	31/03/2022
----------------	------------------	------------

Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do gvb m

Selo Ouro - Certificado Digital



Junta Comercial, Industrial e Serviços do Rio Grande do Sul

Certifico registro sob o nº 8228098 em 06/04/2022 da Empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA, CNPJ 89305239000183 e protocolo 221008802 - 28/03/2022. Autenticação: 6626E337A65482FD9EB4F213848B85D7AE297097. Carlos Vicente Bernardoni Gonçalves - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://jucisrs.rs.gov.br/validacao> e informe nº do protocolo 22/100.880-2 e o código de segurança Fh1g. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 07/04/2022 por Carlos Vicente Bernardoni Gonçalves - Secretário-Geral.



Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantis - SINREM
Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo
Junta Comercial, Industrial e Serviços do Rio Grande do Sul

TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA, de CNPJ 89.305.239/0001-83 e protocolado sob o número 22/100.880-2 em 28/03/2022, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 8228098, em 06/04/2022. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Fabiane Stefani Fetter.

Certifica o registro, o Secretário-Geral, Carlos Vicente Bernardoni Gonçalves. Para sua validação, deverá ser acessado o site eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (<https://portalservicos.jucisrs.rs.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf>) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

Capa de Processo

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
280.417.040-34	GILBERTO ANTONIO PICCININI	31/03/2022
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do g d b m		
Selo Ouro - Certificado Digital		

Documento Principal

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
280.417.040-34	GILBERTO ANTONIO PICCININI	31/03/2022
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do g d b m		
Selo Ouro - Certificado Digital		
240.304.220-04	PASQUAL BERTOLDI	31/03/2022
Assinado utilizando o(s) seguinte(s) selo(s) do g d b m		
Selo Ouro - Certificado Digital		

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 16/03/2022



Documento assinado eletronicamente por Fabiane Stefani Fetter, Servidor(a) Público(a), em 06/04/2022, às 15:03.



A autenticidade desse documento pode ser conferida no portal de serviços da Jucisrs informando o número do protocolo 22/100.880-2.



Junta Comercial, Industrial e Serviços do Rio Grande do Sul

Certifico registro sob o nº 8228098 em 06/04/2022 da Empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA, CNPJ 89305239000183 e protocolo 221008802 - 28/03/2022. Autenticação: 6626E337A65482FD9EB4F213848B85D7AE297097. Carlos Vicente Bernardoni Gonçalves - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://jucisrs.rs.gov.br/validacao> e informe nº do protocolo 22/100.880-2 e o código de segurança Fh1g. Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 07/04/2022 por Carlos Vicente Bernardoni Gonçalves - Secretário-Geral.



JUNTA COMERCIAL, INDUSTRIAL E SERVIÇOS DO
RIO GRANDE DO SUL
Registro Digital

O ato foi assinado digitalmente por :

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
193.107.810-68	CARLOS VICENTE BERNARDONI GONCALVES

Porto Alegre, quarta-feira, 06 de abril de 2022





JUNTA COMERCIAL, INDUSTRIAL E SERVIÇOS DO RIO GRANDE DO SUL

Registro Digital

Capa de Processo

Identificação do Processo

Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
25/218.811-0	RSE2500259586	18/06/2025

Identificação do(s) Assinante(s)

CPF	Nome	Data Assinatura
280.417.040-34	GILBERTO ANTONIO PICCININI	24/06/2025 15:07:45

Assinado utilizando assinatura qualificada



CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO – ATA 12/2025
NIRE 43400000453 – CNPJ 89.305.239/0001-83
95960-000 – Encantado – RS

Aos catorze dias do mês de junho do ano de dois mil e vinte e cinco, nas dependências da Sede Social da SCREC, sita à Estrada Lambari Alto, s/nr., na cidade de Encantado – RS, com início às onze horas e quarenta minutos, reuniu-se de forma extraordinária o Conselho de Administração desta Cooperativa, eleito na Assembleia Geral Extraordinária, realizada nesta data para a eleição do Presidente e Vice-Presidente, em atendimento ao que rege o Estatuto Social, no seu artigo 42, parágrafo 1º, qual seja: “o Conselho de Administração anualmente elegerá entre seus membros aqueles que exercerão os cargos de presidente e vice-presidente do conselho, que terão como responsabilidades: a) Liderar e coordenar a gestão do quadro social, b) Realizar a representação institucional externa.” Estiveram presentes os seguintes Conselheiros: Edmar Pedro Rovadoschi, brasileiro, agricultor, casado, 53 anos, CPF 641.092.080-68, RG/SSP/IGP/RS 641.092.080-68, residente na Rua Expedicionário, 708, Centro, Ilópolis/RS, CEP: 95990-000 e domiciliado na Estrada São Roque, 3420, Zona Rural, Ilópolis/RS, CEP: 95990-000; Gilberto Antônio Piccinini, brasileiro, agricultor, casado, 65 anos, CPF 280.417.040-34, RG/SJS/RS 1011289269, residente na Rua Getúlio Vargas, 200/201, Centro, Encantado/RS, CEP: 95960-000 e domiciliado na Linha Rio Branco Dois, 1978, Roca Sales/RS, CEP: 95735-000; Jacir Francisco Zanuzzo, brasileiro, agricultor, casado, 59 anos, CPF 392.324.330-87, RG/SSP/RS 6043158002, residente e domiciliado na La. 10ª, nº 489/1, União da Serra/RS, CEP: 99215-000; Marcelo Luis Zampeze, brasileiro, agricultor, solteiro, 34 anos, CPF 021.380.630-46, RG/SSP/DI/RS 9105849021, residente e domiciliado na Linha São Roque, S/N, Interior, Guaporé/RS, CEP: 99200-000; Marcelo Muller, brasileiro, agricultor, casado, 42 anos, CPF 006.072.330-01, RG/SJS/RS 1080763822, residente e domiciliado na Linha 17 de Junho, S/N, Venâncio Aires/RS, CEP: 95800-000; Mario Wegner, brasileiro, agricultor, casado, 66 anos, CPF 271.992.740-68, RG/SSP/IGP/RS 6010069448, residente e domiciliado na Estrada Linha Contenda, S/N, Zona Rural, Paraíso do Sul/RS, CEP: 96530-000; Pasqual Bertoldi, brasileiro, agricultor, viúvo, 70 anos, CPF 240.304.220-04, RG/SJS/RS 8005110658, residente e domiciliado na Linha Rio Branco, 1100, Roca Sales/RS, CEP: 95735-000; Rodrigo Schmitz, brasileiro, agricultor, casado, 38 anos, CPF 012.339.050-82, RG/SJS/RS 7087515818, residente e domiciliado na Estrada Alambique, 1615, Passo do Corvo, Arroio do Meio/RS, CEP: 95940-000; Valmor Antônio Pappen, brasileiro, agricultor, casado, 60 anos, CPF 477.342.990-91, RG/SSP/RS 6027092615, residente e domiciliado na Linha Serafim Schmidt, Interior, Boqueirão do Leão/RS, CEP: 95920-000. A votação se deu por voto secreto, elegendo inicialmente o Vice-Presidente e após o Presidente do Conselho, para o mandato de junho de 2025 a junho de 2026. Realizada a eleição para Vice-Presidente do Conselho, obteve-se 8 (oito) votos favoráveis para o Conselheiro Pasqual Bertoldi e 1 (um) voto favorável para o Conselheiro Marcelo Muller. Em seguida, realizada a votação para Presidente do Conselho, obteve-se 9 (nove) votos favoráveis para o Conselheiro Gilberto Antônio Piccinini. Os eleitos agradeceram aos Conselheiros que depositaram a confiança e outorgaram a tarefa de dirigir esta Cooperativa, até a próxima eleição. O Conselho de Administração por seus membros declarou empossado como Presidente, o Conselheiro Gilberto Antônio Piccinini, e como Vice-Presidente, o Conselheiro Pasqual Bertoldi. Às doze horas encerrou-se a reunião, lavrada a

Cooperativa Dália Alimentos Ltda.

Rua Quarenta e Quatro, nº 3201 Encantado/RS - Brasil

Cep 95960-000 Fone (51) 3201-0000

dalia@dalia.com.br | www.dalia.com.br



presente ata, assinada digitalmente por mim, Pasqual Bertoldi, Vice-Presidente e pelo Presidente do Conselho de Administração.

Confere com a original, assinada por todos os conselheiros e arquivada no registro de Atas do Conselho de Administração.

Encantado, 14 de junho de 2025.

Pasqual Bertoldi

Vice-Presidente

Gilberto Antônio Piccinini

Presidente do Conselho de Administração

Cooperativa Dália Alimentos Ltda.

Rua Quatro Linhas, nº 120 Encantado/RS - Brasil
Cep: 91000-000 Fone (51) 3761.9000

dalia@dalia.com.br | www.dalia.com.br





JUNTA COMERCIAL, INDUSTRIAL E SERVIÇOS DO RIO GRANDE DO SUL

Registro Digital

Documento Principal

Identificação do Processo		
Número do Protocolo	Número do Processo Módulo Integrador	Data
25/218.811-0	RSE2500259586	18/06/2025

Identificação do(s) Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
280.417.040-34	GILBERTO ANTONIO PICCININI	24/06/2025 15:07:46

Assinado utilizando assinatura qualificada

240.304.220-04	PASQUAL BERTOLDI	24/06/2025 15:34:33
----------------	------------------	---------------------

Assinado utilizando assinatura qualificada



Junta Comercial, Industrial e Serviços do Rio Grande do Sul

Certifico registro sob o nº 11119516 em 26/06/2025 da Empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA, CNPJ 89305239000183 e protocolo 252188110 - 20/06/2025. Autenticação: A61AF56C54E9DD2DE5AC6D3F4C35F2AB3377E4. José Tadeu Jacoby - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://jucisrs.rs.gov.br/validacao> e informe nº do protocolo 25/218.811-0 e o código de segurança F1yU Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 27/06/2025 por José Tadeu Jacoby - Secretário-Geral.



Sistema Nacional de Registro de Empresas Mercantil - SINREM
Governo do Estado do Rio Grande do Sul
Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo
Junta Comercial, Industrial e Serviços do Rio Grande do Sul

TERMO DE AUTENTICAÇÃO - REGISTRO DIGITAL

Certifico que o ato, assinado digitalmente, da empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA, de CNPJ 89.305.239/0001-83 e protocolado sob o número 25/218.811-0 em 20/06/2025, encontra-se registrado na Junta Comercial sob o número 11119516, em 26/06/2025. O ato foi deferido eletronicamente pelo examinador Mario Ederich Filho.

Certifica o registro, o Secretário-Geral, José Tadeu Jacoby. Para sua validação, deverá ser acessado o site eletrônico do Portal de Serviços / Validar Documentos (<https://portalservicos.jucisrs.rs.gov.br/Portal/pages/imagemProcesso/viaUnica.jsf>) e informar o número de protocolo e chave de segurança.

Capa de Processo

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
280.417.040-34	GILBERTO ANTONIO PICCININI	24/06/2025 15:07:45
Assinado utilizando assinatura qualificada		AC SAFEWEB RFB v5

Documento Principal

Assinante(s)		
CPF	Nome	Data Assinatura
280.417.040-34	GILBERTO ANTONIO PICCININI	24/06/2025 15:07:46
Assinado utilizando assinatura qualificada		AC SAFEWEB RFB v5
240.304.220-04	PASQUAL BERTOLDI	24/06/2025 15:34:33
Assinado utilizando assinatura qualificada		AC PLANO DIGITAL CD

Data de início dos efeitos do registro (art. 36, Lei 8.934/1994): 14/06/2025



Documento assinado eletronicamente por Mario Ederich Filho, Servidor(a) Público(a), em 26/06/2025, às 21:26.



A autenticidade desse documento pode ser conferida no [portal de serviços da jucisrs](http://portalservicos.jucisrs.rs.gov.br/validacao) informando o número do protocolo 25/218.811-0.



Junta Comercial, Industrial e Serviços do Rio Grande do Sul

Certifico registro sob o nº 11119516 em 26/06/2025 da Empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA, CNPJ 89305239000183 e protocolo 252188110 - 20/06/2025. Autenticação: A61AF56C54E9DD2DE5AC6D3F4C35F2AB3377E4. José Tadeu Jacoby - Secretário-Geral. Para validar este documento, acesse <http://jucisrs.rs.gov.br/validacao> e informe nº do protocolo 25/218.811-0 e o código de segurança F1yU Esta cópia foi autenticada digitalmente e assinada em 27/06/2025 por José Tadeu Jacoby Secretário-Geral.



JUNTA COMERCIAL, INDUSTRIAL E SERVIÇOS DO
RIO GRANDE DO SUL
Registro Digital

O ato foi assinado digitalmente por :

Identificação do(s) Assinante(s)	
CPF	Nome
054.744.500-87	JOSE TADEU JACOBY

Porto Alegre, quinta-feira, 26 de junho de 2025



COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL

Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral

Cidadão,

Confira os dados de Identificação da Pessoa Jurídica e, se houver qualquer divergência, providencie junto à RFB a sua atualização cadastral.

A informação sobre o porte que consta neste comprovante é a declarada pelo contribuinte.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL			
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA			
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 09.305.339/0013-58 FILIAL		COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	
DATA DE ABERTURA 15/04/1995			
NOME EMPRESARIAL COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****			POORTE DEMAIS
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 46.34-6-01 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 46.31-1-00 - Comércio atacadista de leite e laticínios 46.34-6-02 - Comércio atacadista de aves abatidas e derivados 46.34-6-03 - Comércio atacadista de carnes e derivados de outros animais			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 214-3 - Cooperativa			
EMPRESARIO R ARTHUR JOSE SCHROEDER		CODIGO 932	COMPLEMENTO BOX 1
CNPJ 09.340-800	MUNICIPIO SAO CAETANO	UF RS	
ENDEREÇO ELETRÔNICO		TELEFONE (51) 3751-9900	
EMPRESARIO RESPONSÁVEL (CPF) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 03/11/2025	
SITUAÇÃO ESPECIAL *****			
DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****			

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 2.119, de 06 de dezembro de 2022.

Emitido no dia 10/09/2025 às 13:32:37 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

[VOLTAR](#)

[IMPRIMIR](#)

A RFB agradece a sua visita. Para informações sobre política de privacidade e uso, [clique aqui](#).

[Passar a página para o CNPJ](#)

[Consultas CNPJ](#)

[Estatísticas](#)

[Parceiros](#)

[Serviços CNPJ](#)

COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 89.305.239/0001-83

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.

Emitida às 13:27:10 do dia 23/05/2025 <hora e data de Brasília>.

Válida até 19/11/2025.

Código de controle da certidão: **13EA.66B8.DD61.A65B**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Assinatura

Assinatura

Assinatura



MINISTÉRIO DA FAZENDA
Secretaria da Receita Federal do Brasil
Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional

**CERTIDÃO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA DE DÉBITOS RELATIVOS AOS TRIBUTOS
FEDERAIS E À DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO**

Nome: COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 89.305.239/0001-83

Ressalvado o direito de a Fazenda Nacional cobrar e inscrever quaisquer dívidas de responsabilidade do sujeito passivo acima identificado que vierem a ser apuradas, é certificado que:

1. constam débitos administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 da Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966 - Código Tributário Nacional (CTN), ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal, ou ainda não vencidos; e
2. constam nos sistemas da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN) débitos inscritos em Dívida Ativa da União (DAU) com exigibilidade suspensa nos termos do art. 151 do CTN, ou garantidos mediante bens ou direitos, ou com embargos da Fazenda Pública em processos de execução fiscal, ou objeto de decisão judicial que determina sua desconsideração para fins de certificação da regularidade fiscal.

Conforme disposto nos arts. 205 e 206 do CTN, este documento tem os mesmos efeitos da certidão negativa.

Esta certidão é válida para o estabelecimento matriz e suas filiais e, no caso de ente federativo, para todos os órgãos e fundos públicos da administração direta a ele vinculados. Refere-se à situação do sujeito passivo no âmbito da RFB e da PGFN e abrange inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991.

A aceitação desta certidão está condicionada à verificação de sua autenticidade na Internet, nos endereços <<http://rfb.gov.br>> ou <<http://www.pgfn.gov.br>>.

Certidão emitida gratuitamente com base na Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751, de 2/10/2014.
Emitida às 08:01:47 do dia 02/09/2025 <hora e data de Brasília>.

Válida até 01/03/2026.

Código de controle da certidão: **5149.268C.7057.F31F**

Qualquer rasura ou emenda invalidará este documento.

Carla

[Assinatura]

[Assinatura]



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA FAZENDA
RECEITA ESTADUAL

Nome: **COOP DALIA ALIMENTOS LTDA**

CNPJ base: **89.305.239/**

Obs.: A presente certidão é válida para toda a empresa, representada pelo CNPJ base composto pelos 8 primeiros dígitos. Todos os estabelecimentos da empresa foram avaliados na pesquisa de regularidade fiscal.

Certificamos que, aos **28 dias do mês de AGOSTO do ano de 2025**, revendo os bancos de dados da Secretaria da Fazenda do Estado do Rio Grande do Sul, não elidido o direito de a Fazenda proceder a posteriores verificações e, a qualquer tempo, vir a cobrar crédito apurado, o titular do CNPJ base acima se enquadra na seguinte situação:

CERTIDAO POSITIVA COM EFEITOS DE NEGATIVA, NOS TERMOS DO ARTIGO 206 DO CTN

Descrição dos Débitos/Pendências

POSSUI 4 DEBITO(S):

3 Adm Parcelado - 1 Adm Garantido

Constitui-se esta certidão em meio de prova de existência ou não, em nome do interessado, de débitos ou pendências relacionados na Instrução Normativa DRP nº 45/98, Título IV, Capítulo V, 1.1.

Débitos protestados e posteriormente regularizados perante a Receita Estadual do Rio Grande do Sul não impedem a emissão de "Certidão Negativa", porém, caso não sejam pagas as taxas cartoriais, o débito permanece protestado pelo cartório, podendo ser a causa de restrições em entidades de proteção ao crédito. Nesses casos, regularize as taxas diretamente no cartório.

Esta certidão **NÃO** comprova a quitação:

- a) de tributos devidos mensalmente e declarados na Declaração Anual de Simples Nacional (DASN) e no Programa Gerador do Documento de Arrecadação do Simples Nacional (PGDAS-D) pelos contribuintes optantes pelo Simples Nacional;
- b) de ITCD e de ITBI (nas hipóteses em que este imposto seja de competência estadual - Lei nº 7.608/81) em procedimentos judiciais e extrajudiciais de inventário, arrolamento, separação, divórcio, dissolução de união estável ou partilha de bens.

Esta certidão é válida até 26/10/2025.

Certidão expedida gratuitamente e com base na IN/DRP nº 45/98, Título IV, Capítulo V.

A autenticidade deste documento deverá ser confirmada em
<https://www.sefaz.rs.gov.br/SAT/CertidaoSitFiscalConsulta.aspx>
com o preenchimento apenas dos dois campos a seguir:

Certidão nº: **36745953**
Autenticação: **47131650**



CM

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
Município de Arroio do Meio
SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA
Certidão Negativa de Débitos Geral
Certidão Ano/Número: 2025/2138

Certifico, para os devidos e legais efeitos que o contribuinte acima descrito nada deve à Fazenda Municipal, de acordo com os assentamentos constantes nos cadastros fiscais relativo a tributos sobre bens, serviços e atividades, e multas ambientais até a presente data.

Dados do Contribuinte

Proprietário: COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA
CNPJ/CPF: 89.305.239/0073-58
Endereço: RUA ARTHUR JOSE SCHROEDER, 932
Complemento: BOX 1
Bairro: SÃO CAETANO
Cidade: ARROIO DO MEIO
Estado: RS
CEP: 95940-000

Esta certidão não exclui o direito de a Fazenda Municipal exigir, a qualquer tempo, os débitos que venham a ser apurados (Parágrafo único do artigo 199, da Lei 18/1980 - Código Tributário Municipal), sendo que a validade da mesma é de 6 meses a partir da data de expedição (§1 do artigo 197, da lei 18/1980 - Código Tributário Municipal). A certidão negativa de tributos municipais fixos terá validade até o dia 31 de janeiro do exercício subsequente ao ato de expedição o (§2 do artigo 197, da lei 18/1980 - Código Tributário Municipal).

A autenticidade deste documento deverá ser confirmada em www.arroiodomeio.rs.gov.br, ou diretamente na Secretaria Municipal da Fazenda.

Dígito Verificador: 4729

Certidão emitida em: 31/07/2025

Com validade até: 27/01/2026

Data impressão: 31/07/2025 - 13:40

<http://portal.arroiodomeiors.com.br:8080/arroiodomeio/sistemas/portal/>

Rua Monsenhor Jacob Seger, 186 - CEP: 95940-000 - CENTRO - Arroio do Meio - RS
Fone/Fax: (51)37161166



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)
CNPJ: 89.305.239/0001-83
Certidão nº: 50178527/2025
Expedição: 28/08/2025, às 15:32:37
Validade: 24/02/2026 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **89.305.239/0001-83**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas. Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.

Devidas as diligências cabíveis, julga-se



MUNICÍPIO DE ARROIO DO MEIO

ALVARÁ DE LICENÇA 2023/190

INSCRIÇÃO MUNICIPAL 84350

NOME / RAZÃO SOCIAL

COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA

NOME FANTASIA

Endereço

RUA ARTHUR JOSE SCHROEDER, 932 / BOX 1
SAO CAETANO
ARROIO DO MEIO-RS
95940-000

CNPJ/CPF	DATA VALIDADE	DATA EMISSAO	INICIO ATIVIDADE
89.305.239/0073-58		06/02/2025	30/04/2018

Cnaes

COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS
COMÉRCIO ATACADISTA DE LEITE E LATICÍNIOS
COMÉRCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS
COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS DE OUTROS ANIMAIS

4634601
4631100
4634602
4634699

Oservações

A concessão desse Alvará não importa, entre outros, o reconhecimento de regularidade do estabelecimento quanto a quaisquer normas aplicáveis ao seu funcionamento, especialmente às de proteção a saúde, vigilância sanitária, condições de edificação, instalação de máquinas e equipamentos, prevenção contra incêndios e exercício de profissões. O contribuinte deve observar o código de Posturas de Arroio do Meio Lei 001 de 1967, como também o Código Tributário Municipal, Lei 018/80, especialmente os seguintes dispositivos:

Art. 108. Nenhum estabelecimento poderá se localizar, nem será permitido o exercício de atividade ambulante, sem a prévia licença do Município.

Art. 169. Para efeito de fiscalização, o proprietário do estabelecimento licenciado colocará o alvará de localização em lugar visível e o exibirá à autoridade competente sempre que esta o exigir. § 5º Qualquer alteração de nome, firma, razão social ou denominação, localização da atividade, bem como a respectiva baixa, deverá ser requerida em formulário próprio, no prazo de 30 (trinta) dias, junto ao Cadastro Geral de Contribuintes do Município. § 6º O não cumprimento do estabelecido no Parágrafo quinto, implica na baixa do licenciamento, de ofício.

Arroio do Meio - RS - 06/02/2025

Assinado digitalmente por
ROSELI GATTI:70855102004
Data: 06/02/2025 às 13:34:31



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA

com ABATEDOURO FRIGORÍFICO

Localizada em ARROIO DO MEIO

Estado RIO GRANDE DO SUL

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 317

de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 12 de DEZEMBRO de 2019

Processo nº 21042.003433/2016-76

Diretor do DIPOA

Lucio Akio Kikuchi
Auditor Fiscal Federal Agropecuario
CRM OF 2324
Queluz - São Paulo
OPONISON/MA/PA

[Handwritten signature]



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA com
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS - L3G Localizada em
ARROIO DO MEIO Estado RIO GRANDE DO SUL está registrada no
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 3746
de acordo com as exigências
dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 16 de dezembro de 2021.

Processo nº 21042.008188/2019-36

Processo SEI número: 21042.008188/2019-36

Documento SEI número: 19148418



Documento assinado eletronicamente por **LUCIO AKIO KIKUCHI**, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - Substituto(a), em 17/12/2021, às 10:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site:

[https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.agro.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **19148418** e o código CRC **EAE4468C**.



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA com
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE LEITE E DERIVADOS - L3G Localizada em
ARROIO DO MEIO Estado RIO GRANDE DO SUL está registrada no
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 1917
de acordo com as exigências
dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 16 de dezembro de 2021.

Processo nº 21042.008189/2019-81

Processo SEI número: 21042.008189/2019-81

Documento SEI número: 19148463



Documento assinado eletronicamente por LUCIO AKIO KIKUCHI, Diretor(a) do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - Substituto(a), em 17/12/2021, às 10:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do Decreto nº 8.539, de 11 de outubro de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
http://sistemas.agricultura.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **19148463** e o código CRC **08D710BD**.



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

Certifico que a Empresa COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA
com ABATEDOURO FRIGORÍFICO
Localizada em ENCANTADO Estado RIO GRANDE DO SUL
está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob nº 157
de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, 31 de JULHO de 2019

Processo nº 21042.007753/2019-48

Juliano de Lencastre Viana
Diretor do DIPOA

ANA LUCIA DE PAULA VIANA
Auditor Fiscal Federal Agropecuário
Carteira Fiscal nº 1326

Registro de Inscrição nº 157





DECLARAÇÃO

A Cooperativa Dália Alimentos Ltda., inscrita no CNPJ sob nº 89.305.239/0001-83 neste ato representada pelo Vice-Presidente Executivo Sr. Igor Estevan Weingartner, brasileiro, casado, administrador, portador da carteira de identidade nº 4085292425, e inscrito no CPF sob nº 010.830.450-75, residente e domiciliado no município de Lajeado – RS, declara para fins do disposto no art. 6º, da Lei 1.283/1950, que é fiscalizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme Título de Registro nº 167, sendo isenta de fiscalização estadual ou municipal.

Encantado, 03 de janeiro de 2025

Assinado por:

Igor Estevan Weingartner

D127D5080B2240A...

Igor Estevan Weingartner
Vice-Presidente Executivo

Cooperativa Dália Alimentos Ltda.

Rua Quarenta e Oito, nº 400 | Encantado/RS - Brasil

Cap: 95900-000 | Fone: (51) 3761-5000

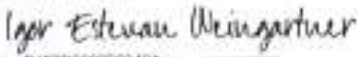
dalia@dalia.com.br | www.dalia.com.br



**DECLARAÇÃO DE QUE OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS A SEREM
ENTREGUES SÃO ORIUNDOS DE PRODUTOS POR SEUS
ASSOCIADOS/COOPERADOS**

A Cooperativa Dália Alimentos Ltda., CNPJ nº 89.305.239/0073-58, por meio do seu Vice-Presidente Executivo Sr. Igor Estevan Weingartner, brasileiro, casado, administrador, portador da carteira de identidade nº 4085292425, e inscrito no CPF sob nº 010.830.450-75, residente e domiciliado no município de Lajeado, DECLARA para fins de participação no Programa Nacional e Estadual de Alimentação Escolar – PNAE e/ou Merenda Melhor/COMPL.ESTADO que todas as matérias primas relativas aos gêneros alimentícios relacionados no Projeto de Venda são oriundas de produção própria dos associados relacionado no Projeto de Venda.

Encantado, 05 de junho de 2025.

Assinado por:

Igor Estevan Weingartner
Vice-Presidente Executivo



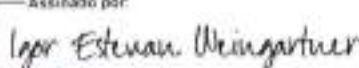
Cooperativa Dália Alimentos Ltda.
Rua General Lacerda, nº 333 | Encantado/RS - Brasil
Cep: 95960-000 | Fone: (51) 3751-9000
dalia@dalia.com.br | www.dalia.com.br

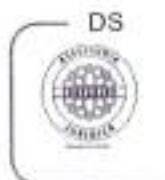


Declaração de responsabilidade pelo controle do atendimento do limite individual de venda de seus cooperados/associados

A **Cooperativa Dália Alimentos Ltda.**, inscrita no CNPJ sob nº 89.305.239/0073-58, por meio de seu Vice-Presidente Sr. Igor Estevan Weingartner, brasileiro, casado, administrador, portador da carteira de identidade nº 4085292425, e inscrito no CPF sob nº 010.830.450-75, residente e domiciliado no município de Lajeado – RS, nos termos do Estatuto Social, DECLARA para os devidos fins, que cada agricultor participante não ultrapassará o valor limite, ou seja, R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por ano civil referente à sua produção, considerando os dispositivos da Lei nº 11.947/2009 e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 que regem o Programa Nacional e Estadual de Alimentação Escolar – PNAE e/ou MERENDA MELHOR – COMPLE.ESTADO e demais documentos normativos, no que couber.

Encantado, 05 de junho de 2025.

Assinado por:

 Igor Estevan Weingartner
 Vice-Presidente Executivo




Cooperativa Dália Alimentos Ltda.
 Rua Quarenta Luíça, nº 320 | Encantado/RS - Brasil
 Cep 95960-000 | Fone (51) 3751-0000
 daliadalia.com.br | www.dalia.com.br

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE PELA QUALIDADE FÍSICOQUÍMICA E SANITÁRIA
DOS PRODUTOS**

COOPERATIVA DÁLIA ALIMENTOS LTDA

Rua Guerino Lucca, 320

Encantado/RS

Tel: (51) 3751-9000

CNPJ: 89.305.239/0073-58

À Comissão de Licitações

Paverama/RS

Ref.: Chamada Pública Nº 001/2025

DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins que assumimos toda e qualquer responsabilidade pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos cotados pela nossa empresa, em atenção ao Edital de Chamada Pública Nº 001/2025

Encantado, 03 de outubro de 2025.

Assinado por:

Igor Weingartner

0127D5080B3240A

Igor Estevan Weingartner

Vice-presidente Executivo Coop. Dália Alimentos

Assinado por:





Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº:	000102/2023	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	10/10/2023

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	1917
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	89305239002470
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	PRESUNTO COZIDO FATIADO		
Processo tecnológico de produto:	CURADO(A) COZIDO(A)	Processo nº:	13
Característica de produto:	FATIADO	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	RESFRIADO(A)	Produto padronizado:	PRESUNTO COZIDO
Unidade de medida:	Quilograma	Produto regulamentado:	PRESUNTO COZIDO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS SUBMETIDOS A TRATAMENTO
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Âmbitos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Suínos	Suíno		

Comercialização

Mercado interno:	BRASIL
Mercado externo:	
Mercado comum (Mercado	
Países (Mercado externo):	
Composição:	

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
			Total	100



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	PERNIL DE SUÍNO	64,916	Quilograma	64,916
Único	ÁGUA	28,882	Quilograma	28,882
Único	PROTEÍNA DE SOJA	1,85	Quilograma	1,85
Único	SAL CLORETO DE SÓDIO	1,59	Quilograma	1,59
MIX	MIX PARA PRODUTOS CARNEOS	0,5	Quilograma	0,5
Aditivo	CARRAGENA (INCLUI A FURCELARANA E	0,5	Quilograma	0,5
Aditivo	TRIFOSFATO PENTASSÓDICO,	0,5	Quilograma	0,5
MIX	MIX DE ADITIVOS	0,4	Quilograma	0,4
Único	AÇÚCAR (SACAROSE)	0,3	Quilograma	0,3
MIX	MIX PARA PRODUTOS CARNEOS	0,25	Quilograma	0,25
MIX	SAL DE CURA	0,14	Quilograma	0,14
Aditivo	GLUTAMATO DE SÓDIO, GLUTAMATO	0,05	Quilograma	0,05
Aditivo	CARMIM, COCHINILLA, ÁCIDO CARMÍNICO	0,022	Quilograma	0,022
			Total	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

PRESUNTO COZIDO FATIADO

Método de Controle de Qualidade Realizado pelo Estabelecimento

O Presunto é produzido pela Cooperativa Dália Alimentos, Ltda. SIF 167, na cidade de Encantado (RS) e aprovado no SIF/DIPOA Ministério da Agricultura sob nº 0413/167, seguindo programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pela indústria, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos seus produtos, descritos em seu processo de fabricação.



Em sua origem, o Presunto é embutido em tripas de nylon, cozido, resfriado e armazenado em bacias plásticas que são transportadas por caminhões refrigerados até a unidade de Fatiamento da Cooperativa Dália Alimentos Ltda. SIF 1917, na cidade de Arroio do Meio. As peças de Presunto são armazenadas em câmara específica para recebimento de matéria-prima de embutidos à temperatura de 0°C para produtos prontos à temperatura de 5°C até o momento em que é conduzido para a sala de fatiamento com temperatura de 12°C.

Método de Fatiamento na Unidade de Fatiamento 1917:

A Cooperativa Dália Alimentos possui programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pela indústria, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos, conforme Norma Interna DIPOA/SDA Nº 01/2017, Portaria 365/97, o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC, conforme portaria nº 46/98 e artigo 74 do decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

No manual de Boas Práticas de Fabricação (autocontroles) estão descritos todos os procedimentos adotados na indústria quanto aos itens: manutenção (incluindo limpeza, ventilação, águas residuais, calibração); água de abastecimento; controle integrado de pragas; higiene industrial e operacional; higiene, hábitos higiênicos dos funcionários; procedimentos sanitários operacionais; controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem; controle de temperaturas; programa de análise de perigos e pontos críticos de controle-APPCC; análises laboratoriais; controle de formulações de produtos e combate à fraude; rastreabilidade e recolhimento e respeito para certificação oficial.

O monitoramento dos fatores que podem afetar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos fabricados na planta industrial, bem como de todos os itens constantes nos programas de autocontrole é realizado pelos funcionários da indústria e a verificação é feita pelos funcionários da Divisão Controle de Qualidade.

Presunto Fatiado:

Liberação do Produto acabado

No produto acabado analisam-se conforme cronograma de análises para análises físico-químicas: pH, relação umidade/proteína bruta, gordura, carboidratos totais, somatório nitratos + nitratos. E para análises microbiológicas: Escherichia Coli, Salmonella, Listeria, Staphylococcus aureus e Clostridium Perfringens. Os parâmetros seguem a legislação IN 20, de 31/07/2000 do MAPA.

pH: 6,0 a 7,0

Relação Umidade/Proteína Bruta (Mín. %): 5,35

Proteína Bruta (Mín. %): 14,0

Gordura (Máx. %): 12,0

Carboidratos Totais (Máx. %): 2,0

Somatório Nitratos + Nitratos (Máx. mg/Kg): 150

Análises Microbiológicas

Salmonella spp.: ausência em 25g

Listeria monocytogenes: ausência em 25g

Escherichia Coli (máx. UFC/g): $\leq 1,0 \times 10^4$ UFC/g

Clostridium Perfringens (máx. UFC/g): $\leq 1,0 \times 10^4$ UFC/g



Staphy. Coagulase positiva (máx.UFC/g): $\leq 1,0 \times 10^4$ UFC/g

Análise Sensorial
Textura: Característico
Sabor: Característico
Cor: Característico
Odor: Característico

As peças de presunto antes de serem abastecidas na máquina fatiadora, são acondicionadas em caixas plásticas brancas, exclusivas de uso embalado, para serem sanitizadas as suas embalagens primárias. As peças recebem um banho de sanitizante, higienidade a 0,5%, afim de evitar a contaminação cruzada entre a parte externa da embalagem, que foi exposta durante transporte, com a parte interna do produto no abastecimento da fatiadora.

Após as embalagens são abertas e colocadas na máquina de fatiamento automática. Na sequência do fatiamento o produto é embalado através de máquina termo formadora. Esta máquina, através de moldes, forma a própria bandeja onde é acondicionado o produto (nas diferentes apresentações: 100g e 1Kg). Na sequência a máquina aplica a parte superior da bandeja onde constam todas as informações relacionadas ao produto. Neste momento, enquanto é selada a bandeja, a máquina aplica o carimbo datador, constando de lote, data de fabricação (dia/mês/ano) e data de validade (dia/mês/ano). Depois de embalado o produto segue para sala de embalagem secundária com temperatura de 8°C.

Após as aparas (pontas das peças que foram fatiadas) serão acondicionadas manualmente em sacos plásticos embalados em seladora a vácuo sem peso padrão. Os sacos plásticos serão selados, rotulados e etiquetados com etiqueta padrão DataSuf, onde consta a data de fabricação, validade e lote e posteriormente armazenados em câmara fria com temperatura de 5°C até sua liberação e comercialização (exclusivo de uso industrial).

Embalagem secundária: Na sala de embalagem secundária, o produto é colocado em caixas de papelão preto. Nas caixas constam as informações, data, validade, SIF, marca. A temperatura do ambiente é controlada, 8°C. As caixas são lacradas com fita adesiva, são paleteizadas e envoltas a filme plástico aderente (λ stretch λ) para posterior acondicionamento nas câmaras de estocagem para produtos prontos a 5°C.

Estocagem: O produto permanece na câmara de estocagem para produtos prontos a 5°C até o momento da sua expedição. As temperaturas das câmaras são controladas e registradas em planilhas, pelos monitores e supervisionada pela equipe de qualidade.

Transporte: Os veículos para o transporte do produto são apropriados para o transporte de alimentos refrigerados. Na chegada para o embarque são ligados para uma verificação do funcionamento do frio (checagem do frio), verifica-se o estado do baú, condição de limpeza. Mediante o pedido é retirado o produto da câmara, nesse momento verifica-se a data de produção, validade, condições das caixas e a temperatura do produto. Temperatura igual ou inferior a 7°C. Estas informações são colocadas na planilha de embarque e checadas pela equipe de qualidade de forma aleatória ao liberar o caminhão.



O presunto fatiado já embalado será armazenado em câmara fria (5°C) até posterior expedição.

Observação: O corante Carmim de Cochonilha que faz parte da composição deste produto contém 0,022% de ácido carmínico.

Responsável pela Elaboração do Produto/Rótulo: Roberto Crippa - CRQ 05202553

Responsável técnico: Luis Gustavo Goulart do Nascimento - CRMV 6788

Responsável pela inscrição do rótulo no SIG/SIF: Nei Q. Barzotto - CRA/RS nº 25837

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
DÁLIA	149 / 1917	1	10/10/2023		Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	1.000	Kilograma	Ativo

Vinculação entre embalagem e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
------------------------	-------------------	------------	-------------------	------------------	---------------------------	--------------------	------------------------	---------------------

[Assinatura]

[Assinatura]



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polestérico	1.000	Kg	DALIA	149	Ativo	16/05/2023	Ativo

Arquivos diversos

Nome do arquivo	Módulo	Natureza de solicitação	Área	Sessões do formulário	Envio obrigatório	Data de inclusão	Situação
FICHA	PGA-SIGSIF/Registro de	Solicitação de Registro de		TODAS	Não	16/05/23	Ativo

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper

13/10



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº	000002/2025	Situação atual	Registrado
Tipo de solicitação	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação	17/03/2025

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento	1917
Âmbito de inspeção	SIF	CNPJ/CPF	89305239002470
País	BRASIL	Razão social/Nome	COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda	NATA	Processo nº	1
Processo tecnológico de produto	PASTEURIZAÇÃO	Área	Leite e Derivados
Característica de produto	UNTÁVEL	Produto padronizado	NATA
Forma de conservação de produto	RESFRIADO(A)	Produto regulamentado	NATA
Unidade de medida	Gulograma	Categoria de produto	PRODUTO LÁCTEO PASTEURIZADO
Forma de obtenção			
Finalidade de produto	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Bovídeos	Bovino		

Comercialização

Mercado interno	BRASIL
Mercado externo	
Mercado comum (Mercado)	
Países (Mercado externo)	

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
			Total	100



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	CREME DE LEITE PASTEURIZADO	99,85	Quilograma	99,85
Aditivo	CARRAGENA (INCLUI A FURCELARANA E	0,15	Quilograma	0,15
Total				100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

Método de Controle de Qualidade Realizado pelo Estabelecimento:

A Cooperativa Dália Alimentos possui programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pela indústria, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos, conforme Norma Interna OIPDA/SDA N° 01/2017, Portaria 366/97, o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC, conforme portaria nº 46/98 e artigo 74 do decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

No manual de Boas Práticas de Fabricação (autocontroles) estão descritos todos os procedimentos adotados na indústria quanto aos itens: manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração); água de abastecimento; controle integrado de pragas; higiene industrial e operacional; higiene, hábitos higiênicos dos funcionários; procedimentos sanitários operacionais; controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem; controle de temperaturas; programa de análise de perigos e pontos críticos de controle-APPCC, análises laboratoriais; controle de formulações de produtos e combate à fraude, rastreabilidade e recolhimento e respaldo para certificação oficial.

O monitoramento dos fatores que podem afetar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos fabricados na planta industrial, bem como de todos os itens constantes nos programas de autocontrole é realizado pelos funcionários da indústria e a verificação é feita pelos funcionários da Divisão Controle de Qualidade.

As análises para o controle no recebimento da matéria-prima seguem as INs nº 76 e 77 de 26/11/2018, realizando-se as seguintes parâmetros e frequências diárias para cada compartimento do caminhão tanque: temperatura, teste de algarol, acidez titulável, índice crioscópico, densidade relativa, teor de gordura, sólidos totais e não gordurosos e pesquisa resíduos de antibióticos betalactâmicos e tetraciclina e demais grupos conforme programa de autocontrole, pesquisas de neutralizantes de ácidos, de reconstituintes de densidade ou índice crioscópico e substâncias conservadoras (coloritos, cloro, hipoclorito, amido, formaldeído, sacarose, peróxido de hidrogênio, álcool etílico, bicarbonato de sódio), além do monitoramento de formaldeído por metodologia de referência. Para leite de outros estabelecimentos com SIF ainda faz-se fosfatase e peroxidase. São realizadas as seguintes análises para o controle de qualidade da matéria-prima, por rota transportada Contagem Padrão em Placas (CPP) com frequência mensal; mensal por produtor; Contagem Padrão em Placas (CPP), Contagem de Células Somáticas (CCS), proteína, lactose, sólidos totais. Duas vezes por mês por produtor, teor de gordura; Análise individual de produtor conforme definido no programa de autocontrole: índice crioscópico, pesquisa de neutralizantes de ácidos e de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico e substâncias conservadoras.



REQUISITOS MÍNIMOS EXIGIDOS PARA O FORNECIMENTO DE LEITE IN NATURA À COOPERATIVA DÁLIA ALIMENTOS LTDA.

Leite in natura: Avaliação físico-química para recepção.

Controle / Limites aceitáveis / Legislação

Temperatura no momento do recebimento (associados): menor ou igual a 7 °C, excepcionalmente até 8°C e IN N° 76 E 77, de 26 de novembro de 2018, MAPA.

Temperatura no momento do recebimento (terceros): menor ou igual a 06 °C - Decreto Nº 53.103, de 24 de junho de 2016.

Acidez titulável: 0,14 a 0,16 g/L - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Densidade relativa: 1,028 a 1,034 g/mL 15°C/15°C e Decreto 10.468/2020.

Estabilidade Algarol: Mínimo 72% - IN N° 76, de 26 de novembro de 2018, MAPA.

Presença de neutralizantes de ácidos: Negativo - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Presença de inibidores de crescimento microbiano: Negativo - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Presença de reconstituintes de densidade ou índice crioscópico: Negativo - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Resíduos de Antibióticos. Específico para cada substância (LMR) - PNCRC - MAPA, IN N° 42, de 20 de dezembro de 1999.

Índice crioscópico: Máximo de - 0,530 °H e Mínimo de - 0,555 °H - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Teor de gordura: maior ou igual 3,0% (m/m) - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

CMP (Caseinomacropéptidos) - via HPLC: menor ou igual 30 mg/L - IN N° 69, de 13 de dezembro de 2006, MAPA.

Extrato Seco-Desengordurado (ESD): maior ou igual a 8,4% (m/m) - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Sólidos totais: maior ou igual a 11,4% (m/m) - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Pesquisa de fosfatase alcalina (*): Positivo IN N° 76, de 26 de novembro de 2018, MAPA.

Pesquisa de peroxidase (*): Positivo - IN N° 76, de 26 de novembro de 2018, MAPA.

Observação: (*) análise realizada quando o leite in natura é proveniente de fábrica, usina de beneficiamento e/ou posto de refrigeração.

Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/Transporte:

DESCRIÇÃO DO PROCESSO CREME DE LEITE

A matéria-prima leite in natura é transportada em caminhões tanques de inox isotérmicos. Ao chegar à Cooperativa Dália Alimentos Ltda, cada compartimento do caminhão tanque é analisado atendendo aos padrões estabelecidos pelo MAPA, segundo a IN 76 de 2018, o leite é liberado para o descarregamento.

O leite cru refrigerado armazenado nos silos é transportado até a sala de pasteurização onde, após passar pelo pré-aquecimento, segue para a centrífuga desnatadeira.

Ao entrar na centrífuga, o leite sofre ação de forças centrífugas e devido à diferença de densidade dos constituintes do leite, o creme fica na região central, saindo pela parte superior da centrífuga. O leite desnatado vai para um raio mais distante e outras sujidades (partículas que não são naturais ao leite) são deslocadas para a periferia do equipamento, sendo descarregadas automaticamente. É coletada uma amostra do creme obtido, para realização de análises do teor de gordura e acidez. Se necessário, o teor de gordura será corrigido para atender o padrão (45% de gordura).

Antes de iniciar o tratamento térmico será adicionada a carragena, diluindo aos poucos a carragena em pó com o creme de leite em um tanque específico para essa diluição.



A pasteurização do creme é feita por um pasteurizador a placas, com a utilização do bônus 90°C / 40 segundos. Após pasteurização, o creme passa por um resfriador a placas e é armazenado em tanques com paredes duplas, onde há circulação de água gelada, deixando o creme de leite com a temperatura de 15° C. O envase do creme é feito em potes de 250 ou 300g e baldes de 3,5 ou 10kg, dentro da sala de envase. O creme de leite envasado segue por esteiras até a sala de encarroamento. Os potes são colocados em caixas de papelão com capacidade para 12 unidades. Assim como os baldes são colocados empilhados sobre paletes e acondicionados imediatamente em uma câmara fria com temperatura entre 0° e 5° C para que sejam mantidas as características do produto. Os equipamentos do processo e o local de produção da nata são higienizados conforme padrões descritos no PAC de PPHO. Os paletes são carregados individualmente, com o uso de empilhadeira manual, até os caminhões com refrigeração, sendo transportados até o centro de distribuição e/ou ponto de consumo final.

Responsável Técnico:
Antônio Maria Lervas Salazar - CRQ 5ª região/RS 05404441
Responsável pela inserção no PGA:
Nei Q. Barzotto - CRA/RS nº 25837
Documento revisado em: 17/09/2020.

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data início	Data Término	Situação
DALIA	100 / 1917	1	21/10/2022	29/09/2030	Cancelado
DALIA	31 / 1917	1	21/10/2022	29/09/2030	Ativo
DALIA	3 / 1917	1	21/10/2022	29/09/2030	Ativo

Embalagem



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	poliestireno	250.000	Gramas	Inativo
Primária	Polietileno	300.000	Gramas	Ativo
Primária	Polietileno	3.500 Até 10.000	Quilogramas	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	poliestireno	250.000	g	DALIA	100	Cancelado	06/07/2018	Inativo
Primária	Polietileno	3.500 Até	Kg	DALIA	31	Ativo	14/03/2019	Ativo
Primária	Polietileno	300.000	g	DALIA	3	Ativo	07/08/2019	Ativo

Arquivos diversos

Parâmetros

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:





Informativo da solicitação/Produto

Solicitação N°:	000027/2024	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	18/09/2024

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	N° do controle/Registro do estabelecimento:	3746
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	89305239000507
País:	BRA	Razão social/Nome:	COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	LEITE UHT INTEGRAL		
Processo tecnológico de produto:	UHT	Processo n°:	15
Característica de produto:	LIQUIDO(A)	Área:	Leite e Derivados
Forma de conservação de produto:	AMBIENTE	Produto padronizado:	LEITE UHT INTEGRAL
Unidade de medida:	Litro	Produto regulamentado:	LEITE UHT INTEGRAL
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTO LÁCTEO UHT
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

NÃO SE APLICA



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Bovídeos	Bovino		

Comercialização

Mercado interno:	BRASIL
Mercado externo:	
Mercado comum (Mercado)	
Países (Mercado externo)	
Composição	

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
			Total:	100



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	LEITE UHT INTEGRAL	99,92	Kilograma	99,92
Aditivo	CITRATO TRISSÓDICO, CITRATO DE	0,08	Kilograma	0,08
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

Método de Controle de Qualidade Realizado pelo Estabelecimento:

A Cooperativa Dália Alimentos possui programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pela indústria, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos, conforme Norma Interna DIPOA/SDA N° 01/2017, Portaria 368/97, o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC, conforme portaria n° 46/98 e artigo 74 do decreto n° 9.013, de 29 de março de 2017.

No manual de Boas Práticas de Fabricação (autocanônicas) estão descritos todos os procedimentos adotados na indústria quanto aos itens: manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, caldariação); água de abastecimento; controle integrado de pragas; higiene industrial e operacional; higiene, hábitos higiênicos dos funcionários; procedimentos sanitários operacionais; controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem; controle de temperaturas; programa de análise de perigos e pontos críticos de controle-APPCC; análises laboratoriais; controle de formulações de produtos e combate à fraude; rastreabilidade e recolhimento e respeito para certificação oficial.

O monitoramento dos fatores que podem afetar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos fabricados na planta industrial, bem como de todos os itens constantes nos programas de autocontrole é realizada pelos funcionários da indústria e a verificação é feita pelos funcionários da Divisão Controle de Qualidade.

As análises para o controle no recebimento da matéria-prima seguem as INs n° 76 e 77 de 26/11/2015, realizando-se os seguintes parâmetros e frequências diárias para cada compartimento do caminhão tanque: temperatura, teste de alizarol, acidez titulável, índice crioscópico, densidade relativa, teor de gordura, sólidos totais e não gordurosos e pesquisa resíduos de antibióticos betalactâmicos e tetraciclina e demais grupos conforme programa de autocontrole, pesquisas de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou índice crioscópico e substâncias conservadoras (dióxido de cloro, hipoclorito, ácido, formaldeído, sacarose, peróxido de hidrogênio, álcool etílico, bicarbonato de sódio), além de monitoramento da formaldeído por metodologia de referência; Para leite de outros estabelecimentos com SIF ainda faz-se fosfatase e peroxidase; São realizadas as seguintes análises para o controle de qualidade da matéria-prima, por rota transportada Contagem Padrão em Placas (CPP) com frequência mensal, mensal por produtor; Contagem Padrão em Placas (CPP), Contagem de Células Somáticas (CCS), proteína, lactose, sólidos totais; Duas vezes por mês por produtor: teor de gordura; Análise individual de produtor conforme definido no programa de autocontrole: índice crioscópico, pesquisa de neutralizantes de acidez e de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico e substâncias conservadoras.



REQUISITOS MÍNIMOS EXIGIDOS PARA O FORNECIMENTO DE LEITE IN NATURA À COOPERATIVA DÁLIA ALIMENTOS LTDA.

Leite in natura: Avaliação físico-química para recepção:

Controle / Limites aceitáveis / Legislação

Temperatura no momento do recebimento (associados): menor ou igual a 7 °C, excepcionalmente até 9°C e IN N° 76 E 77, de 26 de novembro de 2015, MAPA.

Temperatura no momento do recebimento (terceiros): menor ou igual a 08 °C - Decreto N° 53.103, de 24 de junho de 2016.

Acidez titulável: 0,14 a 0,16 g/L - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Densidade relativa: 1,028 a 1,034 g/mL 15°C/15°C e Decreto 10.468/2020.

Estabilidade Alizarol: Mínimo 72% - IN N° 76, de 26 de novembro de 2015, MAPA.

Presença de neutralizantes de acidez: Negativo - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Presença de inibidores de crescimento microbiano: Negativo - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Presença de reconstituintes de densidade ou índice crioscópico: Negativo - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Resíduos de Antibióticos: Específico para cada substância (LMR) - PNCR - MAPA, IN N° 42, de 20 de dezembro de 1996.

Índice crioscópico: Máximo de - 0,530 °H e Mínimo de - 0,535 °H - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Teor de gordura: maior ou igual 3,0% (m/m) - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

CMP (Caseinomacropéptido) - via HPLC: menor ou igual 30 mg/L - IN N° 60, de 13 de dezembro de 2006, MAPA.

Extrato Seco Desengordurado (ESD): maior ou igual a 8,4% (m/m) - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Sólidos totais: maior ou igual a 11,4% (m/m) - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Pesquisa de fosfatase alcalina (*): Positivo IN N° 76, de 26 de novembro de 2015, MAPA.

Pesquisa de peroxidase (*): Positivo - IN N° 76, de 26 de novembro de 2015, MAPA.

Observação: (*) análise realizada quando o leite in natura é proveniente de fábrica, usina de beneficiamento e/ou posto de refrigeração.

Leite Pasteurizado:

Avaliação físico-química por amo liberado: gordura, acidez, estabilidade ao alizarol, extrato seco desengordurado, densidade e índice crioscópico.

Microbiologia de todos os sítios por mês: enterobactérias.

Acidez titulável: 0,14 a 0,16 g/L

Densidade relativa a 15°C/15°C: 1,028 a 1,034 g/mL

Estabilidade alizarol: Mínimo 72%

Índice crioscópico: Máximo de - 0,530 °H

Teor de gordura: acima de 3,0%

Extrato Seco Desengordurado (ESD): e 8,2% (m/m)

Sólidos totais: e 9,3% (m/m)

Enterobactérias: e 1.0x101 UFC/mL

Produto final:

Avaliação físico-química a cada 30 minutos de produção, um litro por máquina de ervase: pH, crioscopia e sensorial após 2

2



dias de incubação em estufa a 36°C +/- 2° C. Acidez, gordura e extrato seco desengordurado de uma amostra no início e final de ciclo de produção por planta de envase após 2 dias de incubação em estufa a 36°C +/- 2° C.

Acidez titulável: 0,14 a 0,18 g%

Índice crioscópico: Máximo de - 0,530 °H

Teor de gordura: acima de 3,0%

pH: 6,4 a 6,9

Análise Sensorial: Aspecto: líquido homogêneo, sem grumos;

Extrato Seco Desengordurado (ESD): $\geq$ 8,2% (m/m)

Sabor: agradável, não rançoso;

Odor: agradável, não rançoso;

Cor: branca

Avaliação microbiológica: 01 litro por lote produzido no 2º dia de incubação em estufa a 36°C +/- 2° C: ATP $\geq$ Bioluminescência; 01 litro por semana no 7º dia de incubação em estufa a 36°C +/- 2° C: contagem padrão de mesófilos.

ATP Bioluminescência: $\geq$ 99 URL

Contagem padrão de mesófilos: $\geq$ 1,0x10⁶ UFC/mL

Padronização do teor de gordura no leite:

O leite é padronizado quanto ao teor de gordura desejado, conforme o tipo de leite, na centrífuga padronizadora. Para o leite integral, o operador regula a padronização para 3% de gordura. Durante o processo de padronização, o leite resfriado é enviado ao silo isotérmico de leite pasteurizado e aleatoriamente o operador leva uma amostra ao laboratório para avaliar a gordura, se necessário regula a centrífuga para desviar mais ou menos, para que o silo completo esteja com o percentual correto de 3% de gordura. Quando completar o volume desejado de leite no silo, o operador coleta uma amostra e leva ao laboratório para análise de liberação final.

Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/ Transporte:

O leite é recebido de produtores ou de empresas com SIF em caminhões-tanque isotérmicos e analisado, descarregado e armazenado (Max. 6°C) de acordo as especificações do Decreto 10.468/2020. Em seguida clarificado e pasteurizado (72 a 75°C por 15 segundos). Na etapa de pasteurização é adicionado o estabilizante citrato de sódio. Após a pasteurização, o leite é bombeado para a unidade de Processamento de produtos UHT, onde é homogeneizado e ultrapasteurizado em equipamento Tetra Pak, à temperatura de 140°C, durante 4 segundos. O leite é então resfriado a temperatura abaixo de 32°C e envasado na máquina Tetra Bnk Aseptic E3 Speed/Edge. Após o envase, por sistema de esteira, o leite é destinado para a máquina cardboard que fará a montagem da caixa com 12 litros. As caixas são montadas em paletes totalizando 1020 litros.

Estocagem:

Os paletes de leite são levados para depósito apropriado para esta finalidade, dotado de sistema de armazenamento do tipo Drive-in, onde permanecerão estocados até a liberação pelo laboratório.

Transporte:



O transporte é feito através de caminhões convencionais.

Responsável pela elaboração do produto: Antônio Maria Leivas Salazar

Responsável Técnico: Antônio Maria Leivas Salazar - CRO 5º região/RS 0540441

Documento revisado em: 14/08/2020.

Rótulo

Marca do produto	Número do registro de	Total	Data Início	Data Término	Situação
DÁLIA	427 / 3746	1	16/09/2024	17/09/2030	Ativo
DÁLIA	462 / 3746	1	16/09/2024	17/09/2030	Cancelado

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Cartão tetrabrik	1.000	Litro	Ativo
Secundária	Papelão	12.000	Litro	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Cartão tetraonk	1,000	L	DÁLIA	427	Ativo	24/07/2018	Ativo
Primária	Cartão tetraonk	1,000	L	DÁLIA	482	Cancelado	18/02/2020	Inativo
Secundária	Papelão	12,000	L	DÁLIA	427	Ativo	28/12/2021	Ativo
Secundária	Papelão	12,000	L	DÁLIA	482	Cancelado	28/12/2021	Inativo

Arquivos diversos

Nome do arquivo	Módulo	Natureza da solicitação	Área	Sessões do formulário	Envio obrigatório	Data de inclusão	Situação
JUSTIFICATIV	PGA-SIGSIF/Registro de	Solicitação de Registro de		TODAS	Não	18/09/24	Ativo

Parâmetros

Situação: Data: Emissor:

Descrição:



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº: 000031/2024 Situação atual: Registrado
Tipo de solicitação: Solicitação de Alteração de Registro de Data da última atualização de situação: 18/09/2024

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento: Nacional N° do controle/Registro do estabelecimento: 3745
Âmbito de inspeção: SIF CNPJ/CPF: 88305238000507
País: BRA Razão social/Nome: COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda: **LEITE UHT SEMIDESNATADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE**
Processo tecnológico de produto: UHT Processo nº: 3
Característica de produto: LÍQUIDO(A) Área: Leite e Derivados
Forma de conservação de produto: AMBIENTE Produto padronizado: LEITE UHT SEMIDESNATADO
Unidade de medida: Litro Produto regulamentado: LEITE UHT SEMIDESNATADO
Forma de obtenção: Categoria de produto: PRODUTO LÁCTEO UHT
Finalidade de produto: COMESTÍVEL

Atributos específicos

Alimento para fins especiais



Outras informações

Espécies

Grupo da Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Bovídeos	Bovino		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo):

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
			Total:	100



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	LEITE UHT SEMIDESNATADO	99,87	Quilograma	99,87
Aditivo	CITRATO TRISSODICO, CITRATO DE	0,08	Quilograma	0,08
Único	LACTASE	0,05	Quilograma	0,05
Total:				100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

Método de Controle de Qualidade Realizado pelo Estabelecimento:

A Cooperativa Dália Alimentos possui programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pela indústria, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos, conforme Norma Interna DAPDA/SDA N° 01/2017, Portaria 365/97, o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC, conforme portaria n° 46/98 e artigo 74 do decreto n° 9.013, de 28 de março de 2017.

No manual de Boas Práticas de Fabricação (autocontroles) estão descritos todos os procedimentos adotados na indústria quanto aos itens: manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais, calibração); água de abastecimento; controle integrado de pragas; higiene industrial e operacional; higiene, hábitos higiênicos dos funcionários; procedimentos sanitários operacionais; controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem; controle de temperaturas; programa de análise de perigos e pontos críticos de controle APPCC; análises laboratoriais; controle de formulações de produtos e combate à fraude; rastreabilidade e recolhimento e respeito para certificação oficial.

O monitoramento dos fatores que podem afetar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos fabricados na planta industrial, bem como de todos os itens constantes nos programas de autocontrole é realizado pelos funcionários da indústria e a verificação é feita pelos funcionários da Divisão Controle de Qualidade.

As análises para o controle no recebimento da matéria-prima seguem as INs n° 76 e 77 de 26/11/2018, realizando-se os seguintes parâmetros e frequências diárias para cada compartimento do caminhão tanque: temperatura, teste de algarol, ácido titulável, índice crioscópico, densidade relativa, teor de gordura, sólidos totais e não gordurosos e pesquisa resíduos de antibióticos tetraciclínicos e tetraciclínicos e demais grupos conforme programa de autocontrole, pesquisas de neutralizantes de ácidos, de reconstituintes de densidade ou índice crioscópico e substâncias conservadoras (cloratos, cloro, hipoclorito, amido, formaldeído, sacarose, peróxido de hidrogênio, álcool etílico, bicarbonato de sódio), além de monitoramento de formaldeído por metodologia de referência. Para leite de outros estabelecimentos com SIF ainda faz-se fosfatase e peroxidase. São realizadas as seguintes análises para o controle da qualidade da matéria-prima, por rota transportada Contagem Padrão em Placas (CPP) com frequência mensal, mensal por produtor; Contagem Padrão em Placas (CPP), Contagem de Células Somáticas (CCS), proteína, lactose, sólidos totais; Duas vezes por mês por produtor: teor de



gordura; Análise individual de produtor conforme definido no programa de autocontrole: índice crioscópico, pesquisa de neutralizantes de ácidos e de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico e substâncias conservadoras.

REQUISITOS MÍNIMOS EXIGIDOS PARA O FORNECIMENTO DE LEITE IN NATURA À COOPERATIVA DÁLIA ALIMENTOS LTDA.

Leite in natura: Avaliação físico-química para recepção:

Controle / Limites aceitáveis / Legislação:

Temperatura no momento do recebimento (associadas), menor ou igual a 7 °C, excepcionalmente até 9°C - IN N° 76 E 77, de 26 de novembro de 2018, MAPA.

Temperatura no momento do recebimento (terceiros): menor ou igual a 06 °C - Decreto N° 53.103, de 24 de junho de 2016.

Acidez titulável: 0,14 a 0,18 g% - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Densidade relativa: 1,028 a 1,034 g/mL 15°C/15°C - Decreto 10.468/2020.

Estabilidade Algarol: Mínimo 72% - IN N° 76, de 26 de novembro de 2018, MAPA.

Presença de neutralizantes de ácidos: Negativo - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Presença de inibidores de crescimento microbiano: Negativo - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Presença de reconstituintes de densidade ou índice crioscópico: Negativo - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Resíduos de Antibióticos: Específico para cada substância (LMR) - PNCR - MAPA, IN N° 42, de 20 de dezembro de 1996.

Índice crioscópico: Máximo de - 0,530 °H e Mínimo de - 0,555 °H - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Teor de gordura: maior ou igual 3,0% (m/m) - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

CMP (Caseinamicropeptídeo) - via HPLC: menor ou igual 30 mg/L - IN N° 69, de 13 de dezembro de 2006, MAPA.

Extrato Seco Desengordurado (ESD): maior ou igual a 8,4% (m/m) - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Sólidos totais: maior ou igual a 11,4% (m/m) - RIISPOA, de 29 de março de 2017.

Pesquisa de fosfatase alcalina (*): Positivo IN N° 76, de 26 de novembro de 2018, MAPA.

Pesquisa de peroxidase (*): Positivo - IN N° 76, de 26 de novembro de 2018, MAPA.

Observação: (*) análise realizada quando o leite in natura é proveniente da fábrica, usina de beneficiamento ou posto de refrigeração.

Leite Pasteurizado: Físico-químicas por sítio liberado: gordura, acidez, estabilidade ao algarol, extrato seco desengordurado, densidade e índice crioscópico.

Microbiologia de todos os sítios por mês: enterobactérias.

Acidez titulável: 0,14 a 0,18 g%

Densidade relativa a 15°C/15°C: 1,028 a 1,034 g/mL

Estabilidade algarol: Mínimo 78%

Índice crioscópico: Máximo de - 0,530 °H

Teor de gordura: de 1,0 a 1,1%

Extrato Seco Desengordurado (ESD): ≥ 8,3% (m/m)

Sólidos totais: ≥ 9,3% (m/m)

Enterobactérias: ≤ 1,0x101 UFC/mL

Produto final:



Avaliação físico-química: cada 30 minutos de produção, um litro por máquina de envase, são avaliados os parâmetros pH, viscosidade e sensorial após 2 dias de incubação em estufa a 36°C +/- 2° C. Acidez, gordura e extrato seco desengordurado de uma amostra no início e final de ciclo de produção por planta de envase após 2 dias de incubação em estufa a 36°C +/- 2° C.

Acidez titulável: 0,14 a 0,16 g%

Índice crioscópico: Máximo de -0,530 °H

Teor de gordura: de 1,0 a 1,1%

pH: 6,4 a 6,9

Extrato Seco Desengordurado (ESD): ≥ 8,3% (m/m)

Análise Sensorial: Aspecto: líquido homogêneo, sem grumos;

Sabor: agradável, não rançoso;

Odor: agradável, não rançoso;

Cor: branca

Presença de lactose: amostra enviada para laboratório externo no 6º dia após produção para pesquisa de lactose.

Avaliação microbiológica: 01 litro por lote produzido no 2º dia de incubação em estufa a 36°C +/- 2° C: ATP e Bioluminescência;
01 lote por semana no 7º dia de incubação em estufa a 36°C +/- 2° C: contagem padrão de mesófilos.

ATP Bioluminescência: ≤ 99 URL

Contagem padrão de mesófilos: ≤ 1,0x10⁵ UFC/mL

Padronização do teor de gordura no leite:

O leite é padronizado quanto ao teor de gordura desejado, conforme o tipo de leite, na centrífuga padronizadora. Para o leite integral, o operador regula a padronização para 1% de gordura. Durante o processo de padronização, o leite resfriado é enviado ao silo isotérmico de leite pasteurizado e aleatoriamente o operador leva uma amostra ao laboratório para avaliar a gordura, se necessário regula a centrífuga para desnatar mais ou menos, para que o silo completo esteja com o percentual correto de 1% de gordura. Quando completar o volume desejado de leite no silo, o operador coleta uma amostra e leva ao laboratório para análise da liberação final.

Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/ Transporte

O leite é recebido de produtores ou de empresas com SIF em caminhões-tanque isotérmicos e é analisado, descarregado e armazenado (Max: 5°C) de acordo as especificações do Decreto 10.468/2020. Em seguida clarificado e pasteurizado (72 a 75°C por 15 segundos). Na etapa de pasteurização é adicionado o estabilizante citrato de sódio. Após a pasteurização, o leite é bombeado para a unidade de Processamento de produtos UHT, onde é homogeneizado e ultrapasteurizado em equipamento Tetra Pak, à temperatura de 140°C, durante 4 segundos. O leite é então resfriado à temperatura abaixo de 32°C, passa por um equipamento chamado FLEX-DOS que faz a dosagem asséptica da enzima lactase na linha, de acordo com as quantidades especificadas na lista de ingredientes e endo, o mínimo é envasado assépticamente na máquina Tetra Pak Aseptic E3 SpeediEdge. Após o envase, por sistema de estera, o leite é destinado para a máquina cardboard que fará a montagem da caixa com 12 litros. As caixas são montadas em paletes totalizando 1020 litros.



Estocagem

Os paletes de leite são levados para depósito apropriado para esta finalidade, dotado de sistema de armazenamento do tipo Drive-in, onde permanecerão estocados até a liberação pelo laboratório.

Transporte

O transporte é feito através de caminhões convencionais.

Responsável pela elaboração do produto: Antônio Maria Leivas Salazar

Responsável Técnico: Antonio Maria Leivas Salazar - CRQ 5ª região/RS 05404441

Documento revisado em: 14/09/2020.

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
DALIA	465 / 3746	1	16/09/2024	17/09/2030	Cancelado
DALIA	470 / 3746	1	16/09/2024	17/09/2030	Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Cartão tetrabrk	1.000	Litro	Ativo
Secundária	Papelão	12.000	Litro	Ativo



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do título	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Cartão tetrabnk	1,000	L	DÁLIA	465	Cancelado	04/05/2020	Inativo
Primária	Cartão tetrabnk	1,000	L	DÁLIA	470	Ativo	04/05/2020	Ativo
Secundária	Papelão	12,000	L	DÁLIA	465	Cancelado	28/12/2021	Inativo
Secundária	Papelão	12,000	L	DÁLIA	470	Ativo	28/12/2021	Ativo

Arquivos diversos:

Nome do arquivo	Módulo	Natureza de solicitação	Área	Sessões do formulário	Envio obrigatório	Data de inclusão	Situação
JUSTIFICATIV	PGA-SIGSIF/Registro de	Solicitação de Registro de		TODAS	Não	18/09/24	Ativo

Parâmetros

Situação: Data: Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação N°:	000007/2025	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	08/01/2025

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	N° do controle/registro do estabelecimento:	317
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	89305239003875
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO:		
Processo tecnológico de produto:	- PEITO SEM PELE - PEITO SEM PELE SEM FILEZINHO - MEIO PEITO SEM PELE		
Característica de produto:	- MEIO PEITO SEM PELE SEM FILEZINHO - FILEZINHO (SASSAMI)		
Forma de conservação de produto:	- COXA E SOBRECORA - COXA E SOBRECORA SEM PELE - SOBRECORA		
Unidade de medida:	NÃO SE APLICA	Processo n°:	14
Forma de obtenção:	NÃO SE APLICA	Área:	Carne e Derivados
Finalidade de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO
	Quilograma	Produto regulamentado:	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO
	COMESTÍVEL	Categoria de produto:	PRODUTOS EM NATUREZA



Atributos específicos

Hala:

Outras informações

--

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Aves	Frango		

Comercialização

Mercado interno:	BRASIL
------------------	--------

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

Países (Mercado externo)

--

Composição

--



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Única	CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM	100	Kilograma	100
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

BANDEJA DE ISOPOR PESO PADRÃO 700g
CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO:

- Peito sem pele
- Peito sem pele sem filezinho
- Meio peito sem pele
- Meio peito sem pele sem filezinho
- Filezinho (Sassami)
- Coxa e sobrecoxa
- Sobrecoxa

PELÍCULA POLIETILENO - PESO VARIÁVEL
CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO:

- Peito sem pele
- Peito sem pele sem filezinho
- Meio peito sem pele
- Meio peito sem pele sem filezinho
- Coxa e sobrecoxa

SACO POLIETILENO PESO PADRÃO 1kg
CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO:

- Peito sem pele
- Peito sem pele sem filezinho
- Meio peito sem pele
- Meio peito sem pele sem filezinho
- Filezinho (Sassami)
- Coxa e sobrecoxa
- Sobrecoxa

ENTREFOLHADOS - CAIXA DE PAPELÃO PESO PADRÃO 16 kg
CARNE CONGELADA DE FRANGO SEM OSSO:

- Peito sem osso sem pele
- Coxa e sobrecoxa sem osso

1) Método de Controle de Qualidade Realizado pelo Estabelecimento

A Dália Alimentos possui programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pela indústria, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos, estando a dispor das autoridades sempre que solicitado.

Nos programas de autocontrole estão descritos todos os procedimentos adotados na indústria quanto aos itens: manutenção das instalações e equipamentos industriais (incluindo iluminação, ventilação, calibração e águas residuais); água de abastecimento; controle integrado de pragas; limpeza e sanitização operacional e industrial; higiene, hábitos higiênicos dos colaboradores; treinamento e saúde dos operários; procedimentos sanitários das operações; controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagem; controle da temperatura; análise de perigos e pontos críticos de controle; controles laboratoriais e análises; controle de formulações; rastreabilidade e recolhimento; embasamento para certificação e bem estar animal.

O monitoramento e a verificação são executados por funcionários da Divisão Controle de Qualidade de acordo com as frequências definidas dentro dos programas de autocontrole acima citados. Sempre que são identificadas desvios, ocorre o registro e são adotadas medidas corretivas e preventivas com o objetivo de reestabelecer a normalidade do processo e prevenir a ocorrência de falhas.

2) Especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade

Características Físico-Químicas:

Peito de frango com pele e com osso
- Relação de umidade e proteína: Mx 4,09

Coxa com pele e com osso
- Relação de umidade e proteína: Mx 4,88

Sobrecoxa com pele e com osso
- Relação de umidade e proteína: Mx 4,63

Coxa com Sobrecoxa com pele e com osso
- Relação de umidade e proteína: Mx 4,72

Características Microbiológicas

As análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais são realizadas em laboratórios de própria empresa ou em laboratórios externos acreditados. Os padrões dessas análises respeitam as exigências das legislações específicas vigentes.

BN



As análises microbiológicas minimamente realizadas para os produtos desta categoria são:

- Salmonella Enteritidis/25g
- Salmonella Typhimurium/25g
- Escherichia coli/g

3) Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/Transporte

3.1 Pendura e sangria

Após jejum e dieta hídrica, os frangos são transportados em gaiolas por veículos apropriados e descansam em ambiente especialmente instalado, por um período máximo de duas horas. O local é dotado de ventiladores e aspersores que poderão ser acionados para garantir o conforto térmico dos frangos, visando atender as normas de bem estar animal e obter melhor qualidade de produto. Anteriormente a pendura, é avaliada a documentação que acompanha o transporte dos frangos, boletim sanitário e ficha de acompanhamento do lote (FAL) e avaliação do atendimento do PCC Químico (IQ). Após período de descanso, o caminhão se desloca até a área de descarregamento, onde as caixas de transporte são retiradas do veículo e direcionadas para a área de pendura dos frangos. Os frangos são pendurados manualmente pelos pés na nória de processamento. Na sequência, serão insensibilizados em cuba com lâmina de água eletrificada, com renovação adequada, e recebem descarga elétrica de acordo com o peso dos frangos. São observados os sinais do frango a fim de garantir que a insensibilização seja adequada. A sangria deverá ser realizada em no máximo 12 segundos. A sangria ocorre de forma automática com repasse manual e são seccionadas as veias jugulares e artérias carótidas. Após percorrer túnel de sangria pelo tempo mínimo de 180 segundos para completo escoamento do sangue. Todo o processo é acompanhado por supervisor HALAL, habilitado pela empresa certificadora.

3.2 - Escaldagem e depenagem

A fase seguinte é a escaldagem em que os frangos passam em dois tanques com água em temperatura entre 45° e 50°C. A água destes tanques sofre renovação apropriada, conforme estabelecido em legislação. Após a escaldagem acontece a depenagem para remoção das penas. O processo é composto por três depenadeiras, sendo a última dotada de chuveiro de aspersão sob pressão. Após ocorre o repasse para retirada de penas remanescentes. Ocorre pré-inspeção por parte de colaboradores cedidos pela empresa e treinados pelo SIF local. Na sequência, é removida a cabeça de forma automática, podendo ser transferida por chute pneumático para chiller de pré-resfriamento em sala específica ou ser destinada para descarte. Após os frangos são transferidos, de forma automática, para outra nória de operação que, ao mesmo tempo, corta os pés dos frangos. Os pés são direcionados para chiller de água quente e limpos em depilador específico, classificados em pés e pés com pododermite e bombeados separadamente para chillers de pré-resfriamento em local apropriado. Os chillers são abastecidos com água hipoclorada, ou seja, o padrão de cloro livre residual é de 0,2 a 5,0 ppm e sofrem renovação na proporção de 1,5 L/Kg de produto. A temperatura da água nos chillers de pré-resfriamento é de no máximo 4°C e a temperatura dos produtos não poderá exceder o limite de 7°C.

Os frangos passam, através de esteção de lavagem com água potável pressurizada, para a sala de evisceração.

3.3 - Evisceração

Na sala de evisceração, os frangos são eviscerados por processo mecânico que acontece em 04 diferentes estações quais sejam: remoção de resíduos do reto, extração da cloaca, abertura do abdômen e exposição das vísceras. Após exposição



das vísceras, ocorre inspeção pós morte por parte de colaboradores cedidos pela empresa ao SIF, conforme artigo nº 73 do decreto 9.013 de 2017. Quando identificadas anomalias, as carcaças são direcionadas para nória secundária para retirada das partes comprometidas. O restante da carcaça é direcionada para pré-resfriamento.

Quanto às vísceras comestíveis: a moela é retirada manualmente e antes de passar para o pré-resfriamento, é processada por equipamento específico no qual é aberta, limpa e é removida a cutícula. O coração e fígado são separados e limpos manualmente, retirando o saco pericárdico e vesícula biliar respectivamente, e direcionados em coletores com bombas que transportam o produto até os respectivos chillers para pré-resfriamento. Estes chillers são tanques com helicóides, com água a temperatura máxima de 4°C, que sofrem renovação na proporção de 1,5 L/Kg de produto e possuem cloro livre residual entre 0,2 e 5,0 ppm.

As carcaças consideradas aptas pela inspeção federal, seguem pela nória principal e na qual ocorre remoção de papo e traquila e corte do pescoço. Após seguem para inspeção final, onde é monitorado e revisado o PCC 1 B, a fim de garantir ausência de contaminação gástrica, biliar e fecal. A carcaça com contaminação biliar é contabilizada em área específica, removida antes do chuveiro do PCC e pesada em nória específica para fazer o teste e em seguida rependurada na nória principal para passar no chuveiro novamente. As carcaças com contaminação biliar, gástrica ou fecal detectadas após o chuveiro do PCC são contabilizadas em área específica e descartadas. Ao final da linha, a carcaça passa por chuveiro de aspersão sob pressão mínima de 5,0 bar e é destinada ao pré-resfriamento.

3.4 - Pré-resfriamento

As partes removidas da carcaça, tanto na etapa da inspeção federal como do PCC1Q, destinadas para cortes, são resfriadas no sistema de pré-resfriamento. Tanque em aço inox com helicóides, repleto de água com teor de cloro livre residual de 0,2 a 5,0 ppm, a temperatura máxima de 16°C na sua entrada. Esta água sofre renovação na proporção de 1,5 litros por carcaça. O tempo de permanência neste tanque é no máximo 30 minutos passando, em seguida, para outro tanque similar, porém maior denominado de chiller. A água na saída do chiller terá temperatura máxima de 4°C e teor de cloro livre residual entre 0,2 e 5,0 ppm. A água é renovada na proporção de:

- 1,0 L/carcaça, para carcaça com peso não superior a 2,5 kg;
- 1,5 L/carcaça, para carcaça com peso entre 2,5 (dois quilos e meio) a 5,0 kg;
- 2 L/carcaça, para carcaça com peso superior a 5,0 kg.

O período de permanência no chiller é de aproximadamente 45 minutos.

Para manter a temperatura da água dos chillers nos níveis preconizados pelas normativas, esta é recirculada em equipamento regulador de temperatura chamado de rechiller ou, eventualmente poderá ocorrer de adição de gelo em escamas. A temperatura das carcaças poderá ser no máximo 7°C e a absorção de água 8% do peso da carcaça. Conforme estudo de microbiologia preditiva realizado pela empresa, se admite temperatura da carcaça até 10°C. Após tempo de permanência no pré-resfriamento, as partes são depositadas em caixas plásticas limpas e destinadas ao setor de espójeamento (cortes).

3.5 - Espójeamento (Cortes)

A sala de cortes é climatizada, sendo a temperatura máxima permitida de 12°C. Nesta sala são espójeadas, através de máquina de corte automatizada, em várias modalidades de cortes a saber: ponta da asa, meio da asa, coxa da asa, peito inteiro, peito com dorso, coxa com sobrecoxa, coxa, sobrecoxa, dorso, sangüínea. Os cortes (peito sem osso sem pele, peito sem osso sem pele sem filezinho, meio peito sem osso sem pele, meio peito sem osso sem pele sem filezinho) são



direcionados para máquina desossadora automática, na qual é removida a pele e posteriormente ocorre remoção do osso. Após remoção do osso, o peito é partido ao meio e retirado o salsão. O corte coxa com sobrecoxa sem osso é direcionado para desossadora automática específica. Após remoção, os produtos passam por repasse manual e são direcionados para embalagem. Os cortes sobrecoxa e coxa sem osso serão desossados manualmente. Todos os cortes podem ser desossados manualmente com facas higienizadas, esterilizadas e trocadas a cada duas horas, caso as desossadoras automáticas não estejam em funcionamento.

3.6 - Embalagem primária

Bandeja de Isopor - Padrão 700g e 900g

O acondicionamento dos cortes na bandeja de poliestireno é realizado de forma manual, peso padronizado e estas são direcionadas para embaladoras automáticas a fim de receber filme de cobertura. Após a selagem são devidamente identificadas (data produção/ validade e turno) e seguem por esteira até o setor de embalagem secundária.

Película de Polietileno - peso variável

Na esteira, vindo do espósejamento, o produto é acondicionado manualmente em repartições na esteira sanitária, que por sua vez direciona o produto para equipamento de embalagem automática. Nesta, o produto é envolto por película de polietileno devidamente identificada (data produção/ validade e turno), selada automaticamente e direcionada via esteira para seção de embalagem secundária.

Saco de polietileno - Peso Padrão 1kg

O acondicionamento do produto em saco de polietileno é realizado de forma manual, peso padronizado, devidamente identificado (data produção/ validade e turno) e selado manualmente. Após o produto é direcionado para o setor de embalagem secundária.

Enfrolhados - Caixa com 10kg

Os cortes são enfrolhados em películas transparentes (sem impressão) e dispostos em bandeja plástica e direcionados para seção de embalagem secundária. No setor de embalagem secundária o produto recebe uma etiqueta de identificação interna e externa conforme croqui em anexo.

3.7 - Embalagem secundária

Na sala de embalagem secundária o produto é disposto em caixas de papelão com peso padronizado. Na sequência a caixa de papelão com o produto passa no equipamento de conferência de peso e identificação, com código de barras.

3.8 - Congelamento

Os produtos embalados e devidamente identificados são direcionados em túnel contínuo de congelamento, com temperatura inferior a -22°C. No túnel permanecem por tempo necessário até atingir as seguintes temperaturas:

Produtos Congelados Mercado Interno: -12,0°C;

Produtos Congelados Mercado Externo: -18,0°C;

Após atingir esta temperatura as caixas são retiradas do túnel, plastificadas e direcionadas para o detector de metais.



3.9 - Detector de metais

Os produtos passam pelo detector de metais, controla do PCC1 F. Quando detectadas anomalias, o produto será revisado, removido o corpo metálico, e se em condições que atendam as características visuais e de qualidade do corte, será passado pelo detector novamente. Se não houver rejeição pelo detector de metais, o mesmo seguirá fluxo normal, ou seja, será paletizado e encaminhado para a estocagem.

3.10 - Estocagem

Os paletes são transportados por empilhadeiras elétricas à câmara de congelados, com temperatura inferior ou igual a -18°C para manter a temperatura e dispostos em porta paletes em até 5 níveis.

3.11 - Expedição/Transporte

O produto é carregado em caminhões refrigerados e transportado para clientes e/ou consumidores, conforme demanda.

Responsável Técnico

Tomas Volkmer, Médico Veterinário, Registro no CRMV nº RS-15905

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
DÁLIA	12 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Ativo
DÁLIA	14 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Cancelado
DÁLIA	16 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Cancelado
DÁLIA	20 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Ativo
DÁLIA	164 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Cancelado
Dalia	140 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Ativo
Dalia	141 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Ativo
Dalia	142 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Ativo
Dalia	144 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Ativo



Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
DÁLIA	143 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Ativo
Dália	152 / 317	1	08/01/2025	08/03/2031	Ativo
DÁLIA	172 / 317	1	08/01/2025		Ativo
DÁLIA	153 / 317	1	08/01/2025		Ativo
DÁLIA	161 / 317	1	08/01/2025		Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Isopor	700,000	Gramas	Ativo
Primária	Polietileno	0,200 Até 1,000	Quilograma	Ativo
Primária	Polietileno	1,000 Até 8,000	Quilograma	Ativo
Primária	Polietileno	15,000	Quilograma	Ativo
Primária	Polietileno	1,900 Até 2,100	Quilograma	Ativo
Secundária	Papelão	20,000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	164	Cancelado	28/04/2020	Inativo
Primária	Isopor	700,000	g	DÁLIA	12	Ativo	20/01/2020	Ativo
Primária	Polietileno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	14	Cancelado	20/01/2020	Inativo
Primária	Polietileno	1,000 Até	Kg	DÁLIA	16	Cancelado	20/01/2020	Inativo
Primária	Polietileno	15,000	Kg	DÁLIA	20	Ativo	20/01/2020	Ativo
Primária	Polietileno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	143	Ativo	17/09/2020	Ativo
Primária	Polietileno	0,200 Até	Kg	Dália	152	Ativo	08/03/2021	Ativo
Primária	Polietileno	0,200 Até	Kg	Dália	140	Ativo	24/09/2020	Ativo
Primária	Polietileno	0,200 Até	Kg	Dália	141	Ativo	24/09/2020	Ativo
Primária	Polietileno	0,200 Até	Kg	Dália	142	Ativo	24/09/2020	Ativo
Primária	Polietileno	0,200 Até	Kg	Dália	144	Ativo	24/09/2020	Ativo
Primária	Polietileno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	172	Ativo	16/09/2022	Ativo
Primária	Polietileno	1,000 Até	Kg	DÁLIA	153	Ativo	17/10/2023	Ativo
Secundária	Papelão	20,000	Kg	DÁLIA	153	Ativo	17/10/2023	Ativo
Primária	Polietileno	1,900 Até	Kg	DÁLIA	161	Ativo	17/10/2023	Ativo
Secundária	Papelão	20,000	Kg	DÁLIA	161	Ativo	17/10/2023	Ativo

Arquivos diversos



Nome do arquivo	Módulo	Natureza de solicitação	Área	Sessões do formulário	Envio obrigatório	Data de inclusão	Situação
CERTIFICADO	PGA-SIGSIF/Registro de	Solicitação de Registro de		TODAS	Não	06/02/24	Ativo

Parâmetros

Situação: Data: Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação N°:	000006/2025	Situação atual:	Registrado
Tipo de solicitação:	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	08/01/2025

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	N° do controle/Registro do estabelecimento:	317
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	69305239003675
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA

Dados do registro de produto

Denominação de venda:	CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO		
Processo tecnológico de produto:	- PEITO - COXAS - SOBRECOCAS		
Característica de produto:	- COXAS E SOBRECOCAS - COXINHAS DAS ASAS (DRUMETTE)		
Forma de conservação de produto:	- MEIO DAS ASAS (TILUPA) - ASAS - COXAS E SOBRECOCAS COM PORÇÃO DORSAL		
Unidade de medida:	- DORSO - DORSO COM PESCOÇO - COXINHA DAS ASAS		
Forma de obtenção:	- MEIO DAS ASAS - ASAS - SAMBUIQUIRA		
Finalidade de produto:	NÃO SE APLICA		
	NÃO SE APLICA		
	CONGELADO(A)		
	Processo n°:	13	
	Área:	Carne e Derivados	
	Produto padronizado:	CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO	



Quilograma

Produto regulamentado: CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO

Categoria de produto: PRODUTOS EM NATUREZA

COMESTÍVEL

Atributos específicos

Halal

Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Áves	Frango		

Comercialização

Mercado interno: BRASIL

Mercado externo

Mercado comum (Mercado

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Países (Mercado externo):

Composição:

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	CARNE CONGELADA DE FRANGO COM	100	Quilograma	100
			Total:	100

Processo de fabricação:

Processo de fabricação:

BANDEJA DE ISOPOR PESO PADRÃO 700 g
CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO
- Peito
- Coxas
- Sobrecoxas
- Coxinhas das Asas (Drumette)
- Meio das Asas (Tulpa)
- Asas

PELÍCULA POLIETILENO PESO VARIÁVEL
CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO
- Peito
- Coxas e sobrecoxas
- Coxas e sobrecoxas com porção dorsal
- Coxas
- Sobrecoxas
- Dorsos
- Dorsos com peleção

SACO POLIETILENO - PADRÃO 1 kg
CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO
- Coxas Sobrecoxas



- Coxinhas das Asas (Drumette)
- Meio das Asas (Tulpa)
- Asas
- Sambiquara

SACO POLIETILENO - PESO VARIÁVEL APROX. 2 kg
CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO
- Coxas e Sobrecoxas

ENTREFOLHADOS - CAIXA DE PAPELÃO PESO PADRÃO 16 kg
CARNE CONGELADA DE FRANGO COM OSSO
- Coxas e Sobrecoxas

Método de Controle de Qualidade Realizado pelo Estabelecimento

A Dália Alimentos possui programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pela indústria, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos, estando a dispor das autoridades sempre que solicitado.

Nos programas de autocontrole estão descritos todos os procedimentos adotados na indústria quando aos itens: manutenção das instalações e equipamentos industriais (incluindo iluminação, ventilação, calibração e águas residuais); água de abastecimento; controle integrado de pragas; limpeza e sanitização operacional e industrial; higiene, hábitos higiênicos dos colaboradores; treinamento e saúde dos operários; procedimentos sanitários das operações; controle de matérias-primas, ingredientes e material de embalagem; controle de temperaturas; análise de perigos e pontos críticos de controle; controles laboratoriais e análises; controle de formulações; rastreabilidade e recolhimento; embasamento para certificação e bem-estar animal.

O monitoramento e a verificação são executados por funcionários da Divisão Controle de Qualidade de acordo com as frequências definidas dentro dos programas de autocontrole acima citados. Sempre que são identificados desvios, ocorre o registro e são adotadas medidas corretivas e preventivas com o objetivo de restabelecer a normalidade do processo e prevenir a ocorrência de falhas.

1) Especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação da conformidade

Características Físico-Químicas

Peito de frango com pele e com osso
- Relação de umidade e proteína: Máx 4,09

Coxa com pele e com osso
- Relação de umidade e proteína: Máx 4,88

Sobrecoxa com pele e com osso



- Relação de umidade e proteína: Máx 4,63

Coxa com Sobrecoxa com pele e com ossos
- Relação de umidade e proteína: Máx 4,72

Características Microbiológicas

As análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais são realizadas em laboratórios da própria empresa ou em laboratórios externos acreditados. Os padrões dessas análises respeitam as exigências das legislações específicas vigentes.

As análises microbiológicas mínimas realizadas para os produtos desta categoria são:

- Salmonella Enteritidis/25g
- Salmonella Typhimurium/25g
- Escherichia coli/g

2) Processo de Fabricação/Embalagem/Armazenamento/Transporte

2.1 - Pendura e sangria

Após jejum e dieta hídrica, os frangos são transportados em gaiolas por veículos apropriados e descansarão em ambiente especialmente instalado, por um período máximo de duas horas. O local é dotado de ventiladores e aspersores que poderão ser acionados para garantir o conforto térmico dos frangos, visando atender as normas de bem estar animal e obter melhor qualidade de produto. Anteriormente a pendura, é avaliada a documentação que acompanha o transporte dos frangos, boletim sanitário e ficha de acompanhamento do lote (FAL) e avaliação do atendimento do PCC Químico (1Q). Após período de descanso, o caminhão se desloca até a área de descarregamento, onde as caixas de transporte são retiradas do veículo e direcionadas para a área de pendura dos frangos. Os frangos são pendurados manualmente pelos pés na nória de processamento. Na sequência, serão insensibilizados em cuba com lâmina de água eletrificada, com renovação adequada, e recebem descarga elétrica de acordo com o peso dos frangos. São observados os sinais do frango a fim de garantir que a insensibilização seja adequada. A sangria deverá ser realizada em no máximo 12 segundos. A sangria ocorre de forma automática com repasse manual e são seccionadas as veias jugulares e artérias carótidas. Após percorrer túnel de sangria pelo tempo mínimo de 180 segundos para completo escoamento do sangue. Todo o processo é acompanhado por supervisor HALAL, habilitado pela empresa certificadora.

2.2 - Escaldagem e depenagem

A fase seguinte é a escaldagem em que os frangos passam em dois tanques com água em temperatura entre 45° e 60°C. A água destes tanques sofre renovação apropriada, conforme estabelecido em legislação. Após a escaldagem acontece a depenagem para remoção das penas. O processo é composto por três depenadoras, sendo a última dotada de chuveiro de aspersão sob pressão. Após ocorre o repasse para retirada de penas remanescentes. Ocorre pré-inspeção por parte de colaboradores credenciados pela empresa e treinados pelo SIF local. Na sequência, é removida a cabeça de forma automática, podendo ser transferida por chute pneumático para chiller de pré-resfriamento em sala específica ou ser destinada para descarte. Após os frangos são transferidos, de forma automática, para outra nória de operação que, ao mesmo tempo, corta os pés dos frangos. Os pés são direcionados para chiller de água quente e limpos em depilador específico.



classificados em pés e pés com pododermite e bombeados separadamente para chillers de pré-resfriamento em local apropriado. Os chillers são abastecidos com água hipoclorada, ou seja, o padrão de cloro livre residual é de 0,2 a 5,0 ppm e sofrem renovação na proporção de 1,5 L/Kg de produto. A temperatura da água nos chillers de pré-resfriamento é de no máximo 4°C e a temperatura dos produtos não poderá exceder o limite de 7°C.

Os frangos passam, através de estação de lavagem com água potável pressurizada, para a sala de evisceração.

2.3 - Evisceração

Na sala de evisceração, os frangos são eviscerados por processo mecânico que acontece em 04 diferentes estações quais sejam: remoção de resíduos do reto, extração do cloaca, abertura do abdômen e exposição das vísceras. Após exposição das vísceras, ocorre inspeção pós morte por parte de colaboradores credenciados pela empresa ao SIF, conforme artigo nº 73 do decreto 9.013 de 2017. Quando identificadas anomalias, as carcaças são direcionadas para nória secundária para retirada das partes condenadas. O restante da carcaça é direcionado para pré-resfriamento.

Quando as vísceras comestíveis: a moela é retirada manualmente e antes de passar para o pré-resfriamento, é processada por equipamento específicos no qual é aberta, limpa e é removida a cutícula. O coração e fígado são separados e limpos manualmente, retirando o saco pericárdico e vesícula biliar respectivamente, e direcionados em coletores com bombas que transportem o produto até os respectivos chillers para pré-resfriamento. Estes chillers são tanques com helicoides, com água a temperatura máxima de 4°C, que sofrem renovação na proporção de 1,5 L/Kg de produto e possuem cloro livre residual entre 0,2 e 5,0 ppm.

As carcaças consideradas aptas pela inspeção federal, seguem pela nória principal e na qual ocorre remoção de papo e traqueia e corte do pescoço. Após seguem pela inspeção final, onde é monitorado e revisado o PCC 1.8, a fim de garantir ausência de contaminação gástrica, biliar e fecal. A carcaça com contaminação biliar é contabilizada em abaco específico, removida antes do chuveiro do PCC e pendurada em nória específica para fazer o toalete e em seguida rependurada na nória principal para passar no chuveiro novamente. As carcaças com contaminação biliar, gástrica ou fecal detectadas após o chuveiro do PCC são contabilizadas em abaco específico e descartadas. Ao final da linha, a carcaça passa por chuveiro de aspersão sob pressão mínima de 5,0 bar e é destinada ao pré-resfriamento.

2.4 - Pré-resfriamento

As partes removidas da carcaça, tanto na etapa da inspeção federal como do PCC10, destinadas para cortes, são resfriadas no sistema de pré-resfriamento. Tanque em aço inox com helicoides, repleto de água com teor de cloro livre residual de 0,2 a 5,0 ppm, a temperatura máxima de 16°C na sua entrada. Esta água sofre renovação na proporção de 1,5 litros por carcaça. O tempo de permanência neste tanque é no máximo 30 minutos passando, em seguida, para outro tanque similar, porém maior denominado de chiller. A água na saída do chiller terá temperatura máxima de 4°C e teor de cloro livre residual entre 0,2 e 5,0 ppm. A água é renovada na proporção de:

- 1,0 L/carcaça: para carcaça com peso não superior a 2,5 kg;
- 1,5 L/carcaça: para carcaça com peso entre 2,5 (dois quilos e meio) a 5,0 kg;
- 2 L/carcaça: para carcaça com peso superior a 5,0 kg.

O período de permanência no chiller é de aproximadamente 45 minutos.

Para manter a temperatura da água dos chillers nos níveis preconizados pelas normativas, esta é recirculada em equipamento regulador de temperatura chamado de rechiller ou, eventualmente poderá ocorrer de adição de gelo em escamas. A temperatura das carcaças poderá ser no máximo 7°C e a absorção de água 8% do peso da carcaça. Conforme

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



estudo de microbiologia preditiva realizado pela empresa, se admite temperatura da carcaça até 10°C. Após tempo de permanência na pré-refrigeração, as partes são depositadas em caixas plásticas limpas e destinadas ao setor de espóteamento (cortes).

2.5 - Espóteamento (Cortes)

A sala de cortes é climatizada, sendo a temperatura máxima admitida de 12°C. Nesta sala são espóteadas, através de máquina de corte automatizada, em várias modalidades de cortes a saber: pescoço, asa inteira, meio da asa, coxa da asa, ponta da asa, peito inteiro, peito com dorso, coxa com sobrecoxa, coxa, sobrecoxa, dorso, lombiguira. Os cortes: peito, coxas, sobrecoxas, coxinha das asas, meio das asas e as asas caem sobre esteiras distintas ao longo das quais são embalados em sua embalagem primária.

2.6 - Embalagem primária

Bandeja de Isopor - Peso Padrão 700g

O produto é acondicionado manualmente nas bandejas com peso padrão de produto e direcionado para selagem automática em máquina específica e devidamente identificado (data produção / validade e lote).

Após o produto é direcionado para o setor de embalagem secundária.

Película de Polietileno - peso variável

Na esteira, vindo do espóteamento, o produto é acondicionado manualmente em repartições na esteira sanitária, que por sua vez direciona o produto para equipamento de embalagem automática. Nesta, o produto é envolto por película de polietileno devidamente identificada (data produção / validade e turno), selada automaticamente e direcionada via esteira para seção de embalagem secundária.

Saco de polietileno

O acondicionamento do produto em saco de polietileno é realizado de forma manual, peso padronizado, devidamente identificado (data produção / validade e turno) e selado manualmente. Após o produto é direcionado para o setor de embalagem secundária.

Entrefolhados - Caixa peso padrão 16kg

Os cortes são entrefolhados em películas transparentes (sem impressão) e dispostos em bandeja plástica e direcionados para seção de embalagem secundária. No setor de embalagem secundária o produto recebe uma etiqueta de identificação interna e externa conforme croqui em anexo.

2.7 - Embalagem secundária

Na sala de embalagem secundária o produto é disposto em caixas de papelão com peso padronizado. Na sequência a caixa de papelão com o produto passa no equipamento de conferência de peso e identificação, com código de barras.

2.8 - Congelamento

Os produtos embalados e devidamente identificados são direcionados em túnel contínuo de congelamento, com temperatura inferior a -22°C. No túnel permanecem por tempo necessário até atingir as seguintes temperaturas:

Produtos Congelados Mercado Interno: -12,0°C;

Produtos Congelados Mercado Externo: -18,0°C.

Após atingir esta temperatura as caixas são retiradas do túnel, plastificadas e direcionadas para o detector de metais.

2.9 - Detector de metais

Os produtos passam pelo detector de metais, controle do PCC1 F. Quando detectadas anomalias, o produto será rejeitado, removido o corpo metálico, e se em condições que atendam as características visuais e de qualidade do corte, será passado pelo detector novamente. Se não houver rejeição pelo detector de metais, o mesmo seguirá fluxo normal, ou seja, será paletizado e encaminhado para a estocagem.

2.10 - Estocagem

Os paletes são transportados por empilhadeiras elétricas à câmara de congelados, com temperatura inferior ou igual a -18°C para manter a temperatura e dispostos em porta paletes em até 5 níveis.

2.11 - Expedição/Transporte

O produto é carregado em caminhões refrigerados e transportado para clientes e/ou consumidores, conforme demanda.

Responsável Técnico:

Tomas Volkmer - Médico Veterinário - Registro no CRMV nº RS-15905

Rótulo

Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
DÁLIA	132 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Ativo
DÁLIA	133 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Ativo
DÁLIA	11 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Ativo
DÁLIA	13 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Cancelado
DÁLIA	15 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Cancelado
DÁLIA	18 / 317	1	08/01/2025	25/02/2031	Ativo



Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
DÁLIA	139 / 317	1	06/01/2025	25/02/2031	Ativo
DÁLIA	134 / 317	1	06/01/2025	25/02/2031	Ativo
DÁLIA	135 / 317	1	06/01/2025	25/02/2031	Ativo
DÁLIA	136 / 317	1	06/01/2025	25/02/2031	Ativo
DÁLIA	137 / 317	1	06/01/2025	25/02/2031	Ativo
DÁLIA	138 / 317	1	06/01/2025	25/02/2031	Ativo
Dalia	147 / 317	1	06/01/2025	05/03/2031	Ativo
Dalia	146 / 317	1	06/01/2025	05/03/2031	Ativo
Dalia	149 / 317	1	06/01/2025	05/03/2031	Ativo
DÁLIA	151 / 317	1	06/01/2025		Ativo
DÁLIA	163 / 317	1	06/01/2025		Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Isopor	700.000	Gramas	Ativo
Primária	Polesteno	0,200 Até 1,000	Quilograma	Ativo
Primária	Polesteno	1,000 Até 8,000	Quilograma	Ativo
Secundária	Papelão	16.000	Quilograma	Ativo



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polesteno	1,500 Até 2,100	Quilograma	Ativo
Secundária	Papelão	20.000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagens e rótulos

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polesteno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	139	Ativo	24/04/2020	Ativo
Primária	Isopor	700,000	g	DÁLIA	11	Ativo	17/01/2020	Ativo
Primária	Polesteno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	13	Cancelado	17/01/2020	Inativo
Primária	Polesteno	1,000 Até	Kg	DÁLIA	15	Cancelado	17/01/2020	Inativo
Secundária	Papelão	16,000	Kg	DÁLIA	19	Ativo	17/01/2020	Ativo
Primária	Polesteno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	132	Ativo	07/07/2020	Ativo
Primária	Polesteno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	133	Ativo	07/07/2020	Ativo
Primária	Polesteno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	134	Ativo	29/07/2020	Ativo
Primária	Polesteno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	135	Ativo	29/07/2020	Ativo
Primária	Polesteno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	136	Ativo	29/07/2020	Ativo
Primária	Polesteno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	137	Ativo	29/07/2020	Ativo
Primária	Polesteno	0,200 Até	Kg	DÁLIA	138	Ativo	29/07/2020	Ativo

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Plástico	0,200 Até	Kg	Dália	147	Ativo	05/03/2021	Ativo
Primária	Plástico	0,200 Até	Kg	Dália	145	Ativo	05/03/2021	Ativo
Primária	Plástico	0,200 Até	Kg	Dália	149	Ativo	05/03/2021	Ativo
Primária	Plástico	1,900 Até	Kg	DÁLIA	151	Ativo	17/10/2023	Ativo
Secundária	Papelão	20,000	Kg	DÁLIA	151	Ativo	17/10/2023	Ativo
Primária	Plástico	0,200 Até	Kg	DÁLIA	163	Ativo	13/08/2024	Ativo
Secundária	Papelão	20,000	Kg	DÁLIA	163	Ativo	13/08/2024	Ativo

Arquivos diversos

Nome do arquivo	Módulo	Natureza de solicitação	Área	Sessões do formulário	Envio obrigatório	Data de inclusão	Situação
CERTIFICADO	PGA-SIGSIF/Registro de	Solicitação de Registro de		TODAS	Não	22/05/24	Ativo

Parcer

Situação: Data: Emissor:

Descrição:



BA



Informativo da solicitação/Produto

Solicitação Nº	000156/2024	Situação atual	Registrado
Tipo de solicitação	Solicitação de Alteração de Registro de	Data da última atualização de situação:	05/12/2024

Identificação do estabelecimento

Tipo de estabelecimento:	Nacional	Nº do controle/Registro do estabelecimento:	167
Âmbito de inspeção:	SIF	CNPJ/CPF:	09305239000183
País:	BRASIL	Razão social/Nome:	COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS LTDA

Dados do registro do produto

Denominação de venda:	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL EM CUBOS		
Processo tecnológico de produto:	NÃO SE APLICA	Processo nº:	2
Característica de produto:	CUBOS	Área:	Carne e Derivados
Forma de conservação de produto:	CONGELADO(A)	Produto padronizado:	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO
Unidade de medida:	Kilograma	Produto regulamentado:	CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO
Forma de obtenção:		Categoria de produto:	PRODUTOS EM NATUREZA
Finalidade de produto:	COMESTÍVEL		

Atributos específicos

Uso de marcas de terceiros



Outras informações

Espécies

Grupo de Espécie	Espécie	Nome Científico	Nome Comum
Suínos	Suíno		

Comercialização

Mercado interno:	BRASIL
Mercado externo	
Mercado comum (Mercado	
Países (Mercado externo)	

Composição

Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
			Total:	100

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Tipo de ingrediente	Nome do ingrediente	Quantidade	Unidade de medida	Porcentagem(%)
Único	PERNIL SEM OSSO DE SUÍNO	100	Kilograma	100
			Total:	100

Processo de fabricação

Processo de fabricação:

CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO - PERNIL EM CUBOS

Método de Controle de Qualidade Realizado pelo Estabelecimento:

A empresa possui programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pela indústria, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos, conforme artigo 74 do decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Esses programas estão no Manual de Boas Práticas de Fabricação e descreve todos os procedimentos adotados na indústria quanto aos itens: Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração); Água de abastecimento; Controle de Pragas; Higiene e Hábitos Higiênicos dos funcionários; Higiene Industrial e Operacional; Procedimentos Sanitários Operacionais; Controle da matéria-prima (incluindo aqueles destinados ao aproveitamento condicional); ingrediente e material de embalagem; Controle de Temperaturas; Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Análises laboratoriais (Programas de autocontrole, atendimento de requisitos sanitários específicos de certificação ou exportação); Rastreabilidade e recolhimento; Embalamento para Certificação; Controle da formulação de produtos e combate a fraude e Blem Ester Animal. O monitoramento desses programas é realizado pelos funcionários da indústria e a verificação é feita pelos funcionários da Divisão Controle de Qualidade e análises conforme frequências estabelecidas nos programas a fim de auxiliarem nos controles realizados, garantindo a qualidade e inocuidade dos produtos.

Especificação dos parâmetros microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e seus métodos de avaliação de conformidade:

Características Microbiológicas:

Salmonella spp (n=5 c=1): Ausência em 25g

Escherichia coli (n=5 c=3): $10^1, 10^2$ e 10^3

O abate dos suínos é realizado no próprio estabelecimento, SIF 167.

Após o abate, as carcaças já inspecionadas e resfriadas (temperatura inferior a 7 °C no interior do maior músculo o pernil), por nós chegamos na sala de desossa. No mezanino, em uma mesa rolante de inox, com discos de corte, ocorre a separação das peças (pernil, paleta, sobre paleta, costela, barriga, carne) os quais são conduzidos até as mesas de desossa



(5 mesas), onde os cortes são preparados, desossados e realizado toalete, retirada da gordura superficial. O pernil segue na mesa (esteira) ou em carros são transportados até a sala de industrialização. Na sala de desossa a temperatura é controlada 10 °C, com registro por termômetro ou planilhas, efetuada por monitores e supervisionada pela equipe da qualidade. O pernil por máquina específica é cortado em cubos de aproximadamente 2 cm. Após segue para embalagem primária.

Embalagem primária:

O pernil em cubos é, manualmente, colocado em sacos impressos de polietileno de alta densidade (conforme croqui anexo), são pesados em balança com 2 kg. As embalagens são lacradas (solda) em máquina própria, após são colocados em monoblocos plásticos e conduzidos para sala de embalagem secundária.

Embalagem secundária: Na sala de embalagem secundária o produto é transferido dos monoblocos plásticos para caixa de papelão. Após o produto é colocado em carros do tipo gaiola e conduzido para o congelamento.

Congelamento: O congelamento é realizado em túneis de congelamento estáticos ou em túnel contínuo, onde permanece por 24 a 36 horas, até que atinja temperatura igual ou inferior a -12 °C. O regime de operação dos túneis de congelamento é de -35 °C. A temperatura é monitorada pela equipe do processo e supervisionada pela equipe da qualidade.

Armazenamento: Após congelado o produto é colocado em paletes, envoltos em filme "stretch" e transportado para câmara para produto congelado -18 °C, onde permanece até o momento da sua expedição. A temperatura da câmara é controlada por um sistema informatizado e monitorada pela equipe da operação e supervisionada pela equipe da qualidade.

Expedição: Os veículos para o transporte do produto são apropriados para o transporte de alimentos congelados. Na chegada para o embarque são ligadas para uma verificação do funcionamento do frio (checagem do frio), verifica-se o estado do baú, condição da lampa. Mediante o pedido é retirado o produto da câmara, neste momento verifica-se a data de produção, validade, condições das caixas e a temperatura do produto. Temperatura igual ou inferior ao que consta na embalagem de cada item, conforme padrão da empresa. Estas informações são colocadas na planilha de embarque e checadas pela equipe da qualidade. Temperatura de conservação do produto durante o transporte deve ser igual ou inferior a -12 °C.

Responsável pela Elaboração do Produto: Roberto Crippa - CRQ 05202563

Responsável técnico: Luis Gustavo Goulart do Nascimento - CRMV 6798

Responsável pelo desenvolvimento do rótulo e inserção no PGA_SKG/SIF: Nel G. Barzotto - CRA/RG nº 25837



Marca do produto	Número do registro do	Total	Data Início	Data Término	Situação
NOSSA TERRA	543 / 167	1	05/12/2024		Ativo

Embalagem

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Situação
Primária	Polietileno	1.000 Até 2.000	Quilograma	Ativo
Secundária	Papelão	5.000	Quilograma	Ativo

Vinculação entre embalagem e rótulo

Categoria da embalagem	Tipo de embalagem	Quantidade	Unidade de medida	Marca do produto	Nº do registro do produto	Situação do rótulo	Data início do vínculo	Situação do vínculo
Primária	Polietileno	1.000 Até	Kg	NOSSA TERRA	543	Ativo	21/03/2022	Inativo
Secundária	Papelão	5.000	Kg	NOSSA TERRA	543	Ativo	21/03/2022	Ativo

Arquivos diversos



Nome do arquivo	Módulo	Natureza de solicitação	Área	Sessão do formulário	Envio obrigatório	Data de inclusão	Situação
AUTORIZAÇÃO	PGA-SIGSIF/Registro de	Solicitação de Registro de		TODAS	Não	21/03/22	Ativo

Parecer

Situação:

Data:

Emissor:

Descrição:

relatorioSolicitacaoRegistroProduto.jasper

✓

[Voltar](#)[Imprimir](#)

Certificado de Regularidade do FGTS - CRF

Inscrição: 89.305.239/0073-58
Razão Social: COOPERATIVA DALIA ALIMENTOS
Endereço: RUA ARTHUR JOSE SCHROEDER 932 BOX1 / SAO CAETANO / ARROIO DO MEIO / RS / 95940-000

A Caixa Econômica Federal, no uso da atribuição que lhe confere o Art. 7, da Lei 8.036, de 11 de maio de 1990, certifica que, nesta data, a empresa acima identificada encontra-se em situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

O presente Certificado não servirá de prova contra cobrança de quaisquer débitos referentes a contribuições e/ou encargos devidos, decorrentes das obrigações com o FGTS.

Validade: 14/09/2025 a 13/10/2025

Certificação Número: 2025091406560570656206

Informação obtida em 15/09/2025 08:28:59

A utilização deste Certificado para os fins previstos em Lei esta condicionada a verificação de autenticidade no site da Caixa:
www.caixa.gov.br

Nº. 05.311. ESCRITURA PÚBLICA DE PROCURAÇÃO que fazem **Cooperativa Dália Alimentos LTDA** à **Elton de Lima e Igor Estevan Weingartner** como abaixo se declara. SAIBAM todos quantos esta pública escritura de procuração virem que, aos quinze dias do mês de maio do ano de dois mil e vinte e cinco (15/05/2025), neste Município de Encantado, Estado do Rio Grande do Sul, compareceu, perante mim, Tabeliã de Notas Substituta, neste Tabelionato de Notas de Encantado, sito na Rua João Sana, 35, Centro, a outorgante, a seguir relacionada e qualificada: **COOPERATIVA DÁLIA ALIMENTOS LTDA**, inscrita no **CNPJ sob nº. 89.305.239/0001-83**, com sede na Rua Monsenhor Scalabrini, nº. 320, Centro, neste Município de Encantado, e demais filiais inscritas nos seguintes CNPJ: **CNPJ sob nº 89.305.239/0005-07** - com sede na Rodovia Rs 130, Km 91/92, s/n, Bairro Palmas, Arroio do Meio/RS; **CNPJ sob nº 89.305.239/0024-70** - com sede na Rua Presidente Vargas, nº 330 Bairro Aimoré, no Município de Arroio do Meio/RS; **CNPJ sob nº 89.305.239/0038-75** - com sede na Rodovia RS 130, Km 91+80, s/n, Bairro Palmas, no Município de Arroio do Meio/RS; **CNPJ sob nº 89.305.239/0073-58** - com sede na Rua Arthur José Schroeder, nº 932, Bairro São Caetano, no Município de Arroio do Meio/RS; **CNPJ sob nº 89.305.239/0002-64** com sede na Rua Angelo Bordin, nº 1273, Bairro São Giacomo, no Município de Caxias do Sul/RS, cujo ato constitutivo foi registrado na Junta Comercial do Estado do Rio Grande do Sul, em 01/09/1947, sob NIRE nº 43400000453, neste ato todas representadas pelos senhores: **GILBERTO ANTÔNIO PICCININI**, brasileiro, maior e capaz, filho de Nilo Antonio Piccinini e de Gemma Olivia Piccinini, nascido em 29/06/1959, casado, agropecuária e presidente da empresa outorgante, inscrito no CPF/MF sob nº 280.417.040-34, portador da Cédula de Identidade RG Nº. 1011289269 expedida pela SJS/RS em 13/07/1998, residente e domiciliado nesta Cidade de Encantado, Estado do Rio Grande do Sul, na Rua Getúlio Vargas, nº 200/201, Bairro Porto Quinze; e **PASQUAL BERTOLDI**, brasileiro, maior e capaz, filho de Fermino Bertoldi e de Ermelina Bertoldi, viúvo, agricultor e vice-presidente da empresa outorgante, inscrito no CPF/MF sob nº. 240.304.220-04, portador da Cédula de Identidade RG Nº 8005110658 expedida pela SSP/RS em 21/06/2018, residente e domiciliado na Linha Barão do Rio Branco, Município de Roca Sales Estado do Rio Grande do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, ambos membros do Conselho de Administração, os quais declaram estar em plena vigência o seu período de mandato, reconhecidos como os próprios por mim Tabeliã de Notas Substituta, após a verificação dos documentos apresentados, cujas cópias ficam arquivadas nesta serventia, em pastas próprias e pessoas civilmente capazes, do que dou fé. Então, pelas outorgantes, foi dito que por este instrumento nomeiam e constituem como procuradores: **ELTON DE LIMA**, brasileiro, maior, Gerente da Divisão

Comércio e Marketing, casado, filho de Edison Santos De Lima e de Denise De Lima, nascido aos 11/03/1986, inscrito no CPF/MF sob nº 008.667.350-54, portador da Carteira Nacional de Habilitação nº 03253363649, expedida pelo DETRAN/RS em 29/05/2024, residente e domiciliado na Rua Arno Kampartz, nº 477, Bairro Olarias, no Município de Lajeado/RS, e **IGOR ESTEVAN WEINGARTNER**, maior e capaz, administrador, casado, filho de Paulo Roberto Weingartner e de Miriam Weingartner, nascido aos 10/01/1985, inscrito no CPF/MF sob nº 010.830.450-75, portador da Cédula de identidade RG nº 4085292425 expedida pela SJS/RS em 24/12/2003, residente e domiciliado na Rua Sybila Maria Mallmann, nº 69, Casa 02, Bairro Universitário, no Município de Lajeado/RS; **a quem confere poderes para assinar tabela de preços e projetos de venda para atendimento de licitações e chamadas públicas; expedir e assinar tabela de preços de produtos Dália para representação e venda; assinar declarações; declaração de gêneros alimentícios a serem entregues são produzidos pelos associados/cooperados; declaração de não utilização de mão de obra de menores (Art. 7º, XXXIII, CF/88); declaração de idoneidade para contratar com o poder público; declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação; declaração de atendimento às normas relativas a saúde e segurança do trabalho; assinar contratos com órgãos públicos relativos à merenda escolar (programas PAA e PNAE); termos de recebimentos e entrega dos produtos; assinar termo de recebimento de aviso de chamadas pública; atendimento de exigências e resultado de laudos laboratoriais; assinar recursos em casos de inabilitação em processo licitatório.** Enfim usar dos mais variados poderes em direito permitidos e indispensáveis ao fiel e cabal desempenho deste mandato, por mais diversos que sejam, vedado o substabelecimento, no todo ou em parte, ficando a outorgada obrigada a prestar contas à outorgante quando solicitado. O nome e os dados dos procuradores, bem como os elementos relativos ao objeto do presente instrumento, foram fornecidos e confirmados pela outorgante, que por eles se responsabiliza, reservando-se este Tabelionato de Notas o direito de não corrigir erros daí advindos. **DA LEI DE PROTEÇÃO DE DADOS:** Em atendimento à lei de proteção de dados pessoais, as partes declaram ainda: A) que submetem seus dados pessoais voluntariamente; B) que estão cientes de que os dados serão fornecidos aos sistemas de alimentação obrigatória como DOI, CENSEC, SINTER, CRI-RS e similares, por imposição normativa e legal; C) que estão cientes que, dado o caráter público dos atos notariais e registrais, poderá ser fornecida certidão desta escritura a terceiros. Finalmente, a outorgante declara que foi devidamente alertada por mim, Tabelião de Notas Substituta, sobre as consequências da responsabilidade civil e penal da outorga deste ato notarial, pela declaração da capacidade civil para o ato, ou

seja, que encontra-se em seu perfeito juízo e livre de qualquer induzimento ou coação para a lavratura deste ato, assim como por todos os documentos de identificação apresentados e por todas as declarações prestadas. E assim o disseram, do que dou fé e me pediram lavrasse esta escritura, que lhes sendo lida em voz alta, acharam conforme, aceitam, e ratificam e assinam, comigo, _____ Leticia Tais Schuck, Tabeliã de Notas Substituta deste Tabelionato de Notas e Protesto de Encantado, cujo sinal público poderá ser consultado no site: www.censec.com.br que, após cumpridas as formalidades legais e fiscais, subscrevi. Digitador por Gisele Farias dos Santos, Atendente. NADA MAIS. Traslada em seguida.. **Emolumentos (Prot. 5340/2025):** Escritura Pública de Procuração de Outorgante Pessoa Jurídica - Vlr. Emol.: R\$ 104,00 - Vlr. Selo Digital: R\$ 5,20(0175.04.1800001.08565). Processamento Eletrônico de Dados - Vlr. Emol.: R\$ 6,90 - Vlr. Selo Digital: R\$ 2,10(0175.01.2400021.09835). **VLR TOTAL EMOLUMENTOS: R\$ 110,90. VLR. TOTAL DOS SELOS: R\$ 7,30.=====**

Encantado, 15 de maio de 2025.

Assinado digitalmente por:
GILBERTO ANTONIO PICCININI
CPF: 280.417.040-34
Certificado emitido por AC SAFEWEB RFB v5
Data: 22/05/2025 14:24:27 -03:00



Cooperativa Dalia Alimentos LTDA
N/ato Representada Por Gilberto Antonio Piccinini
Outorgante

Assinado digitalmente por:
PASQUAL BERTOLDI
CPF: 240.304.220-04
Certificado emitido por AC PLANO DIGITAL
CD
Data: 22/05/2025 14:26:46 -03:00



Cooperativa Dalia Alimentos LTDA
N/ato Representada Por Pasqual Bertoldi
Outorgante

Assinado digitalmente por:
LETICIA TAIS SCHUCK
CPF: 029.659.650-76
Certificado emitido por AC SingularID
Múltipla
Data: 22/05/2025 14:30:16 -03:00



Leticia Tais Schuck
Tabeliã de Notas Substituta



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: GEX3C-88QY8-4EMDH-SKTRA

Matrícula Notarial Eletrônica: 103085.2025.05.15.00000873-26

Este documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ GILBERTO ANTONIO PICCININI (CPF 280.417.040-34) em 22/05/2025 14:24
- ✓ PASQUAL BERTOLDI (CPF 240.304.220-04) em 22/05/2025 14:26
- ✓ LETICIA TAIS SCHUCK (CPF 029.659.650-76) em 22/05/2025 14:30

Para verificar as assinaturas acesse <https://assinatura.e-notariado.org.br/validate> e informe o código de validação ou siga o link a abaixo:

<https://assinatura.e-notariado.org.br/validate/GEX3C-88QY8-4EMDH-SKTRA>