

113

4.2.2. Os pedidos de compra serão elaborados e enviados pela via eletrônica, transmitidos e confirmados por correio eletrônico (e-mail), devendo cada parte manter cópia segura dos e-mails trocados neste sentido.

4.3. Após passar pelo processo de industrialização, o produto ficará em quarentena, período em que serão realizadas as análises laboratoriais que atendem as especificações técnicas estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e definidas neste Contrato.

4.4. Após a quarentena, o produto acabado será disponibilizado à **CONTRATANTE**, acompanhado pelo competente laudo de análise físico-química, microbiológica, de qualidade, devidamente subscrito pelo responsável técnico da produção liberando o produto para comercialização.

4.4.1. A **CONTRATADA** é responsável pela conservação e armazenagem do produto acabado até o faturamento e sua retirada pela **CONTRATANTE**.

4.4.2. O frete pactuado pelas partes será FOB (*free on board*), de modo que a retirada do produto deverá ser feita pela **CONTRATANTE** em até 5 (cinco) dias úteis, contados da sua disponibilização, em atenção ao cronograma definido entre as partes, conforme item 4.2, no local informado no item 1.2, ressalvada qualquer impossibilidade, devidamente justificada e previamente comunicada à **CONTRATADA**.

4.4.3. Os caminhões e outros veículos de propriedade da **CONTRATANTE** ou de terceiros contratados por ela para retirar os produtos das instalações da **CONTRATADA**, serão vistoriados pela **CONTRATADA** antes do carregamento, observadas o seu estado de limpeza, a presença de odores estranhos que possam ser absorvidos pelos produtos, a presença ou evidência de pragas e o estado de conservação do veículo, a fim de resguardar a qualidade dos produtos. Se for encontrada qualquer irregularidade, o carregamento não será efetuado e a **CONTRATADA** informará a **CONTRATANTE**, para que possam ser tomadas as providências adequadas.

4.4.4. A **CONTRATANTE** obriga-se a cumprir o horário definido pela **CONTRATADA** para o carregamento, que será das 08h00min às 17h00min. Em hipótese alguma será permitido a entrada de caminhões da **CONTRATANTE** ou de terceiros em horário diverso do definido.

4.4.5. A **CONTRATANTE** se responsabiliza exclusivamente pelo pagamento, bem como pelos riscos advindos da retirada, do transporte e posterior armazenamento do produto.

Fone: +55 (46) 2601-0900

Concen Indústria de Lâcteos Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/nº

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

DS
LAF

5

DS
WS**concen**
lâcteosVP Vale do Piquiri
propetária

SOORO

grupo
SIENTE9
av
104
SP

4.5. Não haverá cobrança pelo armazenamento do produto pela **CONTRATADA** dentro do prazo estipulado no item 4.4.2, após o qual esta emitirá uma nota de simples faturamento e iniciará o prazo de recebimento.

4.5.1. Iniciado o prazo de recebimento, a **CONTRATADA** terá o direito de enviar o produto para conservação num armazém geral ou em seus próprios depósitos, independentemente de qualquer comunicação, caso em que todas as despesas contraídas em consequência disso (armazenagem, transporte etc.) serão suportadas pela **CONTRATANTE** a preços de mercado, mediante cotações atualizadas por empresas idôneas fornecedoras destes serviços. Ainda, fica a critério da **CONTRATADA** a paralização da produção dos produtos enquanto a **CONTRATANTE** não retirar os produtos em estoque/armazenamento.

4.5.2. Caso a **CONTRATANTE** não faça a retirada o produto até que este atinja o prazo de validade, a **CONTRATADA** fica, desde já, autorizada a proceder ao descarte do produto vencido, sem prejuízo da manutenção do respectivo crédito.

4.6. É obrigação da **CONTRATADA** manter uma cópia física dos documentos, registros, amostras e efetiva rastreabilidade que garantam a qualidade do produto, durante todo o prazo de validade (4 meses) de cada produto, acrescido de 4 (quatro) meses, de forma que a própria **CONTRATADA**, a **CONTRATANTE** ou terceiros, inclusive órgãos fiscais ou regulatórios, possam conferir e avaliar a qualidade do produto e, ainda, para fins de perícias.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO.

5.1 Para a integral execução dos serviços ora contratados, a **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor de R\$ 3,50 (três reais e cinquenta centavos) por quilo de produto, que inclui eventuais impostos.

5.1.1 O preço firmado entre as partes no item 5.1 é válido por 12 (doze) meses, após esse período deverá ser reajustado com base no IGPM-FGV.

5.2 Sem prejuízo ao pacto do preço acima, o recolhimento dos tributos decorrentes do presente Contrato e de sua execução serão de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA**, assim definido na norma tributária, sem direito a reembolso.

5.3. O pagamento do serviço acordado será feito através de boleto bancário emitido pela **CONTRATADA**, com vencimento para 35 (trinta e cinco) dias, a contar do

Fone: +55 (46) 2601-0900

Concen Indústria de Lácteos Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/nº

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

DS
LAF

DS
WS

DS

DS

DS

faturamento do produto, servindo o comprovante da operação, para todos os fins, como prova de quitação irrevogável e irretratável.

5.3.1. Caso a **CONTRATADA** identifique qualquer restrição de crédito em nome da **CONTRATANTE**, isso por si só poderá ensejar na paralização do fornecimento/produção e/ou rescisão motivada deste contrato, a critério da **CONTRATADA**.

5.3.2. Na hipótese de atraso de pagamento será devida multa moratória de 2% (dois por cento) e juros de 1% (um por cento) ao mês, incidindo sobre o valor devido, corrigido monetariamente conforme o IGPM-FGV, desde a data do vencimento da obrigação até o efetivo pagamento.

5.3.3. O atraso no pagamento por mais de 7 (sete) dias úteis, facultará à **CONTRATADA** a paralisar a industrialização do produto até o cumprimento integral das obrigações vencidas, sem prejuízo das demais indenizações cabíveis em decorrência do presente contrato, exceto quando se tratar de falta de pagamento devido a problemas de qualidade do produto ou força maior, desde que comprovadas.

5.3.4. O atraso no pagamento superior a 30 (trinta) dias é motivo para rescisão imediata do Contrato pela **CONTRATADA**, ficando a **CONTRATANTE** sujeita à incidência das multas e demais penalidades expressas neste Contrato, ressalvada a falta de pagamento devido a problemas de qualidade dos **PRODUTOS** ou força maior, desde que comprovadas.

5.4. Se durante a vigência ocorrerem circunstâncias que alterem fundamentalmente o equilíbrio econômico financeiro e que venham a influenciar as premissas consideradas pelas partes, as partes se comprometem a renegociar o presente instrumento em procedimento amigável com base no princípio da razoabilidade, a fim de estabelecer o equilíbrio contratual, evitando-se a oneração excessiva e desproporcional das obrigações da parte em desvantagem.

CLÁUSULA SEXTA – DA CONFORMIDADE E QUALIDADE DO PRODUTO

6.1. A **CONTRATADA** será integralmente responsável perante a **CONTRATANTE** por todas as consequências decorrentes da liberação de um produto que não cumpra com as especificações constantes dos anexos deste instrumento, bem como que não atenda com os requisitos impostos pela legislação e regulamentação aplicável.

Fone: +55 (46) 2601-0900

Concen Indústria de Lâcteos Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/nº

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

DS
1118DS
WS

DS

DS

DS

DS

6.1.1. Se a **CONTRATADA** precisar refazer as análises, seja internamente ou em laboratório externo, a quarentena será estendida para o prazo necessário, sem estender o *shelf life* (prazo de validade) do produto.

6.2. Caso a **CONTRATADA** não concorde com o laudo de análise fornecido pela **CONTRATANTE**, deverá ser remetida uma amostra do lote questionado para um dos laboratórios abaixo indicados, o qual ficará responsável pela análise final de produto, devendo utilizar os mesmos critérios de avaliação da **CONTRATANTE** e **CONTRATADA**:

Dados do laboratório:

SFDK LAB. DE ANÁLISE PRODUTOS LTDA.

CNPJ: 55.953.079/0001 67

Endereço: Avenida Aratas, nº 754

Bairro: Moema

São Paulo/SP

Dados do laboratório:

EUROFINS

LABORATÓRIO ALAC LTDA

CNPJ: 94088952/0001-52

Endereço: Rua David Sartori, 601

Bairro: Alfândega

GARIBALDI/RS

6.2.2. A decisão do referido laboratório será absoluta e incontestável, sendo que a parte que perder o litígio deverá arcar com os custos das análises realizadas, sem prejuízo das demais obrigações pactuadas neste instrumento em caso de desconformidade.

6.2.3. Problemas de qualidade com origem no processo de fabricação, que surjam após o faturamento, serão arcados pela **CONTRATADA**, desde que mediante análise por seus técnicos.

6.2.4. Para isso é necessário que a **CONTRATANTE** encaminhe amostras dos produtos com o suposto problema, em condições que permitam a análise, caso contrário a **CONTRATADA** não será responsabilizada pelos prejuízos.

6.2.5 Havendo discordância entre as partes com relação à responsabilidade quanto a um problema de qualidade, serão efetuadas análises para dirimir as dúvidas junto ao laboratório citado no item 6.2.1, cabendo o custo das análises à parte causadora do problema.

Fone: +55 (46) 2601-0900

Concen Indústria de Lâcteos Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/nº

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

6.3. A **CONTRATADA** deverá prestar a **CONTRATANTE** todo o suporte, esclarecimentos e documentos necessários para sanar eventuais dúvidas e queixas de autoridades e/ou consumidores quanto aos produtos industrializados.

6.3.1. As informações deverão ser prestadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas do recebimento pela **CONTRATADA** da solicitação por escrito.

CLAUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES PELO ATRASO NA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE INDUSTRIALIZAÇÃO

7.1. O atraso injustificado na disponibilização do produto por parte da **CONTRATADA** o sujeitará ao pagamento de uma multa moratória de 1% (um por cento) do valor do lote em atraso, sem prejuízo da obrigação da **CONTRATADA** ressarcir a **CONTRATANTE** das perdas e danos comprovadamente ocorridos em função do referido atraso.

7.1.1. Fica facultado a **CONTRATANTE** rescindir o presente contrato caso o atraso injustificado supere 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

8.1. Sem prejuízo das demais disposições aqui contidas, este contrato poderá ser rescindido de pleno direito, caso ocorra uma das seguintes hipóteses:

- a) Infração a qualquer de suas cláusulas e condições, desde que não sanada no prazo de 10 (dias) contado do recebimento de notificação escrita. Esta regra não se aplica para os casos em que a natureza da obrigação descumprida implique a verificação de resolução imediata do contrato nos termos pactuados neste instrumento;
- b) Por insolvência de qualquer das partes;
- c) Em caso de recuperação extrajudicial, judicial ou falência da outra parte;
- d) Nos demais casos previstos na legislação em vigor;
- e) Cessão a terceiro, sem anuência expressa da outra parte, das obrigações ou direitos ora entabulados.

8.2. Na hipótese de rescisão, devem as partes devolver todas as informações, produtos, entre outros, que foram objeto deste instrumento, e que não serão mais utilizados, descartando somente aqueles que forem expressamente autorizados.

DS
LAF

DS
WS

concen
lácteos

grupo
SIENTE
Vale do Piquiri
Agropecuária

SOORO

8.3. Havendo descumprimento total de qualquer das obrigações e deveres constantes deste contrato, a parte infratora deverá pagar à outra multa correspondente à 20% (vinte por cento) da soma dos 3 (três) últimos faturamentos deste contrato;

8.4. Na hipótese de rescisão imotivada pela **CONTRATANTE**, esta se obriga a comprar ou reembolsar todas as embalagens secundárias que tenham sido previamente adquiridas pela **CONTRATADA**, no mesmo valor pago.

CLÁUSULA NONA – DA CONFIDENCIALIDADE

9.1. Para fins deste contrato “Informação Confidencial” se refere às condições comerciais, formulações, contratos, acordos e preços, identificados como confidenciais, que estejam em poder de uma parte (“Parte Reveladora”), e que sejam revelados à outra parte (“Parte Receptora”), durante a vigência deste instrumento ou em razão deste instrumento. Ainda, será considerada informação confidencial a existência deste acordo.

9.2. A informação confidencial poderá se revestir de qualquer forma, seja oral, por escrito, corpórea ou não, tais como,: fórmulas, algoritmos, processos, projetos, croquis, fotografias, plantas, desenhos, conceitos de produto, especificações, amostras de produtos, clientes, nomes de revendedores e/ou distribuidores, preços e custos, definições e informações mercadológicas e invenções.

9.2.1. Nas informações trocadas de forma intangível, tal como verbalmente ou por meio de inspeção visual, a parte reveladora deverá confirmar por escrito tal fato no prazo máximo de 30 (trinta) dias decorridos da efetiva revelação.

9.3. As partes obrigam-se a utilizar a informação confidencial revelada pela outra parte exclusivamente para os propósitos deste instrumento, mantendo sempre estrito sigilo acerca de tais informações, responsabilizando-se pela reparação à outra parte de danos financeiros, comerciais e/ou morais decorrentes da violação da obrigação assumida.

9.4. Ambas as partes se obrigam a tomar todas as medidas necessárias à proteção da informação confidencial da outra parte. Além disso, cada parte terá direito de revelá-la seus funcionários e terceiros contratados que, de fato, precisem conhecê-la, para os fins deste instrumento, os quais deverão ser avisados acerca da natureza confidencial de tal informação.

9.5. Todas as informações confidenciais reveladas por uma parte à outra permanecem como propriedade exclusiva da parte reveladora. Seguindo-se ao término deste instrumento, concorda a parte receptora em devolver ou destruir todos os documentos que contenham ou reflitam quaisquer informações confidenciais, juntamente com todas as cópias que estejam sob sua posse ou controle de seus prepostos, comprometendo-se ainda a parte receptora, em deletar todas as informações confidenciais que estejam armazenadas em meio magnético.

9.7. Não serão consideradas como confidenciais, as seguintes informações:

- (I) que eram de conhecimento anterior de qualquer das partes e livres de qualquer obrigação de serem mantidas como confidenciais;
- (II) que se tornem publicamente disponíveis por outra maneira que não uma revelação não autorizada;
- (III) quando seja requerida sua revelação por qualquer foro de jurisdição competente, lei, regulação, agência de governo; administração ou ordem legal, desde que a parte requerida a revelar a informação forneça à outra aviso prévio de tal ordem ou requerimento;
- (IV) quando um terceiro tenha, legalmente e sem a violação de qualquer disposição desse Contrato, revelado ou disponibilizado a informação à parte que recebeu a informação;
- (V) que foi desenvolvida, independentemente e sem o uso das informações confidenciais, pelo receptor da informação, como demonstrado em prova escrita a ser providenciada pelo receptor.

CLÁUSULA DÉCIMA – PROPRIEDADE DE MARCA

10.1. Todas as instruções e marca referentes ao Produto a ser fabricado pela **CONTRATADA** são de propriedade exclusiva da **CONTRATANTE**, constituindo-se em elementos de propriedade intelectual e industrial do mesmo, podendo ser utilizadas pela **CONTRATADA** somente para efeitos de cumprimento do presente Contrato, não podendo ser utilizadas para outra finalidade ou divulgadas a terceiros durante ou a qualquer tempo após a vigência do Contrato, sob pena de responder por perdas e danos, salvo por exigência de lei, ou mediante expressa anuência e autorização da **CONTRATANTE**.

10.2. A **CONTRATADA** não poderá utilizar o nome, marca e quaisquer outros sinais de identificação da **CONTRATANTE**, bem como os serviços e produtos produzidos em decorrência deste Contrato, salvo em casos especiais e mesmo assim sob clara, expressa

Fone: +55 (46) 2601-0900

Concen Indústria de Lãcteos Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/nº

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

e inequívoca anuência a **CONTRATANTE**, única detentora de todos os direitos autorais e de propriedade sobre os citados sinais e produtos.

10.3. Não estão enquadradas como elementos de propriedade intelectual e industrial da **CONTRATANTE**, as receitas base do Produto, assim entendidas como as receitas para fabricação da manteiga extra sem sal, manteiga comum sem sal e manteiga primeira qualidade sem sal, descritas no Anexo I do Contrato, as quais poderão ser empregadas na fabricação de outros produtos industrializados pela **CONTRATADA**.

CL USULA  DECIMA PRIMEIRA DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E DECLARAÇÕES

11.1. A **CONTRATADA** obriga-se a contratar, às suas expensas, e manter em vigor durante a vigência deste instrumento **seguro de Responsabilidade Civil Geral**, com extensão para empregador, com o limite segurado suficiente para fazer frente a eventuais perdas e danos materiais, corporais e morais, que possam ser causados a **CONTRATANTE** e/ou terceiros, decorrentes de a  o ou omissão da **CONTRATADA**, de seus prepostos e subcontratados.

11.2. As partes obrigam-se a obedecer a todas as leis, posturas e regulamentos federais, estaduais e municipais, relacionados com o trabalho executado e as normas da segurança aplicáveis. O descumprimento de quaisquer exigências legais e administrativas, abrangendo os equipamentos e mão-de-obra, bem como acidentes e infrações que possam vir a ocorrer na execução do objeto deste contrato, são de responsabilidade exclusiva da parte que o causar.

11.3. A presente relação contratual se dá entre contratantes independentes, não criando entre as partes qualquer relação que não a de industrialização por encomenda, nem constitui qualquer tipo de associação ou vinculação societária, respondendo cada uma das partes perante a outra e terceiros em forma individual e isolada pelos seus atos e/ou omissões.

11.4. Qualquer tolerância em relação ao não cumprimento das obrigações ora avençadas, ou o não exercício dos direitos assegurados pelo contrato ou pela legislação em geral, por qualquer das partes, será entendida como mera liberalidade e não poderá ser interpretada como novação das mencionadas obrigações ou renúncia a tais direitos.

105/

11.5 Fica certo e convencionado, que por força deste contrato, não se cria qualquer tipo de vínculo societário entre as partes, tampouco qualquer associação, agência, consórcio, mandato de representação ou responsabilidade solidária entre as partes.

11.6 Este contrato não cria nenhum vínculo empregatício entre os funcionários e subcontratados das partes, correndo por conta de cada uma, todos os encargos com pessoal, assim como todas as exigências trabalhistas, previdenciárias, e fiscais de seus funcionários envolvidos na execução deste negócio e no fornecimento dos produtos, bem, como de seus subcontratados, ficando as partes responsáveis em providenciar a exclusão uma da outra de qualquer processo trabalhista, previdenciário e fiscal.

11.7 A **CONTRATADA** se compromete a cumprir toda legislação trabalhista, previdenciária e demais legislações aplicadas à modalidade de trabalho exercida para alcançar o objeto do presente contrato, responsabilizando-se exclusivamente pela observância e cumprimento de toda àquela legislação, bem como pelo respeito e cumprimento de todas as regras contidas no Estatuto da Criança e do Adolescente, em especial, a não utilização de mão-de-obra infantil, tampouco mão-de-obra análoga à escrava ou compulsória.

11.8 Este contrato constitui o acordo integral entre as partes e substitui todas as propostas e contratos anteriores, escritos ou verbais, e todas as outras comunicações entre as partes com relação ao seu objeto.

11.9 As alterações ao presente contrato somente poderão ser feitas mediante a celebração de instrumento aditivo, escrito e assinado pelas partes.

11.10 As obrigações ora pactuadas transmitem-se aos herdeiros e eventuais sucessores, a qualquer título das partes.

11.11 É vedada às partes a transferência a terceiros, ou subcontratação, no todo ou em parte, do presente instrumento, sem prévio e expresso consentimento da outra parte.

11.12 A despeito de qualquer outra provisão do presente Contrato, fica estipulado que nenhuma licença é concedida pela **CONTRATANTE** a **CONTRATADA**, para o uso de marcas e nomes comerciais pertencentes à **CONTRATANTE**, a suas afiliadas, divisões e/ou produtos, em qualquer meio de comunicação ou suporte material, sob pena de aplicação das sanções penais cabíveis, como crime de violação de marca.

DS
LAFDS
WSg
an
13/4
p

11.13 A **CONTRATADA** neste ato declara estar apta para a perfeita consecução do objeto ora contratado, bem como declara possuir todo o *know-how* adequado e a infraestrutura necessária para o cumprimento do pactuado.

11.14 As partes neste ato, de maneira irrevogável e irretratável, declaram estarem cientes de que a outra parte é pessoa jurídica idônea e comprometida com o cumprimento de todas as Leis dos países em que atua. Desse modo, repudiam e não aceitam a prática de qualquer ato que viole tais princípios e dispositivos legais, em especial aos conceituados pela lei 12.846/2013, tais como a promessa, oferta ou concessão, direta ou indireta, de vantagem indevida a qualquer agente público ou terceiro a ele relacionado, comprometendo-se as partes a não praticarem, qualquer conduta contrária a tais preceitos, sob pena de imediata resolução deste instrumento.

11.14.1 Cada parte se obriga a manter a outra indene de toda e qualquer perda e dano decorrente de ato faltoso por ela praticado ou de declaração inverídica prestada, sob pena de ser compelida à indenizar o prejuízo resultante, no prazo de até 10 (dez) dias da notificação

11.14.2 Fica acordado que as partes deverão, sob pena de resolução deste instrumento, informar a outra imediatamente no caso de ocorrências que impliquem a alteração das declarações retro prestadas, bem como no caso de ter identificado a prática de qualquer dos atos lesivos mencionados anteriormente.

11.15. As partes declaram que ambas contribuíram de forma efetiva para a elaboração do presente instrumento, cujos termos e condições ora pactuados refletem integralmente os entendimentos mantidos entre si.

11.16. Os custos e despesas com relação a esse instrumento, incluindo honorários e despesas de advogados, consultores financeiros e auditores, serão pagos pela parte que neles incorrer.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESOLUÇÃO DE CONFLITOS

12.1. Todos e qualquer controvérsia entre as partes, originária ou relativa à interpretação ou à aplicação deste instrumento, incluindo quaisquer questões relacionadas à existência, validade, eficácia ou término de quaisquer de suas disposições, deverá primeiramente ser submetida à mediação, a ser administrada pela Câmara de Mediação e Arbitragem da Associação Comercial do Paraná ("ARBITAC") e regulada pelo seu respectivo Regulamento de Mediação.

Fone: +55 (46) 2601-0900

Concen Indústria de Lâcteos Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/nº

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

12.1.1. Para instituição da mediação a parte interessada deverá apresentar Solicitação de Mediação perante a Secretaria da ARBITAC. Instituída a mediação, as partes e o mediador por elas escolhido envidarão seus melhores esforços para solucionar o conflito.

12.1.2. Se, no prazo de 60 (sessenta) dias não houver manifestação das partes ou manifesto desinteresse em mediar ou, se restar infrutífera a mediação por qualquer outro motivo, instaurar-se-á de forma imediata e definitiva o procedimento arbitral.

12.2. Não sendo a controvérsia resolvida por meio da mediação, esta deverá ser obrigatória, exclusiva e definitivamente resolvida por meio de arbitragem sigilosa, a ser instituída e processada de acordo com a presente cláusula e, no que não conflitar com esta, de acordo com o Regulamento de Arbitragem da ARBITAC.

12.2.1. Será instituída Arbitragem Expedita nas causas cujos valores não superem R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais). O Tribunal Arbitral será composto por Árbitro único e, em não havendo consenso quanto à indicação deste, o Árbitro único será nomeado pelo Presidente do Conselho Administrativo da ARBITAC, nos termos do Regulamento de Arbitragem Expedita da ARBITAC.

12.2.2. Nas causas cujos valores superem R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais), o Tribunal Arbitral será composto por três árbitros, nomeados da seguinte forma: (i) a parte requerente nomeará um coárbitro; (ii) da mesma forma, a parte requerida nomeará outro coárbitro; e (iii) os dois coárbitros, nomeados pelas partes nomearão em conjunto um terceiro árbitro, que atuará como o Presidente do Tribunal Arbitral, nos termos do Artigo 19, do Regulamento de Arbitragem Ordinária da ARBITAC.

12.2.3. Os Árbitros serão indicados pelo Presidente do Conselho Administrativo da ARBITAC nas hipóteses previstas pelo Regulamento da ARBITAC.

12.2.4. O Tribunal Arbitral estará obrigado a decidir qualquer controvérsia com base no direito, observando a estrita aplicação da lei brasileira pertinente, vedando-se o julgamento por equidade.

12.2.5. A sede da arbitragem será na cidade de Curitiba, estado do Paraná, onde será proferida a sentença arbitral. O idioma da arbitragem será o português (BR).

12.2.6. A sentença arbitral será definitiva e vinculativa para as partes, não estando sujeita à homologação ou a qualquer recurso perante o Poder Judiciário. Como parte integrante da sentença, o Tribunal Arbitral deverá determinar a condenação da parte

Fone: +55 (46) 2601-0900

Concen Indústria de Lâcteos Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/nº

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

sucumbente a arcar com e a ressarcir à outra parte a integralidade dos custos da arbitragem e honorários advocatícios razoáveis.

12.3. As partes aderem ao procedimento de Arbitragem de Emergência previsto no Regulamento de Arbitragem de Emergência da Câmara de Mediação e Arbitragem da Associação Comercial do Paraná- ARBITAC, para solucionar conflitos previamente à instauração do Tribunal Arbitral.

12.4. Sem prejuízo da aplicação da presente Cláusula Arbitral aos demais casos ora previstos, a execução de qualquer título extrajudicial, de obrigação certa, líquida e exigível, nos termos dos artigos 771 e seguintes do Código de Processo Civil, independentemente de prévia instauração de arbitragem, e/ou o cumprimento de sentença arbitral, nos termos dos artigos 513 e seguintes do Código de Processo Civil, deverão ser processados no foro judicial competente nos termos do artigo 42 e seguintes do Código de Processo Civil. Nessa hipótese, as partes elegem o foro da Comarca de Francisco Beltrão-PR, renunciando a qualquer outro.

E, por estarem assim certas e ajustadas, as partes firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Francisco Beltrão/PR, 30 de agosto de 2021.

DocuSigned by:



5E1180F15E884B3...

**COOPERATIVA DOS TRABALHADORES
DA REFORMA AGRÁRIA TERRA LIVRE
LTDA**
CONTRATANTE

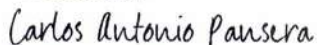
DocuSigned by:



3DFEE21BE1A4FB...

CONCEN INDÚSTRIA DE L CTEOS LTDA.
CONTRATADA

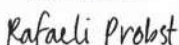
DocuSigned by:



66D9A71B02B7413...

Testemunha: Carlos Antonio Pansera
CPF: 048.502.959-67

DocuSigned by:



26C10042AED4466...

Testemunha: Rafaeli Probst
CPF: 058.265.999-01

(Esta página de assinaturas   parte integrante do Contrato Particular de Prestação de Serviços para Industrialização de Manteiga assinado entre **CONTRATANTE** – **COOPERATIVA DOS TRABALHADORES DA REFORMA AGRÁRIA TERRA LIVRE LTDA** e **CONTRATADA** - Concen Indústria de L cteos Ltda em 30 de Agosto de 2021).

Fone: +55 (46) 2601-0900

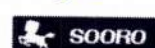
Concen Indústria de L cteos Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/n 

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.









ANEXO I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE PRODUTO ACABADO

Ficha técnica

a) Identificação do produto:

Nome: Manteiga Sem Sal pote 500g Marca: Terra Livre

Número do Registro do Produto/Rótulo no SIF: 0300/3749

O produto   orgânico? (X) Não

() Sim. Qual é o mecanismo de controle? () Certificação

() OPAC

() OCS

O produto   agroecológico? (X) Não () Sim

b1) Identificação da organização proponente:

Nome: Cooperativa dos Trabalhadores da Reforma Agrária Terra Livre LTDA

Endereço: Rua Hélio Fraga de Moraes Sarmiento, 90, sala 4, Centro, Nova Santa Rita/RS

CEP: 92.480-000

Fone: 51 3465 8348 CNPJ: 10.568.281/0001-37 e-mail: licitacoes@terralivre.coop.br e centralterralivre@gmail.com

b2) Identificação da organização produtora (matéria prima in natura):

Nome: Cooperativa dos Trabalhadores da Reforma Agrária Terra Livre LTDA

Endereço: Rua Hélio Fraga de Moraes Sarmiento, 90, sala 4, Centro, Nova Santa Rita/RS

CEP: 92.480-000

Fone: 51 3465 8348 CNPJ: 10.568.281/0001-37 e-mail: licitacoes@terralivre.coop.br e centralterralivre@gmail.com

c) Identificação da empresa fabricante:

Nome: CONCEN INDÚSTRIA DE L CTEOS LTDA

Endereço Estrada Colônia das Missões, Cidade de Francisco Beltrão, Estado do Paraná, CEP 85.601-000

Fone: (46)2601-0925 CNPJ: 20.161.429/0001-78 e-mail: beatriz@concen.com.br

d) Prazo de validade (deve ser declarado o prazo real): 4 meses

e) Componentes do produto (caso utilizados aditivos alimentares, deverá ser declarada a função principal, nome completo e número INS de todos): creme de leite pasteurizado padronizado.

O produto cont m ou pode conter ingredientes/aditivos alerg nicos? () Não (X) Sim

Relacion -los conforme dispõe a RDC n  26/15, Anvisa: Cont m derivados de leite. Cont m lactose.

O produto cont m glúten? Indicar conforme dispõe a Lei Federal n  10.674/03:

(X) Não cont m glúten () Cont m glúten

O produto cont m lactose? () Não (X) Sim, indicar conforme a RDC n  136/17, Anvisa: Cont m lactose.

f) Informação Nutricional contida na rotulagem (de acordo com a RDC n  360/03, Anvisa, com base no modelo a seguir:

Fone: +55 (46) 2601-0900

Concen  nd stria de L cteos Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/n 

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.



grupo
SIENTE

concen
l cteos

V Vale do Piquiri
Agropecuária

SOORO

DS
LAF

DS
WS




INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	77kcal = 323kJ	4%
Carboidratos	0 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Gorduras Totais	8,5 g	15%
Gorduras Saturadas	5,1 g	23%
Gorduras Trans	0,4 g	**
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	0 mg	0%
* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD Não estabelecido		

g) Condições de conservação e prazo máximo de consumo após a abertura da embalagem primária: consumir em 10 dias e manter o produto sob refrigeração de 0 a 5 °C.

h) Condições de armazenamento do produto na embalagem secundária: caixa de papelão ondulado com capacidade para 6kg do produto, limpa, sem danos e fechadas com fita adesiva. Produto estocado em câmara fria a uma temperatura de 0 a 5°C.

i) Condições e temperatura de transporte: transporte em carga refrigerada a uma temperatura de 0 a 5°C.

j) Empilhamento máximo – informar número de caixas no sentido vertical (altura expressa em caixas):

Para armazenamento: 8 caixas

Para transporte: 8 caixas

k) Embalagem: "Declaro que as embalagens primária e secundária em que serão entregues o produto estarão de acordo com as Especificações do item 5 do Anexo I do edital."

Especificação técnica do material de fabricação da embalagem primária: pote em polipropileno ou polietileno de alta densidade, atóxico, inodoro, opaco, com tampa e corpo em material plástico.

Descrever o sistema de vedação da embalagem secundária: fita adesiva

Peso líquido do produto na embalagem primária: 500g

Peso líquido do produto na embalagem secundária: 6kg

Peso da embalagem primária vazia (g): 36g

Peso da embalagem secundária vazia (g): 50g

l) Rotulagem:

"Declaro que nos rótulos das embalagens primária e secundária em que será entregue o produto constarão, de forma legível e indelével, todas as informações solicitadas no item 6 do Anexo I do Edital".

Fone: +55 (46) 2601-0900

Concen Indústria de Látex Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/nº

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

DS
12F

19

concen
lacteos

grupo
SIENTE

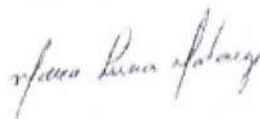
SOORO

DS
WS

12F 30

m) Informações sobre o Responsável Técnico pelo produto:

Nome: Maria Lucia Matarezi



Assinatura: _____

Habilitação: Gerente de qualidade – Medica Veterinária

Número do Registro no órgão de habilitação profissional pertinente e região: PR 18084-VP

DATA: 27/08/2021

Fone: +55 (46) 2601-0900

Concen Indústria de Láticos Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/nº

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

20


concen
láticos

VP Vale do Piquiri
Agropecuária


SOORO

DS
LAF

DS
WS

134




ANEXO II - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DE QUALIDADE

1. A **CONTRATADA** deverá atender a legislação vigente, incluindo a regulamentação do Ministério da Saúde, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), do Ministério da Agricultura e outras aplicáveis vigentes ao negócio.
2. A **CONTRATADA** deverá enviar a **CONTRATANTE**, sempre que solicitado, os documentos vigentes e licenças devidas, relativas ao serviço contratado.
3. A **CONTRATADA** deverá garantir o fiel cumprimento da especificação técnica de produto acabado (Anexo I) através de análises laboratoriais (internas e/ou externas) para a liberação do Produto envasado.
4. A **CONTRATADA** deverá entregar os produtos sempre acompanhados de laudo de liberação, que deverá preencher os requisitos da especificação técnica do produto acabado (Anexo I).
5. A **CONTRATADA** deverá realizar procedimento de CIP (clean in place) por circulação utilizando-se soda cáustica e sanitizante em frequência suficiente para garantir a segurança do produto a ser fabricado.
6. A **CONTRATADA** deverá garantir a rastreabilidade do processo, matéria prima, e embalagem, durante toda a cadeia produtiva, através da codificação impressa no produto acabado.
- 7.1 Sempre que necessário e a critério da **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** deverá fornecer os dados de rastreabilidade em até 1 (um) dia útil, contados do recebimento do e-mail de solicitação. E para auditorias de clientes com agendamento de até 5 (cinco) dias úteis.
8. A **CONTRATADA** deverá manter em condições higiênico-sanitárias todos os equipamentos/utensílios de sua Unidade Fabril, que tenham contato com os produtos da **CONTRATANTE** durante o processo de envase.
9. As frequências de análises dos insumos, produto em processo, produto acabado e inspeções/monitoramentos durante a produção devem garantir o cumprimento da especificação e padrões de qualidade e segurança dos Produtos. Devem ser avaliados, no mínimo, os três padrões abaixo:
 - a) documentação de recebimento do insumo (laudo);
 - b) condições do transporte da carga;
 - c) realização de amostragem para garantir o cumprimento da especificação para a matéria prima e os materiais de embalagem;

Fone: +55 (46) 2601-0900

Concen Indústria de Lâcteos Ltda

Estrada Colônica das Missões, s/nº

CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

96

d) qualquer alteração e revisão das especificações anexas por parte da **CONTRATADA** devem ser enviadas a **CONTRATANTE** para seu aceite antes da alteração.

e) conforme legislação aplicável, é responsabilidade da **CONTRATADA** manter o registro perante o MAPA atualizado.

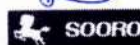
10. As embalagens secundárias fornecidas pela **CONTRATANTE** deverão respeitar a legislação pertinente em especial a regulamentação técnica do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

11. Cabe exclusivamente a **CONTRATADA** o controle de qualidade da matéria prima e das embalagens utilizadas para o envase do produto final, garantindo a esterilidade da embalagem.

Fone: +55 (46) 2601-0900
Concen Indústria de Lâcteos Ltda
Estrada Colônica das Missões, s/nº
CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

DS
LRF

22

DS
WS
concen
lâcteosgrupo
SIENTEVP Vale do Piquiri
Agropecuária
 **SOORO**

13/4

JP

ANEXO III – ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DA MATÉRIA PRIMA

95

	CREME DE LEITE COM ALTO TEOR DE GORDURA	ET-050
		Revisão: 02
		Data: Abril 2020

PRODUTO: Creme proveniente do desnatado do leite destinado a fabricação de queijos.	APLICAÇÃO: Produto utilizado para fabricação de creme de leite pasteurizado com alto teor de gordura, manteiga extra e creme de leite pasteurizado a granel.															
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS • Aspecto: Consistência sólida, pastosa a temperatura a 20 °C • Odor: Natural e fresco • Sabor: Suave característico • Cor: Branco ou levemente amarelado	REQUISITOS PARA AQUISIÇÃO: • O fornecedor deve possuir registro do produto no Ministério da Agricultura ou no SISBI. • As cargas devem vir acompanhadas com Laudo de Análise para cada Lote fornecido. • Temperatura do produto deve ser adequada (abaixo de 0°C) mantendo sua forma solidificada em formato de bloco. • A embalagem que entra em contato com o produto deve ser de grau alimentício, e o peso por saco deve ser no máximo 20kg. • A embalagem deve estar identificada com o rótulo aprovado, bem como cumprir com o prazo de validade conforme registro do produto junto ao MAPA. • Não serão aceitos produtos que estejam empilhados diretamente sobre o piso do caminhão, embalagens sujas e com vazamento. As mesmas devem ser termos soldadas e estarem dispostas sobre pallets e com stretch. • Todo PALLET deve conter identificado o lote com uma <u>etiqueta de fácil visualização</u>. • <u>Se o PALLET conter mais de um lote, todos devem estar identificados em uma etiqueta única de fácil visualização.</u> • Fornecedores que fornecem Creme de Leite e Creme de Soro de Leite devem ser identificados e paleteizados separadamente. • Formulários de programas de Pré-requisitos e Alergênicos devem ser mantidos atualizados. • Estar regularizado com todos os documentos solicitados referentes às áreas de Qualidade, Segurança de Alimentos e Meio Ambiente.															
PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez (°D)</td> <td>-</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Gordura (%)</td> <td>65</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Temperatura (°C)</td> <td>-</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Antibiótico</td> <td>Negativo</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			Mínimo	Máximo	Acidez (°D)	-	20	Gordura (%)	65	-	Temperatura (°C)	-	5	Antibiótico	Negativo	-
		Mínimo	Máximo													
Acidez (°D)		-	20													
Gordura (%)	65	-														
Temperatura (°C)	-	5														
Antibiótico	Negativo	-														
PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS: Bolores e Leveduras - 5.0x10 ³ UFC/g Análises realizadas seguindo metodologias propostas pelo MAPA.																
MONITORAMENTO: O monitoramento de contaminantes (Microrganismos Patogênicos e Materiais Estranhos) é realizado de acordo com o Plano de Amostragem Interna e Legislações Vigentes.																

ALERGICO: CONTEM LEITE. O alergênico presente no produto é classificado no Grupo Leites de todas as Espécies de Animais Mamíferos (Proteína e Lactose) - De acordo com a RDC N°26, 02/07/15 Anvisa.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES • Acidez: De 20 a 23°D aceito com restrição e abertura de RNC • O produto que não atender as exigências e padrões acima citados, não será aceito, sendo que o produto retornará ao fornecedor com nota de devolução da respectiva quantidade devolvida. Também será emitido boleto sobre a nota fiscal de devolução, com o mesmo vencimento à que foi laturada a nota fiscal de origem. Caso a carga apresente resultado positivo para Antibiótico, o mesmo será destinado conforme orientação do MAPA (condenação da carga). • O custo com o frete do recolhimento na origem e da sua devolução será de responsabilidade do fornecedor, acrescidos do percentual estabelecido pelo transportador. • Restrições e Reprovações motivadas por suspeita e/ou confirmação de fraudes, contaminações intencionais motivadas ou não intencionais que gerem risco à Segurança dos produtos, serão comunicadas ao Fiscal Federal Responsável do MAPA e resultará em monitoramento diferenciado ou até resultar na desqualificação do fornecedor.	PADRÃO DE PALETIZAÇÃO 
---	--

ACEITE DO CLIENTE	
Empresa:	Data:
Nome:	Visto:
Função:	

Concen Indústria de Lacteos Ltda.
 Colônia das Missões S/N Área Rural Francisco Beltrão PR
 CNPJ: 20.161.429/0001-78

Fone: +55 (46) 2601-0900
 Concen Indústria de Lacteos Ltda
 Estrada Colônica das Missões, s/nº
 CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

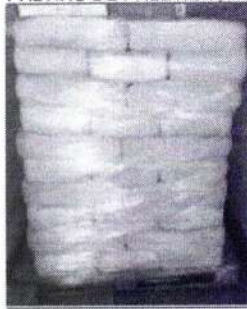
23








	CREME DE SORO DE LEITE COM ALTO TEOR DE GORDURA	ET:051
		Revisão: 02
		Data: Abril 2020

PRODUTO: Creme proveniente do desnate do soro de leite oriundo da fabricação de queijos.	APLICAÇÃO: Produto utilizado para fabricação de creme de leite pasteurizado com alto teor de gordura, manteiga COMUM e creme de soro de leite pasteurizado a granel.															
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS • Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura a 20 °C • Odor: Natural e fresco • Sabor: Suave característico • Cor: Branco ou levemente amarelado	REQUISITOS PARA AQUISIÇÃO: • O fornecedor deve possuir registro do produto no Ministério da Agricultura ou no SISBI • As cargas devem vir acompanhadas com Laudo de Análise para cada Lote fornecido. • Temperatura do produto deve ser adequada (abaixo de 0°C) mantendo sua forma solidificada em formato de bloco. • A embalagem que entra em contato com o produto deve ser de grau alimentício, e o peso por saco deve ser no máximo 20kg. • A embalagem deve estar identificada com o rótulo aprovado, bem como cumprir com o prazo de validade conforme registro do produto junto ao MAPA. • Não serão aceitos produtos que estejam empilhados diretamente sobre o piso do caminhão, embalagens sujas e com vazamento. As mesmas devem ser termos soldadas e estarem dispostas sobre pallets e com stretch. • Todo PALLET deve conter identificado o lote com uma <u>etiqueta de fácil visualização</u>. • <u>Se o PALLET conter mais de um lote, todos devem estar identificados em uma etiqueta única de fácil visualização.</u> • Fornecedores que fornecem Creme de Leite e Creme de Soro de Leite devem ser identificados e paletizados separadamente. • Formulários de programas de Pré-requisitos e Alergênicos devem ser mantidos atualizados. • Estar regularizado com todos os documentos solicitados referentes as áreas de Qualidade, Segurança de Alimentos e Meio Ambiente.															
PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez (°D)</td> <td>-</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Gordura (%)</td> <td>65</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Temperatura (°C)</td> <td>-</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>Antibiótico</td> <td>Negativo</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		Mínimo	Máximo	Acidez (°D)	-	20	Gordura (%)	65	-	Temperatura (°C)	-	5	Antibiótico	Negativo	-	
	Mínimo	Máximo														
Acidez (°D)	-	20														
Gordura (%)	65	-														
Temperatura (°C)	-	5														
Antibiótico	Negativo	-														
PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS: Bolores e Leveduras - 5,0x10 ³ UFC/g // Análises realizadas seguindo metodologias propostas pelo MAPA.																
MONITORAMENTO: O monitoramento de contaminantes (Microrganismos Patogênicos e Materiais Estranhos) é realizado de acordo com o Plano de Amostragem Interno e Legislações Vigentes.																
ALERGICO: CONTÉM LEITE. O alergênico presente no produto é classificado no Grupo Leites de todas as Espécies de Animais Mamíferos (Proteína e Lactose) - De acordo com a RDC Nº26, 02/07/15 Anvisa.																
INFORMACOES COMPLEMENTARES • Acidez: De 20 a 23°D aceito com restrição e abertura de RNC • O produto que não atender as exigências e padrões acima citados, não será aceito, sendo que o produto retornará ao fornecedor com nota de devolução da respectiva quantidade devolvida. Também será emitido boleto sobre a nota fiscal de devolução, com o mesmo vencimento a que foi faturada a nota fiscal de origem. Caso a carga apresente resultado positivo para Antibiótico, o mesmo será destinado conforme orientação do MAPA (condenação da carga). • O custo com o frete do recolhimento na origem e da sua devolução será de responsabilidade do fornecedor, acrescidos do percentual estabelecido pelo transportador. • Restrições e Reprovações motivadas por suspeita e ou confirmação de fraudes, contaminações intencionais motivadas ou não intencionais que gerem risco à Segurança dos produtos, serão comunicadas ao Fiscal Federal Responsável do MAPA e resultará em monitoramento diferenciado ou até resultar na desqualificação do fornecedor.	PADRÃO DE PALETIZAÇÃO 															

ACEITE DO CLIENTE	
Empresa:	Data:
Nome:	Visto:
Função:	

Concen Indústria de Látex Ltda.
 Colônia das Missões S/N Área Rural Francisco Beltrão PR
 (CNPJ: 20.161.429/0001-78)

Fone: +55 (46) 2601-0900
 Concen Indústria de Látex Ltda
 Estrada Colônica das Missões, s/nº
 CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

	CREME DE LEITE CRU A GRANEL	ET:052
		Revisão: 02
		Data: abril 2020

PRODUTO: Creme proveniente do desfiado do leite destinado a fabricação de queijos.	APLICAÇÃO: Produto utilizado para fabricação de creme de leite pasteurizado com alto teor de gordura, manteiga extra e/ou manteiga comum e creme de leite pasteurizado a granel.															
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS • Aspecto: Consistência sólida, pastosa a temperatura a 20 °C • Odor: Natural e fresco • Sabor: Suave característico • Cor: Branco ou levemente amarelado	REQUISITOS PARA AQUISIÇÃO: • O fornecedor deve possuir registro do produto no Ministério da Agricultura ou no SISBI. • As cargas devem vir acompanhadas com Laudo de Análise para cada lote fornecido. • Deve ser transportado em tanques isotérmicos a temperatura máxima de 8°C. • A carga deve ser lacrada e constar no laudo e etiqueta do produto, o prazo de validade conforme registro do produto junto ao MAPA. • Formulários de programas de Pré-requisitos e Alergênicos devem ser mantidos atualizados. • Estar regularizado com todos os documentos solicitados referentes às áreas de Qualidade, Segurança de Alimentos e Meio Ambiente.															
PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez (°D)</td> <td>-</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Gordura (%)</td> <td>35</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>Temperatura (°C)</td> <td>-</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Antibiótico</td> <td>Negativo</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> Parâmetros físico-químicos devem constar em laudo de análise Análises realizadas seguindo metodologias propostas pelo MAPA.		Mínimo	Máximo	Acidez (°D)	-	20	Gordura (%)	35	42	Temperatura (°C)	-	8	Antibiótico	Negativo	-	
	Mínimo	Máximo														
Acidez (°D)	-	20														
Gordura (%)	35	42														
Temperatura (°C)	-	8														
Antibiótico	Negativo	-														
ALERGICO: CONTEM LEITE. O alergênico presente no produto é classificado no Grupo Leites de todas as Espécies de Animais Mamíferos (Proteína e Lactose) - De acordo com a RDC Nº26, 02/07/15 Anvisa.																
INFORMACOES COMPLEMENTARES • O produto que não atender as exigências e padrões acima citados, não será aceito, sendo que o produto retornará ao fornecedor com nota de devolução da respectiva quantidade devolvida. • Caso a carga apresente resultado positivo para Antibiótico, o mesmo será destinado conforme orientação do MAPA (condenação da carga). • O custo com o frete do recolhimento na origem e da sua devolução será de responsabilidade do fornecedor, acrescidos do percentual estabelecido pelo transportador. • Restrições e Reprovações motivadas por suspeita e/ou confirmação de fraudes, contaminações intencionais motivadas ou não intencionais que gerem risco à Segurança dos produtos, serão comunicadas ao Fiscal Federal Responsável do MAPA e resultará em monitoramento diferenciado ou até resultar na desqualificação do fornecedor.																

ACEITE DO CLIENTE

Empresa:	Data:
Nome:	Visto:
Função:	

Concen Indústria de Látex Ltda.
 Colônia das Missões S/N Área Rural Francisco Beltrão PR
 CNPJ: 20.161.629/0001-78

Fone: +55 (46) 2601-0900
 Concen Indústria de Látex Ltda
 Estrada Colônica das Missões, s/nº
 CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

	CREME DE SORO DE LEITE CRU A GRANEL	ET:053
		Revisão: 02
		Data: abril 2020

PRODUTO: Creme proveniente do desnatado do soro de leite destinado a fabricação de queijos.	APLICAÇÃO: Produto utilizado para fabricação de creme de soro de leite pasteurizado com alto teor de gordura, manteiga comum e creme de soro de leite pasteurizado a granel.															
CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS • Aspecto: Consistência sólida, pastosa à temperatura a 20 °C • Odor: Natural e fresco • Sabor: Suave característico • Cor: Branco ou levemente amarelado	REQUISITOS PARA AQUISIÇÃO: • O fornecedor deve possuir registro do produto no Ministério da Agricultura ou no SISBI. • As cargas devem vir acompanhadas com Laudo de Análise para cada Lote fornecido. • Deve ser transportado em tanques isotérmicos a temperatura máxima de 8°C. • A carga deve ser lacrada e constar no laudo e etiqueta do produto, o prazo de validade conforme registro do produto junto ao MAPA. • Formulários de programas de Pré-requisitos e Alergênicos devem ser mantidos atualizados. • Estar regularizado com todos os documentos solicitados referentes às áreas de Qualidade, Segurança de Alimentos e Meio Ambiente.															
PARÂMETROS FÍSICO QUÍMICOS: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Acidez (°D)</td> <td>-</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Gordura (%)</td> <td>35</td> <td>42</td> </tr> <tr> <td>Temperatura (°C)</td> <td>-</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>Antibiótico</td> <td>Negativo</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> Parâmetros físico-químicos devem constar em laudo de análise Análises realizadas seguindo metodologias propostas pelo MAPA.		Mínimo	Máximo	Acidez (°D)	-	20	Gordura (%)	35	42	Temperatura (°C)	-	8	Antibiótico	Negativo	-	
	Mínimo	Máximo														
Acidez (°D)	-	20														
Gordura (%)	35	42														
Temperatura (°C)	-	8														
Antibiótico	Negativo	-														
ALÉRGICO: CONTEM LEITE. O alergênico presente no produto é classificado no Grupo Leites de todas as Espécies de Animais Mamíferos (Proteína e Lactose) - De acordo com a RDC Nº26, 02/07/15 Anvisa.																
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES • O produto que não atender as exigências e padrões acima citados, não será aceito, sendo que o produto retornará ao fornecedor com nota de devolução da respectiva quantidade devolvida. • Caso a carga apresente resultado positivo para Antibiótico, o mesmo será destinado conforme orientação do MAPA (condenação da carga). • O custo com o frete do recolhimento na origem e da sua devolução será de responsabilidade do fornecedor, acrescidos do percentual estabelecido pelo transportador. • Restrições e Reprovações motivadas por suspeita e/ou confirmação de fraudes, contaminações intencionais motivadas ou não intencionais que gerem risco a Segurança dos produtos, serão comunicadas ao Fiscal Federal Responsável do MAPA e resultará em monitoramento diferenciado ou até resultar na desqualificação do fornecedor.																

ACEITE DO CLIENTE

Empresa:	Data:
Nome:	Visto:
Função:	

Concen Indústria de Látex Ltda.
 Colônia das Missões 5/N Área Rural Francisco Beltrão PR
 CNPJ: 20.161.429/0001-78

Fone: +55 (46) 2601-0900
 Concen Indústria de Látex Ltda
 Estrada Colônica das Missões, s/nº
 CEP 85601-000 - Francisco Beltrão - Paraná - Brasil.

PRODUTO: Manteiga extra com sal Pote 200 e 500g

Especificação técnica: 009
Revisão: 003
Data: fevereiro 2021

Produzido por:

Fábrica de Laticínios. Concen Indústria de Lâcteos Ltda.
Colônia das Missões S/N. Francisco Beltrão – PR. CEP 85601-000. CNPJ: 20.161.429/0001-78 / IE: 90663041-99.

INDÚSTRIA BRASILEIRA

Para:

Cooperativa dos Trabalhadores da Reforma Agrária Terra Livre LTDA. Rua Hélio Fraga de Moraes Sarmento, 90 Sala 4, Centro, Nova Santa Rita - RS. CEP 92480-000. CNPJ: 10.568.281/0001-37 / IE: 382/0016874.

ALERGÊNICO: CONTÉM LEITE. O alergênico presente no produto é classificado no Grupo Leites de todas as Espécies de Animais Mamíferos (Proteína e Lactose) - De acordo com a RDC Nº26, 02/07/15 Anvisa.

Este Produto **CONTÉM LACTOSE**, de acordo com a RDC Nº136 de 08/02/2017, que estabelece os requisitos para declaração obrigatória da presença de lactose nos rótulos dos alimentos.

INGREDIENTES

Produto obtido da bateção e malaxagem do creme de leite pasteurizado e sal. *Contém Derivado de Leite. Contém Lactose. Não Contém Glúten.*

APLICAÇÃO

Direto ao consumidor.

VALIDADE

Armazenado nas condições recomendadas, 120 dias a partir da data de fabricação.
Apos aberto manter refrigerado e consumir em ate 10 dias.

EMBALAGEM

Formato Especificação Técnica de Embalagens Concen Lâcteos ou conforme especificação do cliente.

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Armazenamento e transporte à temperatura de -5°C a 5°C.
Não devendo ser transportado com outros materiais que possam de alguma forma contaminar o produto.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

SENSORIAIS / ORGANOLÉPTICAS

Cor: Amarelada;	Sabor: Característico;	Odor: Característico;	Aspecto / Textura: Suave/cremosa e lisa;
-----------------	------------------------	-----------------------	--

FÍSICO / QUÍMICOS

Atributos	Unidade	Limites
Gordura	%	Min. 82,0
Acidez	°D	Máx. 3,0
Umidade	%	Máx. 16,0
ESD	%	Máx. 2,0

MICROBIOLOGICAS

Atributos	Unidade	Limites
Coliformes totais (35°C)	UFC/g	Máx. 1,0 x 10 ¹
Coliformes termotolerantes (45°C)	UFC/g	<3,0
Staphylococcus coa. positiva	UFC/g	Máx. 1,0 x 10 ¹
Bolores e leveduras	UFC/g	Máx. 1,0 x 10 ³
Escherichia coli/g	UFC/g	<3,0
Salmonella (25g)	Ausencia em 25g	Ausente
Listeria monocytogenes	Ausencia em 25g	Ausente

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL – Porção de 10g

Quantidade por porção	
Valor Energético	76,3 Kcal
Carboidratos	0,0 g
Proteínas	0,0 g
Gorduras Totais	8,4 g
Gorduras Saturadas	5,4 g
Gorduras Trans	0,3 g
Fibra Alimentar	0,0 g

Legislações Vigentes:

Resolução nº 04, de 28 de junho de 2000;
Resolução - RDC nº 331, de 23 de dezembro de 2019;
Instrução normativa - IN nº 60, de 23 de dezembro de 2019;
Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020;
Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
Resolução - RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020
Instrução normativa - IN nº 75, de 8 de outubro de 2020;

ACEITE DO CLIENTE

Empresa:	Data:
Nome:	Visto:
Função:	

MARIA LUCIA GELIO
MATAREZI:95488766120

Assinado de forma digital por MARIA
LUCIA GELIO MATAREZI:95488766120
Dados: 2021.10.06 15:50:22 -03'00'

CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2022 - SEAPA

DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO

RAZÃO SOCIAL: COOPERATIVA DOS TRABALHADORES DA REFORMA

AGRÁRIA TERRA LIVRE LTDA

CNPJ: 10.568.281/0001-37

ENDEREÇO: RUA VITORINO CARMILLO, Nº 459, BARRA FUNDA, SÃO

PAULO/SP CEP: 01153-000

158

Handwritten signatures and marks along the left edge of the envelope.

Handwritten signatures and marks along the bottom edge of the envelope.

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL		
CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA		
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 02.481.859/0001-95 MATRIZ	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL	DATA DE ABERTURA 27/03/1998
NOME EMPRESARIAL ASSOCIAÇÃO DOS PEQUENOS PRODUTORES RURAIS E FAMILIAS DA COMUNIDADE DE RIBEIRO JUNQUEIRA		
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) *****		PORTE DEMAIS
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 10.51-1-00 - Preparação do leite		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS Não informada		
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 399-9 - Associação Privada		
LOGRADOURO R MARCOS POIARES	NÚMERO SN	COMPLEMENTO *****
CEP 36.707-000	BAIRRO/DISTRITO RIBEIRO JUNQUEIRA	MUNICÍPIO LEOPOLDINA
		UF MG
ENDEREÇO ELETRÔNICO	TELEFONE	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****		
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA	DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 24/12/2004	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL		
SITUAÇÃO ESPECIAL *****	DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.863, de 27 de dezembro de 2018.

Emitido no dia 07/02/2022 às 10:59:32 (data e hora de Brasília).

Página: 1/1

Q

Aut

U

F

13/2

P

P



Ministério do Desenvolvimento Agrário
Secretaria de Agricultura Familiar
Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

Extrato de DAP Pessoa Jurídica

Chave do extrato: 17412409
Emitido em: 16/06/2022 às 09:16:29
Validade (*): 01/06/2024

DAP: SDW0248185900010106220401 Versão DAP: 3.2 Emitido: 01/06/2022

Informações da Pessoa Jurídica

CNPJ: 02.481.859/0001-95

Razão Social: Assoc. Pequenos Produtores Rurais e Fam. Com. Ribeiro Junqueira

Tipo de pessoa jurídica: Associação AF

Município/UF: Leopoldina/MG

Representante Legal: MARCO AURÉLIO PIMENTEL

Data de Constituição: 02/09/1998

CPF: 280.734.016-49

Informações DAP

Emissora: EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS - EMATER-MG

CNPJ: 19.198.118/0001-02

Agente Emissor: Rodrigo Modesto Junqueira

CPF: 052.432.076-40

Local de transmissão: Leopoldina/MG

Composição Corporativa

Categoria(s) de Agricultores Familiares	Quantidade	% de participação relativa
agricultor	6	2,86
Outros agricultores familiares	197	93,81
Indígena	1	0,48

Quantidade de DAPs por Município/UF

Município/UF	Quantidade
Alem Paraíba	1
Antonio Prado de Minas	dois
Barão de Monte Alto	dois
Cambuci	dois
Cataguases	5
Eugenópolis	4
Itamarati de Minas	1
Itaperuna	1
Laje do Muriaé	dois
Laranjal	41
Leopoldina	55
miracema	7
ponto de vista	3
eu olhei	4
eu morreria	7
Palma	onze
Pirapetinga	6
lazer	19
Rosário da Limeira	3
Santana de Cataguases	dois
Santo Antônio de Pádua	17
São Francisco da Glória	dois
São José de Ubá	1
vieiras	5
Grande Volta	1

Composição Corporativa do Resultado

Número de titulares com DAP Reconstruído por MDA	204	97,14
--	-----	-------

Associados sem DAP	6	2,86
Total de dois Associados	210	100%

(*) Este dado de validade do DAP está condicionado à manutenção do número e estrutura do órgão social.

A autenticidade e veracidade deste documento podem ser verificadas através do endereço: <http://dap.mda.gov.br> (<http://dap.mda.gov.br/>)



Ministério do Desenvolvimento Agrário
Secretaria de Agricultura Familiar
Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

Lista de Associados com DAP

Chave do extrato: 17412409

Emitido em: 16/06/2022 às 09:16:29

DAP: SDW0248185900010106220401	Versão DAP: 3.2	Emitido: 01/06/2022	Validade (*): 01/06/2024
CNPJ: 02.481.859/0001-95	Razão Social: Assoc. Pequenos Produtores Rurais e Fam. Com. Ribeiro Junqueira		

Categoria: Agricultor

CPF	Não me	Número DAP	Município	Ufa	Validade	Enquadramento
782.979.407-30	ANDRE LUIS VARGAS BARRETO	SDW0782979407301012211144	Eugenópolis	MG	12/10/2023	v
998.837.596-49	BRASILEIRO EDUARDO DE SOUZA	SDW0998837596491310210821	eu morreria	MG	13/10/2023	v
641.716.556-68	JOAQUIM PEREIRA VILELA	SDW0641716556682701220416	Barão de Monte Alto	MG	27/01/2024	v
783.299.226-34	JOSIEL CAETANO BISPO	SDW0783299226340504221013	Eugenópolis	MG	04/05/2024	v
017.447.877-19	Mônica Pereira	SDW0017447877190703221104	miracema	rj	03/07/2024	v
035.823.236-84	VICENTE PROTASIO DE PAIVA	SDW0035823236842909210244	São Francisco da Glória	MG	29/09/2023	v

Categoria Total: 6

Categoria: Outros agricultores familiares

CPF	Não me	Número DAP	Município	Ufa	Validade	Enquadramento
330.978.286-72	ABRAO PEREIRA LEITE	SDW0330978286720810210943	vieiras	MG	10/08/2023	v
047.908.806-30	ADALTO LACERDA REIS	SDW0047908806300903220306	Leopoldina	MG	03/09/2024	v
497.159.096-04	DIAS DE ADEUS DE OLIVEIRA SOBRINHO	SDW0497159096040303221046	Laranjal	MG	03/03/2024	v
020.713.556-87	ADEUS REZENDE ALVES	SDW0020713556870703220157	Leopoldina	MG	03/07/2024	v
102.696.087-88	ADRIANA DE OLIVEIRA MURITO ROCHA	SDW0102696087881503210335	Laje do Muriaé	rj	15/03/2023	v
028.246.766-12	ALEXANDRE GONÇALVES DOS SANTOS	SDW0028246766120303221105	Laranjal	MG	03/03/2024	v
157.703.976-91	ALFREDO ROQUE MARTINS	SDW0157703976912704210300	eu morreria	MG	27/04/2023	v
902.083.666-87	AMARILDO DA COSTA MACHADO	SDW0902083666872401220413	lazer	MG	24/01/2024	v
902.095.326-53	AMAURI DA COSTA MACHADO	SDW0902095326532411210306	lazer	MG	24/11/2023	v
008.466.636-60	ANA RAQUEL DO BEM VITO	SDW0261852536151308210458	lazer	MG	13/08/2023	v
247.760.257-87	ANILTON COELHO DA COSTA	SDW0247760257871005210214	Pirapetinga	MG	10/05/2023	v
055.552.976-29	ANSELMO DE ALMEIDA MACHADO	SDW005552976290208210927	lazer	MG	02/08/2023	v
602.901.026-34	ANTONIO CARLOS MADALENO LOMBAS	SDW0602901026341312210110	Leopoldina	MG	13/12/2023	v
007.278.787-27	ANTONIO CARLOS PASCOUTTO	SDW0007278787272306200725	miracema	rj	23/06/2022	v
638.128.866-34	ANTONIO CARLOS PIMENTEL LACERDA	SDW0638128866341001220924	Leopoldina	MG	10/01/2024	v
248.976.987-15	ANTÔNIO CARLOS TORQUATO	SDW0248976987152112210915	miracema	rj	21/12/2023	v
330.870.676-87	ANTÔNIO CARLOS VIANA	SDW0330870676870505220130	Laranjal	MG	05/05/2024	v
998.350.616-53	ANTONIO CLEBER DE OLIVEIRA LEITE	SDW0998350616532103220432	Pirapetinga	MG	21/03/2024	v
040.309.926-92	ANTONIO ELIAS MAURÍCIO FILHO	SDW0040309926920303220122	Laranjal	MG	03/03/2024	v
577.604.626-20	ANTÔNIO JOSÉ GONÇALVES FERREIRA	SDW0577604626201801220429	lazer	MG	18/01/2024	v
380.853.486-91	ANTÔNIO MARCIO GUERSON PIMENTEL	SDW0380853486911503220151	Leopoldina	MG	15/03/2024	v
795.602.296-72	ANTONIO SERGIO DIAS DE OLIVEIRA	SDW0795602296721103220228	Laranjal	MG	11/03/2024	v
562.938.606-91	ARLINDO MACIEL DO CARMO	SDW0562938606911502220146	Leopoldina	MG	15/02/2024	v
956.593.406-44	ÁUREA BENEDITO DA SILVA BISPO	SDW0546172606253003220158	Antonio Prado de Minas	MG	30/03/2024	v
114.238.206-06	AURÉLIO MILTON PIMENTEL	SDW0114238206061612210349	Leopoldina	MG	16/12/2023	v

235.449.106-91	AURÉLIO PIMENTEL NETTO	SDW0235449106910703220856	Leopoldina	MG	03/07/2024	v
089.202.217-58	BRUNO BARROS CELIDONIO	SDW0089202217580911210312	Santo Antônio de Pádua	rj	11/09/2023	v
705.570.986-53	CARLOS ANTONIO ALVES	SDW0705570986532312211057	Antonio Prado de Minas	MG	23/12/2023	v
652.783.996-00	CARLOS ANTONIO DELFIM GUIMARÃES	SDW0652783996001003220425	Leopoldina	MG	10/03/2024	v
740.190.666-04	CARLOS HELEN PIMENTEL	SDW0740190666041003221106	Leopoldina	MG	10/03/2024	v
726.600.746-15	REDE CARLOS LACERDA	SDW0726600746152405220822	Leopoldina	MG	24/05/2024	v
104.337.846-44	CARLOS REIS MORAES LOMBA	SDW0104337846440803220913	Leopoldina	MG	03/08/2024	v
650.167.266-04	CARLOS ROSA DA ROCHA	SDW0650167266040303220129	Laranjal	MG	03/03/2024	v
437.981.796-20	CELIO BATISTA FERREIRA	SDW0437981796201402221135	Palma	MG	14/02/2024	v
857.514.727-72	CELSO INACIO	SDW0857514727723107201148	Santo Antônio de Pádua	rj	31/07/2022	v
078.358.066-57	REDE CESAR EDUARDO PIMENTEL	SDW0078358066570803220217	Leopoldina	MG	03/08/2024	v
105.549.846-01	CLAUDIA APARECIDA DA COSTA CERQUEIRA ANDRADE E OUTRO(S)	SDW0105549846010303220139	Laranjal	MG	03/03/2024	v
052.772.986-81	CLAUDIA MARCELIA MORAES DIAS DE MATOS	SDW0052772986811809201004	Laranjal	MG	18/09/2022	v
869.000.726-15	CLAUDIO NEY BARTOLE NET	SDW0869000726151301221057	Leopoldina	MG	13/01/2024	v
037.202.136-09	CLEUZA PRINCISVALI DA SILVA	SDW0037202136090303220147	Laranjal	MG	03/03/2024	v
829.868.786-87	CLODOALDO ALVES VIEIRA	SDW0829868786871611210825	Itamarati de Minas	MG	16/11/2023	v
437.382.226-34	DARIO LUIZ DA SILVA	SDW0437382226340303220154	Laranjal	MG	03/03/2024	v
282.936.736-72	DELIO FERREIRA MACHADO	SDW0282936736721003221057	lazer	MG	10/03/2024	v
445.632.726-04	DIMAS BATISTA FERREIRA	SDW0445632726042010210914	Laranjal	MG	20/10/2023	v
650.673.476-00	ÉDIO JOSÉ SAMPAIO	SDW0906062216203007211002	Laranjal	MG	30/07/2023	v
106.788.846-25	EDMAR CARVALHO PIMENTE	SDW0106788846252405220129	Leopoldina	MG	24/05/2024	v
031.978.566-19	EDNILSON RESENDE MARINATO	SDW0031978566192312210951	Leopoldina	MG	23/12/2023	v
741.119.656-87	EDUARDO NETTO PEREIRA	SDW0741119656870302220732	Leopoldina	MG	02/03/2024	v
029.055.726-71	EDUARDO SILVA DE ANDRADE	SDW0029055726712309211110	Santana de Cataguases	MG	23/09/2023	v
040.340.546-70	ELIANE APARECEU IZALTINO PIRES	SDW0040340546702601220143	Santana de Cataguases	MG	26/01/2024	v
331.653.606-00	ÉLIO TEIXEIRA MACHADO	SDW0331653606001703220928	lazer	MG	17/03/2024	v
235.402.736-20	ENEAS PEREIRA LACERDA	SDW0235402736201705220416	Leopoldina	MG	17/05/2024	v
209.931.106-49	ERCI NAVARRO	SDW0209931106490804221038	Eugenópolis	MG	04/08/2024	v
048.712.466-98	ERNANDES GOUVEIA MONTES	SDW0048712466982402220850	Laranjal	MG	24/02/2024	v
055.561.677-02	POESIAS DE EVERTON BENEDICT	SDW0055561677022501211034	miracema	rj	25/01/2023	v
036.538.826-21	FABIO DE ANDRADE RAMBALDI	SDW0036538826212812210831	Santo Antônio de Pádua	rj	28/12/2023	v
283.720.506-00	COZINHA FABIO DOS ANJOS	SDW0283720506002209210133	Leopoldina	MG	22/09/2023	v
535.794.886-00	FABRÍCIO JARDIM RUBACK	SDW0535794886002504220146	Santo Antônio de Pádua	rj	25/04/2024	v
097.607.556-37	FABRICIO RIBEIRO VELOZO	SDW0097607556372912210406	Itaperuna	rj	29/12/2023	v
478.816.746-87	FIRMINO MAQUINADO CARNEIRO	SDW0478816746870411210100	Laranjal	MG	11/04/2023	v
280.753.076-15	FLÁVIO JOSÉ ALVIM DE PAULA	SDW0280753076152306200706	Palma	MG	23/06/2022	v
045.491.666-30	Flávio VIEIRA LACERDA	SDW0045491666300903220242	Leopoldina	MG	03/09/2024	v
677.058.126-49	FRANCISCO DE ASSIS CARDOSO	SDW0677058126492212211058	Barão de Monte Alto	MG	22/12/2023	v
330.771.776-68	FRANCISCO JESUS GARCIA	SDW0330771776680303220205	Laranjal	MG	03/03/2024	v
827.490.276-91	FRANCISCO REGINALDO RODRIGUES FERNANDES	SDW0827490276912907201020	Palma	MG	29/07/2022	v
045.022.507-08	FREDERICO FERREIRA MURY	SDW0045022507082101220315	lazer	MG	21/01/2024	v
049.375.986-78	GABRIEL LUIZ PEREIRA JUNQUEIRA	SDW0049375986781503220319	Leopoldina	MG	15/03/2024	v
917.928.607-06	GERALDO ANTONIO DA SILVA CORREIA FILHO	SDW0917928607060212210241	Santo Antônio de Pádua	rj	02/12/2023	v
208.707.366-04	GERALDO PEREIRA LACERDA	SDW0208707366040404220139	Leopoldina	MG	04/04/2024	v
783.297.286-68	GERSON DE ALMEIDA VAZ E OUTRO(S)	SDW0783297286683011211048	Rosário da Limeira	MG	30/11/2023	v
903.151.977-49	GILMAR CAVIARI FREIRE	SDW0903151977492911211120	miracema	rj	29/11/2023	v