

EXCELENTÍSSIMO SENHOR DOUTOR JUIZ DE DIREITO DA 3ª
VARA CÍVEL DA COMARCA DE RECIFE/PE.

01 2013.196.0155577 01-07-2013 17:30 12686 2VIA

Processo nº 0030716-08.2013.8.17.0001

XINGUARA INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A
(EM RECUPERAÇÃO JUDICIAL), por seus advogados que esta subscreve,
nos autos de sua RECUPERAÇÃO JUDICIAL em trâmite perante esta E.
Vara e respectivo Cartório vem, em cumprimento ao prazo estabelecido no art.
art. 53 da Lei 11.101/05, requerer se digne Vossa Excelência deferir a juntada
do PLANO DE RECUPERAÇÃO JUDICIAL anexo (DOC. 01), a fim de
que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Outrossim, requer ainda que os credores sejam devidamente
informados sobre a apresentação do Plano de Recuperação, a fim de, querendo,




688
39

manifestarem as objeções que entenderem devidas, no prazo legal previsto no art. 55 da Lei Especial.

Nestes termos
P. deferimento.
Recife (PE), 22 de maio de 2013.

Rodrigo Cahu Beltrão
Advogado
OAB/PE 22.913

Julio Kahan Mandel
Advogado
OAB-MG 136.217


Maria Raquel Maia Peres
Advogada
OAB/PE 19.023

689
34

DOC. 01

690
39

XINGUARA

PLANO DE RECUPERAÇÃO JUDICIAL

XINGUARA INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A.
CNPJ: 83.571.083/0001-04

Recife
2013

691
159
24

Plano de Recuperação Judicial consoante a Lei nº 11.101/2005 em atendimento ao artigo 53, para apresentação nos autos do Processo nº 0030716-08.2013.8.17.0001, em trâmite na 3ª Vara Cível da Comarca de Recife - PE.

692
24

SUMÁRIO

1. Considerações Iniciais.....	4
1.1 TERMOS E DEFINIÇÕES.....	4
2. Apresentação da Empresa.....	6
2.1 HISTÓRICO.....	6
2.2 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL.....	8
2.2.1 POLÍTICAS.....	8
2.2.2 ESTRUTURA OPERACIONAL.....	8
2.2.3 RELEVÂNCIA SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL.....	12
2.2.4 PRODUTOS.....	12
3. Cenário Econômico e Mercadológico.....	14
3.1 INTRODUÇÃO.....	14
3.2 POTENCIAL DA AGROPECUÁRIA BRASILEIRA.....	14
3.3 FORNECEDOR MUNDIAL.....	14
3.4 CARNE BOVINA.....	15
3.5 REBANHO.....	15
3.6 CONSUMO.....	15
3.7 EXPORTAÇÕES.....	16
4. Organização do Plano de Recuperação.....	16
4.1 MOTIVOS PARA O PEDIDO DE RECUPERAÇÃO JUDICIAL.....	16
4.2 LISTA DE CREDORES DA RECUPERANDA.....	18
4.3 PLANO DE REESTRUTURAÇÃO OPERACIONAL.....	18
4.3.1 ÁREA ADMINISTRATIVA.....	18
4.3.2 ÁREA FINANCEIRA.....	18
4.3.3 ÁREA COMERCIAL.....	19
4.3.4 ÁREA OPERACIONAL.....	19
5. Meios de Recuperação e Laudo de Viabilidade Econômico-Financeiro.....	19
5.1 MEIOS DE RECUPERAÇÃO.....	19
6. Laudo de Viabilidade Econômico-Financeiro.....	20
6.1 PROJEÇÃO DAS RECEITAS.....	20
6.1.1 PREMISSAS.....	20
6.1.2 PROJEÇÃO.....	20
6.2 PROJEÇÃO DE RESULTADOS E GERAÇÃO DE CAIXA.....	21
7. Proposta de Pagamento aos Credores.....	21
7.1 PROPOSTA DE PAGAMENTO A CLASSE I – CREDORES TRABALHISTAS.....	21
7.2 PROPOSTA DE PAGAMENTO A CLASSE III – QUIROGRAFÁRIOS.....	21
7.2.1 PROPOSTA DE PAGAMENTO AOS CREDORES FORNECEDORES E PRESTADORES DE SERVIÇOS.....	22
7.2.2 PROPOSTA DE PAGAMENTO AOS DEMAIS CREDORES QUIROGRAFÁRIOS.....	22
7.3 PROPOSTA A CLASSE II – CREDORES COM GARANTIA REAL.....	23
7.4 JUROS E ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA.....	23
7.5 RESUMO.....	24
7.6 LUCRO ADICIONAL.....	24
7.7 CREDORES PARCEIROS.....	25
7.8 CREDORES NÃO SUJEITOS.....	25
8. Passivo Tributário.....	25
9. Análise de Viabilidade da Proposta de Pagamento.....	26
10. Forma de Pagamento aos Credores.....	27
11. Créditos Contingentes – Impugnações de Crédito e Acordos.....	27
12. Publicidade dos Protestos.....	27
13. Ativos Fixos.....	28
14. Considerações Finais – Resumo.....	28
Anexo I – Projeção de Resultado Econômico/Financeiro	
Anexo II – Laudo de Viabilidade Econômico/Financeiro	
Anexo III – Laudo de Avaliação de Bens e Ativos	

62/24

1. Considerações Iniciais

Este documento foi elaborado com o propósito de abranger e estabelecer os termos do Plano de Recuperação Judicial, proposto sob a égide da Lei de Recuperação Judicial, Extrajudicial e Falência do Empresário e da Sociedade Empresária (*Lei nº. 11.101, de 09 de Fevereiro de 2005 - "LRF"*), da empresa **XINGUARA INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A**, em Recuperação Judicial, neste documento tratada como Recuperanda.

A Recuperanda é administrada pelos sócios e sede localizada à Avenida Conselheiro Aguiar, 2333, Sala 206, Boa Viagem, Recife, PE, CEP 51.020-020. Requereu em 19 de abril de 2013 o benefício legal da Recuperação Judicial, com fulcro nos artigos 47 e seguintes da Lei 11.101/05, tendo seu processo distribuído na 3ª Vara Cível da Comarca de Recife /PE, sob nº 0030716-08.2013.8.17.0001.

O deferimento do processamento da Recuperação Judicial ocorreu em 24 de abril de 2013, pelo Exmo. Dr. Carlos Damião Pessoa Costa Lessa, e essa decisão, publicada no Diário de Justiça Eletrônico do Estado de Pernambuco no dia 04 de Junho de 2013.

Para assessoria jurídica durante o processo de Recuperação Judicial, foi contratada a empresa **Mandel Advocacia**, localizada na Rua General Jardim, 808, 5º andar, Higienópolis, São Paulo / SP, CEP 01223-010 e também a **Matos, Paurá & Beltrão Advogados**, com sede na Av. Lins Petit, nº. 100, 10º Andar, Empresarial Pedro Stamford, Ilha do Leite, Recife/PE, CEP 50070-230.

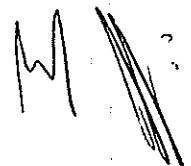
Para a elaboração do Laudo de Viabilidade Econômico/Financeiro, Anexo II deste documento, foi contratada a empresa **Erimar Administração e Consultoria de Empresas S/S Ltda.**, com escritório administrativo na Rua Vergueiro, 1855, Conjunto 41, São Paulo – SP, CEP 04101-000.

Para elaboração do Laudo de Avaliação de Ativos, Anexo III deste documento, foi contratada a empresa **Faganello Agropecuária e Engenharia Ltda.**, localizada na Rua Torres Homem, 1166, Vila Santa Maria, Araçatuba – SP, CEP 16.000-000.

O plano ora apresentado propõe condições especiais para pagamento das obrigações vencidas e vincendas e demonstra a viabilidade econômico-financeira da empresa, bem como a compatibilidade entre a proposta de pagamento aos credores e a geração de recursos financeiros no prazo proposto, consoante os artigos 50, 53 e 54 da Lei 11.101/2005.

1.1 Termos e Definições

Os termos e expressões abaixo, sempre que utilizados neste documento, terão os significados que lhes são atribuídos neste item. As definições são aplicáveis no singular e no plural, no masculino ou no feminino, sem alteração de significado. A lista abaixo não prejudica outras definições que venham a ser introduzidas ao longo de todo o Plano de Recuperação Judicial.



691
39

- “Administrador Judicial”: Representado pelo Dr. Paulo Roberto de Souza Júnior, nomeado nos autos da Recuperação Judicial;
- “AGC”: Assembleia Geral de Credores, a ser convocada e instalada na forma prevista na LFR;
- “CLT”: Consolidação das Leis do Trabalho;
- “Créditos com Garantia Real”: são os Créditos Sujeitos garantidos por penhor, hipoteca ou caução existentes (vencidos ou vincendos) na data da distribuição do pedido de recuperação judicial contra a Recuperanda;
- “Créditos não Sujeitos”: são créditos que não eram sujeitos aos efeitos do processo de recuperação judicial, nos termos do artigo 49, existentes (vencidos ou vincendos) na data da distribuição do pedido de recuperação judicial, por força de operações, contratos e outras relações obrigacionais celebradas com a Recuperanda;
- “Créditos Quirografários”: são os Créditos Sujeitos não garantidos por garantia real, cessão ou alienação fiduciária, ou qualquer tipo de propriedade fiduciária ou reserva de domínio;
- “Créditos Sujeitos”: são os créditos sujeitos aos efeitos do processo de Recuperação Judicial e existentes (vencidos ou vincendos) na data da distribuição do pedido de recuperação judicial, por força de operações, contratos e outras relações obrigacionais celebradas com a Recuperanda;
- “Créditos Trabalhistas”: são os Créditos Sujeitos de natureza trabalhista e/ou acidentária, existentes (vencidos ou vincendos) na data da distribuição do pedido de recuperação judicial contra a Recuperanda;
- “Credores Sujeitos”: são os credores titulares de créditos concursais, sujeitos aos efeitos da recuperação judicial;
- “Credores não Sujeitos”: são os credores titulares de Créditos não Sujeitos aos efeitos da recuperação judicial, nos termos do artigo 49;




695
39

- “Credores Quirografários”: são os credores titulares de Créditos Quirografários;
- “Credores Trabalhistas”: são os credores titulares de Créditos Trabalhistas;
- “Credores com Garantia Real”: são os credores titulares de Créditos com Garantia Real;
- “Data Inicial”: Para todas as propostas apresentadas, é a data utilizada como base para contagem dos prazos de pagamentos, juros e atualização monetária e que será a data da publicação da decisão de homologação do Plano de Recuperação Judicial e concessão da Recuperação Judicial a Recuperanda no Diário de Justiça Eletrônico do Tribunal de Justiça de Pernambuco;
- “Fisco”: Trata-se de todas as entidades arrecadoras de tributos, impostos e contribuições, sejam elas Federais, Estaduais ou Municipais;
- “Laudo de Avaliação de Ativos”: vide anexo III;
- “Laudo de Viabilidade Econômico-Financeiro”: vide anexo II;
- “LRF”: Lei de Recuperação Judicial, Extrajudicial e Falência do Empresário e da Sociedade Empresária - Lei nº. 11.101, de 09 de Fevereiro de 2005;
- “Plano de Recuperação Judicial” ou “Plano”: trata-se deste documento, apresentado pela Recuperanda em atendimento ao artigo 53 da LRF;
- “Projeção de Resultado Econômico-Financeiro”: vide anexo I.

2. Apresentação da Empresa

2.1 Histórico

Fundada em 1993, a Recuperanda é uma das mais tradicionais empresas de abate de bovinos e comércio de carnes do Brasil, destacando-se pela reconhecida qualidade de seus produtos e a confiança de seus clientes.



690
34

Desde sua fundação, vem traçando uma história de sucesso, preservando a ética, a inovação e o compromisso na busca por excelência em todos os processos, produtos e serviços, estando entre as empresas mais bem conceituadas do ramo frigorífico do Brasil.

Em 1993, a Recuperanda deu entrada no projeto de construção de sua planta industrial junto a Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia - SUDAM. O município de Xinguara, localizado no estado do Pará, foi estrategicamente escolhido por ser uma região nacionalmente reconhecida pela qualidade do rebanho bovino, haja vista que chuvas constantes garantem pastagem de qualidade durante todo o ano, proporcionando aos animais uma alimentação orgânica, mais saudável e natural, o que explica que a região conte com um dos maiores rebanhos do país, estimado em dezessete milhões de cabeças de gado.

No ano de 1997, passada a etapa burocrática para aprovação do projeto, iniciou-se a construção de sua planta produtiva, processo que teve a duração de dois anos.

O ano de 1999 foi marcado pelo seu primeiro abate experimental e, no ano seguinte, iniciaram-se as operações com capacidade diária para abater 500 cabeças. A indústria logo se tornou estratégica para a cidade, empregando centenas de colaboradores, gerando renda e recolhendo impostos, em uma localidade de poucos recursos.

Durante o período de 2000 a 2008, a Recuperanda teve sua planta arrendada a terceiros e teve sua capacidade de abate ampliada para 800 cabeças diárias.

Com o fim do arrendamento, os sócios retomaram o negócio e voltaram a gerir sua unidade de produção. Focados na busca por resultados, já em 2009 iniciaram o processo de exportação para Hong Kong, exportando aproximadamente 5% do seu faturamento. Dando sequência, em 2010, lançaram marca própria ("Santa Gula"), representando a linha de cortes especiais, que atende também ao mercado varejista.

Sua capacidade atual de abate é de aproximadamente 20 mil animais mês, está entre os maiores frigoríficos do país, sendo um dos grandes fornecedores de carne da região norte / nordeste do Brasil, além de atender também estados das regiões sul e sudeste.

A sólida confiança atribuída à marca Xinguara se deve à preocupação e ao cuidado com que são trabalhados os processos de produção, gerando grande aceitação e aprovação dos seus produtos no mercado nacional e internacional. Sua política de qualidade e o compromisso de fornecer alimentos seguros promovendo a melhoria contínua, respeitando o meio ambiente e atendendo aos padrões legais agregaram valor estratégico aos seus produtos.

Para garantir esta qualidade, a Recuperanda trabalha com matéria-prima proveniente de rebanhos rigorosamente selecionados e possui instalações e processos modernos, além de armazenamento e transportes que seguem todas as normas e padrões internacionais.

M

69
34

A reputação de seus produtos garantiu sua participação no mercado internacional, tendo assim seus produtos exportados, em especial, para o Oriente Médio e Ásia, fornecendo para mais de 25 países, mantendo uma carteira de mais de 100 clientes pelo mundo, resultado de sua estratégia e planejamento que fortaleceram os negócios e conquistaram cada vez mais parceiros.

No Brasil, a Recuperanda possui mais de 1200 clientes ativos, com vendas para redes de supermercados, fabricantes de derivados de carnes, varejões, açougues etc.

Com pouco tempo de atividade, a Recuperanda cresceu vertiginosamente, adquirindo conceito e respeito por sua atuação dentro dos rigorosos princípios éticos, pela política de eficiência total e pela qualidade controlada, mesmo enfrentando grande concorrência.

Atualmente, encontra-se em episódica crise econômico-financeira, porém seus dirigentes não têm medido esforços para superar essa fase e acreditam ser transitória a atual situação. Implantaram diversas medidas saneadoras para a reversão do atual quadro e, com o benefício legal da recuperação judicial, será possível à retomada do crescimento.

2.2 Estrutura Organizacional

2.2.1 Políticas

Missão: "O Frigorífico Xinguara tem a missão de produzir e distribuir carne e seus derivados, para o mercado interno e externo, com um alto controle de qualidade, que começa com a escolha do melhor gado e segue até a entrega do produto final para o cliente, visando sempre o desenvolvimento dos seus colaboradores e da região em que está inserido".

Visão: "Fortalecer sua marca cada vez mais, sendo reconhecido como uma empresa referência no mercado de carne bovina nacional e internacional, através da satisfação do seu cliente e do contínuo aprimoramento da qualidade do seu produto, trabalhando sempre com foco na responsabilidade social e ambiental e no contínuo desenvolvimento dos seus colaboradores".

Valores: "Ter sempre uma equipe motivada e bem treinada, buscando o aprimoramento da gestão e o desenvolvimento dos seus colaboradores; excelência e qualidade do produto, além de respeito aos clientes, parceiros, funcionários e ao meio ambiente, contribuindo também para o desenvolvimento regional".

2.2.2 Estrutura Operacional

A Recuperanda está instalada em uma área de 198 mil metros quadrados, no Sul do Pará, na Rodovia PA - 150, km 2,5, Área C, Parque Industrial, Xinguara-PA, onde se desenvolve o processo industrial de desmonte e processamento do boi, unicamente pela necessidade de ter seu abate perto



do mercado fornecedor de gado bovino, ou seja, onde existem muitas fazendas com fartura de pastagens, por óbvias questões logísticas e de custo. Além disso, a empresa possui escritório central localizado na Av. Conselheiro Aguiar, 2.333, sala 206, Boa Viagem, na cidade de Recife-PE, onde está situada sua unidade administrativa, comercial e o núcleo dos negócios, em sua palpante vivência material, em suma: o local onde se situa a sede de governo dos negócios da empresa.

As principais operações comerciais de venda e distribuição de carne são realizadas a partir da unidade localizada em Recife, inclusive as operações de exportação de boi vivo ("boi em pé"), estando neste escritório central também, todo o departamento comercial da empresa. Também na cidade de Recife, estão alocados os departamentos contábil, jurídico e compras, da mesma forma que todos os seus colaboradores que exercem funções contábeis, administrativas, comerciais, financeiras, jurídicas e diretivas.

A Recuperanda é especializada na produção de carne bovina resfriada e congelada, com osso e desossada, além de vários subprodutos. Possui capacidade para abater 840 animais por dia e desossar 100% de sua produção, com um sistema computadorizado que lhe permite acompanhar todo o processo industrial, desde a balança de entrada até os pontos de embarque. A empresa segue padrões internacionais de controle de qualidade. Uma equipe bem treinada e equipamentos modernos garantem produtos de muita qualidade. Durante a produção, o transporte da carne é todo automatizado, realizado através de nóreas suspensas, o que assegura maior higiene no processo industrial.

Uma equipe permanente formada por agentes do Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura, atesta diariamente a qualidade de seus produtos. A Recuperanda está credenciada a exportar seus produtos para mercados diversos e exigentes como Hong Kong, Egito, Dubai, Ucrânia, entre tantos outros, além de estar presente em todas as regiões do Brasil.

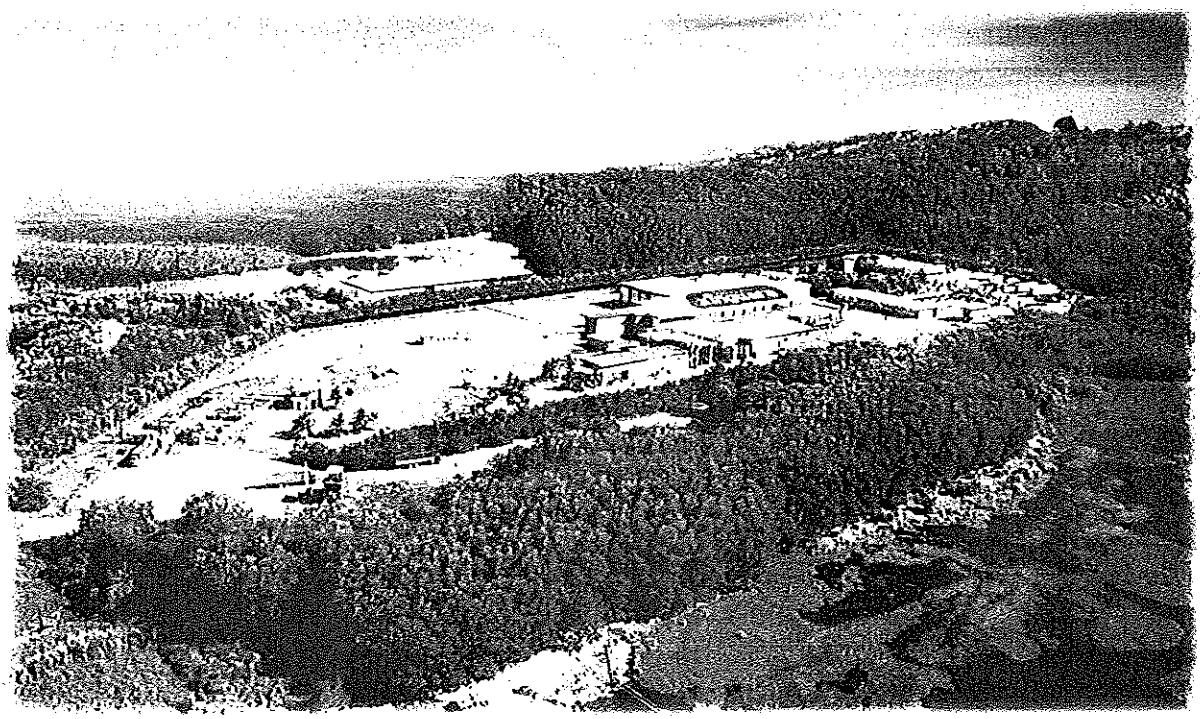
O abate, o resfriamento, o congelamento, a estocagem e a distribuição são realizados com alto rigor técnico e eficiência. Os produtos são distribuídos em carretas frigoríficas inspecionadas, higienizadas e testadas quanto aos níveis de produção do frio. O correto acondicionamento e constante monitoramento do transporte garantem que os produtos cheguem ao destino final nos prazos programados e com a qualidade desejada.

A seguir, algumas imagens da atual estrutura da empresa:

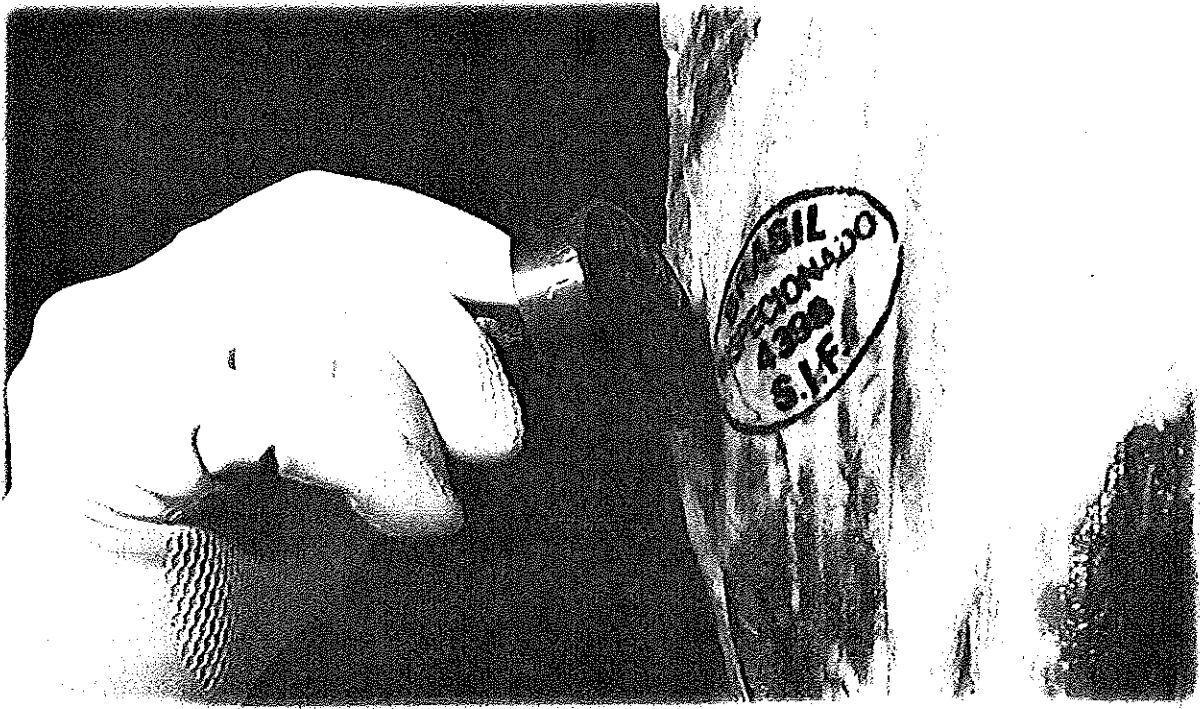


699
89

Foto aérea da unidade produtiva



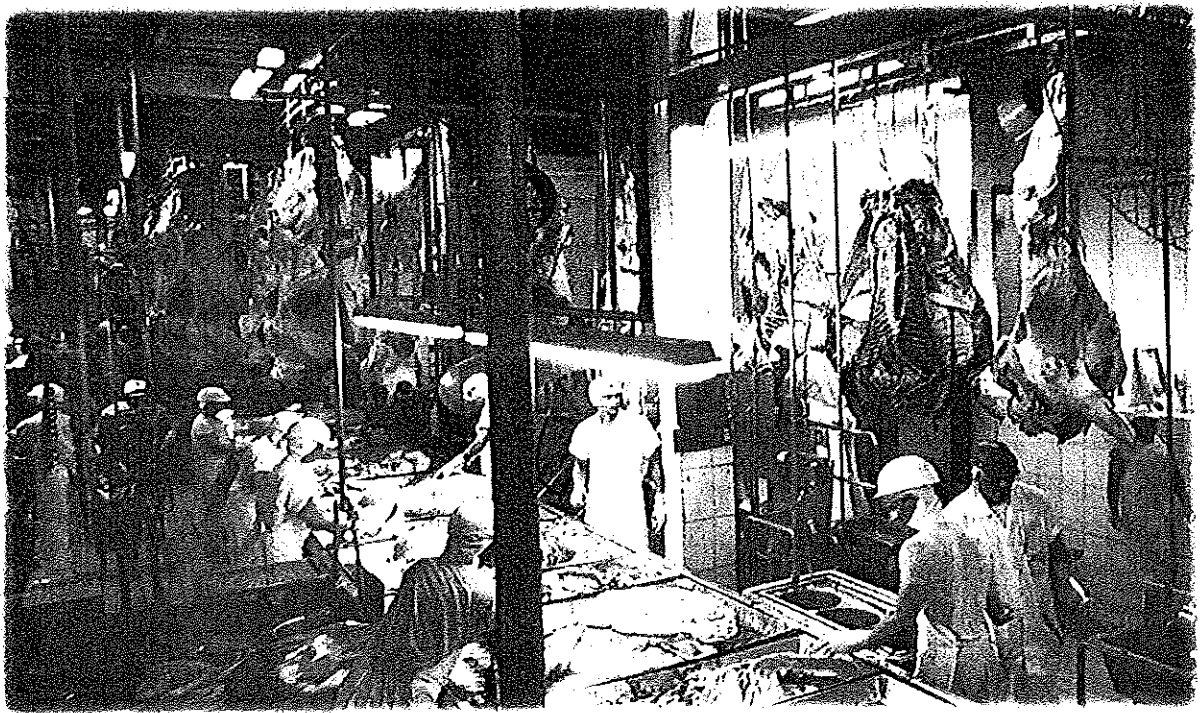
Selo do S.I.F



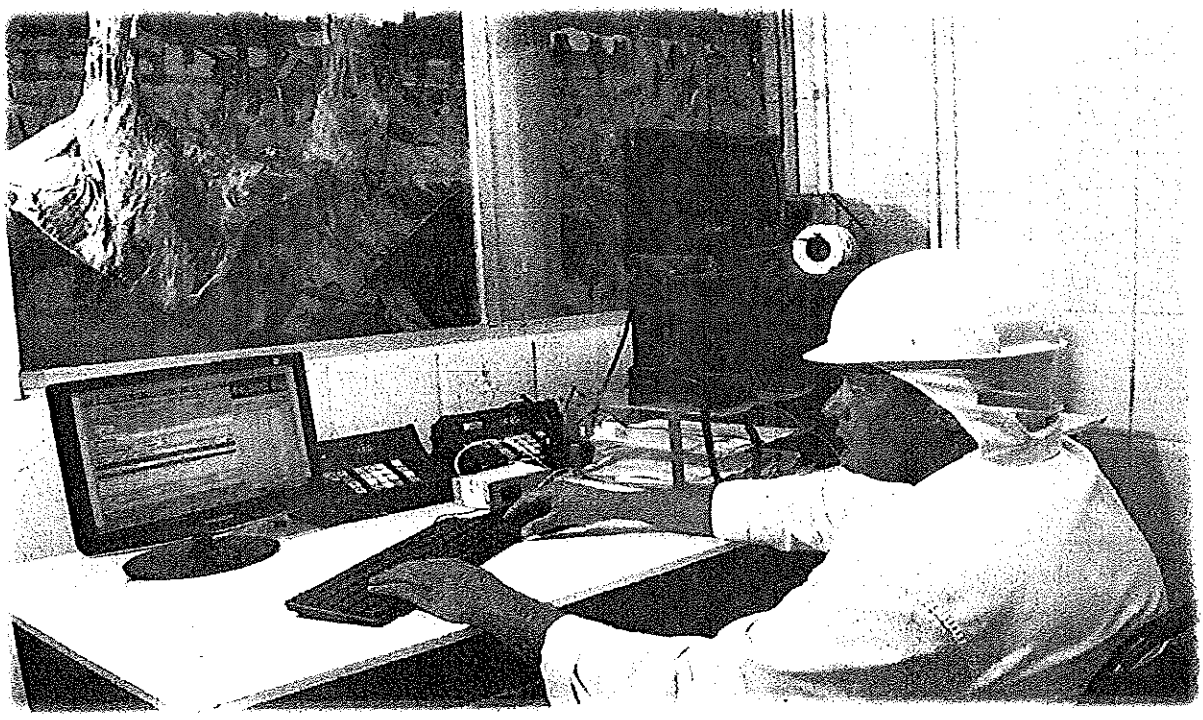
M

300
34

Linha de desossa



Acompanhamento Informatizado



M

107
R

2.2.3 Relevância Socioeconômica e Ambiental

2.2.3.1 Relevância Socioeconômica

Em uma região com diversas carências sociais, a Recuperanda é um importante indutor de desenvolvimento social, oferecendo aproximadamente 700 empregos diretos e cerca de 3000 indiretos.

A Recuperanda, por princípio, valoriza os seus colaboradores e clientes. Seus grandes diferenciais de negócio são a qualidade dos produtos comercializados e o comprometimento com as exigências de seus clientes. A administração de recursos humanos sempre teve o entendimento de que para conseguir esses dois diferenciais é necessária a satisfação total de seus colaboradores nas atividades que desempenham, desde o nível operacional até o nível estratégico.

A todos os seus funcionários a empresa oferece como benefícios cesta básica, transporte, refeição e uma enfermaria industrial inteiramente a disposição.

Todos os colaboradores recebem continuamente qualificação técnica, através de treinamentos internos e externos, visando capacitação e proporcionando oportunidade de crescimento a cada um deles, fato este que demonstra o apoio e a aposta feita pela Recuperanda em seus colaboradores, os principais responsáveis pelo seu crescimento.

2.2.3.2 Relevância Ambiental


Localizada na região da Amazônia Legal, a atividade da Recuperanda é desenvolvida com respeito ao meio ambiente. Só adquire bovinos das fazendas certificadas pelo C.A.R – Cadastro Ambiental Rural, que não praticam desmatamento ilegal nem utilizam mão de obra escrava.

O resíduo líquido da produção é todo tratado nas lagoas de decantação e, ao final do processo, a água, já limpa, se reintegra ao meio ambiente. Também mantém um projeto pioneiro de reflorestamento, que já promoveu o plantio de 30 mil mudas de espécies nativas da região; além disso, sua unidade industrial alcança 100% de aproveitamento do gado bovino.

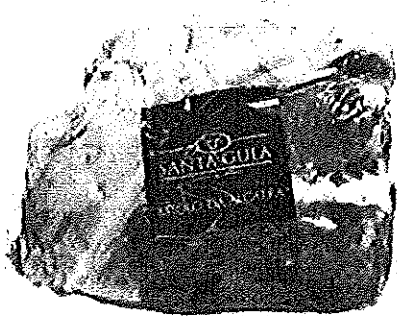
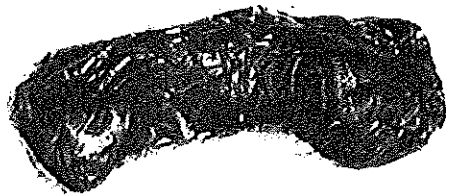
2.2.4 Produtos

A matéria-prima adquirida pela Recuperanda é proveniente de rebanhos rigorosamente selecionados. Na intenção de garantir aos clientes produtos de primeira linha, os fornecedores investem em melhorias genéticas, controle fitossanitário dos animais, manejo humanitário dos rebanhos e rastreabilidade bovina, certificando a superioridade e excelência de seus produtos. O resultado de todo esse trabalho são carnes mais macias e saborosas, com alto ganho de qualidade e valor agregado.

Abaixo ilustrações dos produtos “Santa Gula”, principal marca da Recuperanda:



700
89



M

702
B1

3. Cenário Econômico e Mercadológico

3.1 Introdução

Diversos fatores reforçam as expectativas de crescimento, para os próximos anos, da participação da indústria brasileira da carne tanto no mercado nacional quanto no mundo. De um lado, há os aspectos estruturais do País, que favorecem o desenvolvimento da agropecuária, e, de outro lado, os conjunturais, sobretudo a fase de expansão em que a economia brasileira se encontra.

O Brasil conta com condições ideais para a criação de animais, como clima tropical, abundância em água, pastos e grãos para alimentação. Ao longo dos anos, o País adotou técnicas adequadas ao manejo, redobrou os cuidados com a saúde dos animais e incorporou práticas modernas nas operações dos frigoríficos. Tudo isso levou à conquista da boa qualidade da carne bovina, de frango e suína nacional e, desde o início dos anos 2000, coloca o mercado brasileiro entre os principais fornecedores da proteína animal no mundo.

3.2 Potencial da agropecuária brasileira

O desempenho favorável do Brasil na obtenção de produtos agropecuários chama a atenção do mundo. Em Agosto de 2010, a revista britânica The Economist publicou matéria ressaltando o potencial que o país tem como importante produtor de alimentos para os próximos 40 anos. A expectativa é de a população mundial atingir, em 2050, cerca de 9 bilhões de pessoas, com elevado aumento no número de cidadãos em áreas urbanas e crescente demanda alimentícia.

Fatores naturais, como disponibilidade de terras para o plantio e pasto para alimentação de animais, farta oferta de água doce e clima adequado, combinados com técnicas de cultivo e criação, dão capacidade ao país para desenvolver produtos nos campos com preços competitivos.

Além da revolução da agricultura nas últimas décadas, o aprimoramento da pecuária e dos sistemas de criação de animais em território nacional é resultado da profissionalização do setor; do desenvolvimento da agricultura familiar, dos avanços de estudos da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), de instituições estaduais e federais de pesquisas agropecuárias e de universidades; e da inclusão de tecnologia de ponta no auxílio do manejo.

3.3 Fornecedor Mundial

A participação das carnes brasileiras no mercado internacional ganhou destaque nos últimos anos. Com a demanda interna retraída pela oscilante economia de alguns anos atrás, as exportações foram a alternativa de crescimento da indústria de carne brasileira. Grande produtor da proteína animal, o país conquistou o mercado internacional de carne bovina. As exportações brasileiras de carne bovina chegaram a 142 países.



704
39

O setor brasileiro soube aproveitar as oportunidades do mercado. Problemas sanitários ocorridos em várias regiões do mundo foram um dos fatores que contribuíram para que outros países, sem risco de enfermidades e com custo baixo de produção, entre eles o Brasil, avançassem no mercado internacional.

3.4 Carne Bovina

Ao longo de pouco mais de uma década, o segmento tornou-se mais produtivo e eficiente, devido ao uso de técnicas mais modernas de criação, melhorias nos cuidados sanitários e avanços na genética associados a estudos e pesquisas de instituições instaladas no país. Ao mesmo tempo, a profissionalização foi incorporada em toda a cadeia de produção, além de aproveitar as extensas áreas de pasto no país.

Um dos reflexos do bom desempenho do segmento brasileiro é a participação conquistada pelas exportações do produto no comércio internacional. Há anos, o país lidera o fornecimento de carne no mundo, à frente de países como Austrália e Estados Unidos. Dotado de aspectos competitivos, o segmento de carne bovina brasileiro tem capacidade para atender a demanda interna e externa.

Contudo, há ainda alguns fatores que dificultam o avanço do segmento, como o sistema de rastreabilidade, que foi implantado no início da década dos anos 2000 e continua enfrentando problemas burocráticos e estruturais.

3.5 Rebanho

Com aproximadamente 209 milhões de bovinos, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Brasil tem o maior rebanho comercial do mundo – está atrás em números absolutos apenas da Índia que, por sua crença religiosa, não abate os animais.

Cerca de 80% do rebanho é composto por animais de raças zebuínas (*Bos indicus*), que são animais de comprovada rusticidade e adaptação ao ambiente predominante no Brasil. Dentre estas raças, podemos destacar o Nelore, com 90% desta parcela.

3.6 Consumo

O consumo médio per capita de carnes no país passou de 95,3 kg em 2011 para 97,5 em 2012. A carne de origem bovina será responsável por 3% de aumento, com 33 kg per capita. O frango ocupa o primeiro lugar no consumo, com projeção de 49,2 kg per capita, 4% superior aos números do ano de 2011, segundo a Informa Economics FNP.

O movimento de classes sociais no Brasil nos últimos anos, que proporcionou o crescimento da classe C, está entre os fatores que impulsionaram o consumo interno. O aumento de poder aquisitivo da classe D foi determinante para o crescimento de vários segmentos da alimentação,

M

entre eles, o de carnes, já que, segundo o AnualPec 2012, da Informa Economics, as pessoas com renda de até US\$ 7/dia, com aumento de renda, gastam mais com produtos alimentícios.

Outro segmento de mercado também alavanca a demanda por carnes - o *foodservice*, que está em franca expansão e vem crescendo acima da taxa da economia brasileira. Segundo dados da ABIA (Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação), o setor cresceu 15% em dez anos. O faturamento da indústria de alimentos para 2011 foi de 383 bilhões, sendo a venda para os canais de *foodservice* responsável por 88 milhões.

3.7 Exportações

No comércio internacional de carne bovina o Brasil supera, em volume, todos os países desde meados dos anos 2000, revelando a competitividade da indústria nacional. Melhoramento genético, pesquisa e desenvolvimento e a busca pela certificação de origem dos produtos são alguns dos fatores que impulsionaram a carne bovina brasileira no mercado internacional, segundo o IBGE.

Entre 1996 e 2012 as exportações de carne bovina do Brasil dispararam. No período, saltaram de poucas 150 toneladas para 1,61 mil toneladas em 2007. Em receita, passou de US\$ 473 milhões em 1996 para US\$ 5,37 bilhões em 2011.

A partir de 2012, porém, as remessas de carne bovina do Brasil começaram a cair. Em 2012, as exportações desabaram, sobretudo em valor, chegando a US\$ 4,16 bilhões, 22,5% menos que o total somado no ano anterior.

Para os próximos dez anos, projeções indicam acentuada expansão, de 82,84%, para as exportações brasileiras de carne bovina. Os dados são da AGE, do Mapa, que analisou o período de 2008/2009 a 2019/2020.

4. Organização do Plano de Recuperação

4.1 Motivos para o pedido de Recuperação Judicial

Desde sua fundação, a Recuperanda experimentou um acentuado crescimento, mantendo-se em constante ascensão tanto em abrangência, *know-how* e faturamento quanto em participação de mercado. Obteve confiabilidade e respeito de clientes, exercendo suas atividades com sucesso e probidade, mantendo o seus compromissos com pontualidade e honestidade, apesar dos recorrentes problemas inerentes ao exercício da atividade produtiva brasileira.

Devido a razões macroeconômicas, no ano de 2008 a Recuperanda passou a enfrentar dificuldades. Sofreu drasticamente os efeitos de uma das maiores crises mundiais da história, que se iniciou nos Estados Unidos e rapidamente se alastrou pelo mundo, reduzindo o consumo de *commodities* e afetando diretamente as exportações brasileiras de carne, além de reduzir e encarecer o crédito no mercado, que até então era abundante. Com isso, contratos que antes eram renovados com

706
BA

facilidade tiveram que ser liquidados, pressionando ainda mais o fluxo de caixa. Nesta mesma época a Recuperanda encontrou outros fatores que prejudicaram o negócio como, por exemplo, a redução da oferta de matéria prima (boi) e crise de confiança no setor.

Porém, o fator negativo mais nocivo à Recuperanda e ao ramo frigorífico estava por vir: a ação agressiva da concorrência. Grandes grupos passaram a investir altas quantias no mercado frigorífico, financiados por recursos públicos e mediante diversas promessas de investimento na capacidade de abate brasileira, deixando apenas alguns frigoríficos extremamente capitalizados.

Diante dessa nova realidade, a Recuperanda e outras empresas do ramo frigorífico que, não financiadas por recursos públicos, encontravam o pior cenário possível: preço alto para a compra de matéria prima e preço baixo para a venda de carne, resultando, nos últimos dois anos, no pedido de recuperação judicial de pelo menos doze dos vinte maiores frigoríficos brasileiros.

Além disso, em 2010 foi constatado um caso da doença chamada "Vaca Louca" em um animal criado no Brasil, afetando diretamente as exportações da Recuperanda, causando o cancelamento de excelentes contratos firmados com seus principais clientes estrangeiros.

Durante o ano de 2012, a expectativa era de que o mercado reagisse e que a operação absorvesse o prejuízo gerado por todas as adversidades dos anos anteriores. Contudo, a realidade mais uma vez mostrou-se desfavorável ao plano da Recuperanda, o cenário mudou radicalmente. O crédito, que era abundante, tornou-se escasso e demasiadamente caro. Linhas de crédito até então facilmente renovadas tornaram-se raras onerando, de forma impactante, o caixa da empresa.

Diversas medidas foram tomadas para reverter à situação, mas o mundo passou a enfrentar um cenário de incerteza com a instabilidade europeia, afetando novamente a economia nacional.

Com o intuito de manter sua operação e honrar seus compromissos, a empresa acabou preenchendo a totalidade de seus limites de crédito, concedidos pelos parceiros financeiros, chegando a um altíssimo nível de endividamento, principalmente de curto prazo.

A situação econômico-financeira da Recuperanda vinha se agravando com a somatória de vieses, escassez de crédito, os atrasos nos pagamentos de seus credores e o crescente custo financeiro. A Recuperanda foi conduzida à inadimplência o que restringiu, ainda mais, seu acesso ao crédito, afetando a operacionalidade da atividade, contaminada pelo custo das dívidas de curto prazo.

O alto custo financeiro da dívida comprometeu o fluxo de caixa, prejudicando as operações da empresa, não deixando alternativa que não fosse o amparo legal da Recuperação Judicial, o que permitirá se reestruturar e retomar a competitividade no mercado.

Apesar de todas as dificuldades, a Recuperanda está segura de que sua situação é transitória e que a aprovação do Plano de Recuperação Judicial com o alongamento do perfil de dívida permitirá que a Recuperanda volte a trilhar o rumo de crescimento de outrora.

70x
89

4.2 Lista de Credores da Recuperanda

Composição por Tipo de Credor	
Classe	Valor
Classe I - Credores Trabalhistas	184.811,87
Classe III - Credores Quirografários	61.789.812,22
Total da Lista de Credores	61.974.624,09

Valores em Reais (R\$)

4.3 Plano de Reestruturação Operacional

Após o pedido de Recuperação Judicial a Recuperanda, através de seus sócios, gestores e de seus colaboradores, desenvolveram um plano de reestruturação financeiro-operacional visando à lucratividade necessária para permitir a liquidação de seus débitos e a manutenção de sua viabilidade, a médio e longo prazo, o que depende, não só da solução da atual situação de endividamento, mas também, e fundamentalmente, da melhoria de sua capacidade de geração de caixa. As medidas identificadas no Plano de Reestruturação Financeiro-Operacional estão fundamentadas nas seguintes decisões estratégicas:

4.3.1 Área Administrativa

- Programa de redução de gasto com pessoal, horas extras e redução de despesas fixas, evitando gastos desnecessários, desperdícios e ações sem planejamento;
- Redefinição dos fluxos de processos, organograma, procedimentos e redistribuição das tarefas administrativas;
- Criação de rotinas com relatórios, frequências e prazos pré-estabelecidos;
- Avaliação de desempenho por competência e formação;
- Fortalecimento organizacional e da responsabilidade estratégica de tomada de decisão para alcançar metas e assegurar a aderência das ações aos planos;
- Formar as novas diretrizes de administração através de análise SWOT (*strengths*-forças, *weaknesses*-fraquezas, *opportunities*-oportunidades e *threats*-ameaças).

4.3.2 Área Financeira

- Busca de novas linhas de crédito, menos onerosas e mais adequadas;
- Renegociação de tarifas bancárias e taxas de juros inferiores ao praticado anteriormente;
- Renegociação do passivo não sujeito aos efeitos da Recuperação Judicial, incluindo-se o passivo fiscal, de forma a equacionar o pagamento dos acordos conforme seu fluxo de caixa;

M

708
89

- Implantação de relatórios gerenciais para análise de resultados econômicos e financeiros;
- Elaboração do Plano Orçamentário Econômico-financeiro para os próximos anos;
- Reavaliação dos fluxos de processos internos nas áreas de contas a pagar, contas a receber e tesouraria.

4.3.3 Área Comercial

- Reformulação da política comercial em relação às margens/rentabilidade;
- Reestruturação de políticas comerciais procurando parcerias estratégicas;
- Basear a liderança da empresa em parcerias estratégicas;
- Busca de novos mercados.

4.3.4 Área Operacional

- Planejamento e análise crítica operacional;
- Plano de redução dos custos fixos para melhoria da margem operacional, bem como redução de custos, mediante análise de processos, para melhoria da margem de contribuição;
- Planejamento de compras com base em indicadores de desempenho, otimizando o giro do estoque, buscando equacionamento entre as entradas de produtos necessárias com a receita gerada.

5. Meios de Recuperação e Laudo de Viabilidade Econômico-Financeiro

De forma a atender o artigo 53 da Lei 11.101/2005, seguem os meios a serem empregados para viabilizar a superação de crise econômico-financeira da Recuperanda, bem como a projeção de volumes operacionais e a projeção de resultado econômico-financeiro para o período de recuperação, que irão atestar a viabilidade da recuperação da empresa com a aplicação destes meios.

5.1 Meios de Recuperação

A seguir, apresentamos os meios contidos no artigo 50 da Lei 11.101/2005, que serão utilizados para viabilizar a superação de crise financeira da Recuperanda:

- a) Concessão de prazos e condições especiais para pagamento das obrigações vencidas ou vincendas;
- b) Equalização de encargos financeiros relativos aos débitos sujeitos;
- c) Novação de dívidas do passivo sem constituição de novas garantias.



709
89

A aplicação destes meios se dará através das propostas de pagamento aos credores, detalhadas no item 7 deste Plano.

6. Laudo de Viabilidade Econômico-Financeiro

6.1 Projeção das Receitas

6.1.1 Premissas

Para a projeção do volume de receita bruta, foram consideradas as seguintes premissas:

- A base para a projeção da receita bruta foi o planejamento comercial e operacional da empresa, que foi readequado à nova realidade desde o pedido de Recuperação Judicial;
- O faturamento foi projetado por grupo de produtos de acordo com os aproveitamentos atuais e dividido entre mercado interno e externo;
- Os volumes projetados estão equacionados de acordo com a disponibilidade de animais na região e também a capacidade produtiva da Recuperanda, previsão de 240 mil animais ano, perfazendo uma média mensal de 20 mil animais (800 abates/dia);
- Por tratar-se de *commodity* o preço de venda sofre influência direta e sazonal das condições de mercado. Assim, os preços foram projetados com base no histórico dos últimos 12 meses;
- Os preços projetados não contemplam o efeito inflacionário. Por ser uma projeção de longo prazo, torna-se inviável prever a inflação do período, sendo assim, consideram-se os preços projetados a valor presente, pressupondo que os efeitos inflacionários sobre os custos e despesas serão repassados aos preços para garantir as margens na projeção de resultados.

6.1.2 Projeção

Projeção de receita bruta por mercado expressos em Reais (R\$):

Período	Mercado Interno	Mercado Externo	Total
Ano 01	419.480.389	36.099.840	455.580.229
Ano 02	419.480.389	36.099.840	455.580.229
Ano 03	419.480.389	36.099.840	455.580.229
Ano 04	419.480.389	36.099.840	455.580.229
Ano 05	419.480.389	36.099.840	455.580.229
Ano 06	419.480.389	36.099.840	455.580.229
Ano 07	419.480.389	36.099.840	455.580.229
Ano 08	419.480.389	36.099.840	455.580.229
Ano 09	419.480.389	36.099.840	455.580.229
Ano 10	419.480.389	36.099.840	455.580.229

M

710
39

6.2 Projeção de Resultados e Geração de Caixa

O Plano lastreado nas expectativas e premissas adotadas pela Recuperanda e seus consultores financeiros e legais, é operacional, econômico e financeiramente viável, conforme atestado pelo estudo de demonstração de resultado, de fluxo de caixa e do laudo de viabilidade econômico/financeiro, objeto dos Anexos I e II que integram este Plano.

7. Proposta de Pagamento aos Credores

A premissa adotada para a elaboração desta proposta é que a mesma seja condizente com a capacidade de pagamento demonstrada pelas projeções econômico-financeiras (Anexo I) de forma a viabilizar a superação da crise vivenciada atualmente pela empresa.

As projeções de resultados e de fluxo de caixa são demonstradas no Anexo I deste Plano, que considera, além dos efeitos de todas as premissas operacionais e financeiras, os efeitos do plano de pagamentos aos credores. Todos os prazos de pagamento de parcelas aqui previstos serão computados com base na Data Inicial.

Com os pagamentos a seguir propostos, os Credores Sujeitos outorgam quitação integral em relação ao total dos Créditos Sujeitos para nada mais poderem reclamar contra a Recuperanda.

7.1 Proposta de Pagamento a Classe I – Credores Trabalhistas

Será dada prioridade ao pagamento dos Credores Trabalhistas, conforme artigo 54 da Lei 11.101/2005, onde estes receberão integralmente seus créditos até o décimo segundo mês após a Data Inicial.

Os créditos trabalhistas provenientes de férias vencidas e não gozadas de credores que ainda permanecem como colaboradores da Recuperada, serão realizados através da concessão de períodos de férias remuneradas que serão concedidas até o final do prazo estipulado no artigo 54 da LRF, respeitando também as disposições da CLT.

Ressalta-se que havendo a inclusão de algum credor trabalhista ao longo do período de 12 (doze) anos contemplados neste Plano, e sendo este sujeito aos efeitos da Recuperação Judicial, será pago em até 12 (doze) meses após a habilitação de seu crédito no Processo de Recuperação Judicial.

7.2 Proposta de Pagamento a Classe III – Quirografários

Para os fins desta proposta a classe de Credores Quirografários foi dividida em dois grupos: i) Credores Fornecedores e Prestadores de Serviços; e ii) Demais Credores Quirografários, onde para cada grupo haverá uma proposta de pagamento distinta.

711
39

No grupo de Credores Fornecedores e Prestadores de Serviços estão inclusos todos os pecuaristas, demais fornecedores de matéria-prima e insumos, prestadores de serviços (de qualquer natureza) e representantes comerciais.

No grupo de Demais Credores Quirografários estão inclusas as instituições financeiras, como bancos e factorings, créditos derivados de contratos de mútuo, adiantamentos de clientes e demais credores que não se enquadrem no grupo de Credores Fornecedores Prestadores de Serviços.

7.2.1 Proposta de Pagamento aos Credores Fornecedores e Prestadores de Serviços

A proposta para o pagamento de todos os Credores Fornecedores e Prestadores de Serviços consiste em pagamentos trimestrais, fixos, e sucessivos de R\$ 1.250.000,00 (Um milhão, duzentos e cinquenta mil reais), que iniciarão 90 (noventa) dias após a Data Inicial.

No primeiro pagamento trimestral será dada prioridade ao pagamento dos credores com créditos inferiores a R\$ 10.000,00 (dez mil reais), que receberão o valor integral de seus créditos neste primeiro pagamento. Esta forma de pagamento quita integralmente o crédito de cerca de 225 (duzentos e vinte e cinco) dos 450 (quatrocentos e cinquenta) Credores Quirografários, reduzindo substancialmente o gerenciamento e operacionalização destes pagamentos e principalmente tarifas bancárias, que em alguns casos, poderia ser até superior ao valor a ser pago ao credor.

O valor de cada parcela destinado ao pagamento dos Credores Fornecedores e Prestadores de Serviços acima de R\$ 10.000,00 (dez mil reais) será distribuído, entre os mesmos, de forma proporcional ao crédito individual de cada um perante o volume total devido a este grupo de credores. Com base na lista de credores apresentada pela Recuperanda, estes serão integralmente quitados no período de 4 (quatro) anos após a Data Inicial, sendo que, caso haja qualquer alteração da lista de credores que deu base a esta proposta de pagamentos, acarretará somente na alteração do prazo de pagamento previsto, visto que, os valores das parcelas são fixos. Caso ocorra a majoração da lista de credores, a Recuperanda continuará pagando o mesmo valor da parcela da proposta, por tantos quantos trimestres se fizerem necessários até a quitação da dívida com estes credores.

A cada vencimento a Recuperanda terá o prazo de até 30 (trinta) dias para o pagamento de todos os credores, em função da quantidade de credores a serem pagos a cada parcela.

7.2.2 Proposta de Pagamento aos Demais Credores Quirografários

O pagamento do crédito dos Demais Credores Quirografários, será realizado através de 16 (dezesesseis) pagamentos semestrais, crescentes e sucessivos, que iniciarão após um período de carência de 24 (vinte e quatro) meses contados a partir da Data Inicial e que totalizarão 70% (setenta por cento) do valor total devido a cada credor. A cada semestre após a carência, haverá o

M

712
89

pagamento de um percentual do montante total devido, conforme quadro a seguir, juntamente com o pagamento dos encargos financeiros.

Percentual de Amortização de Capital		
Ano	Trimestre	Percentual da Dívida
Ano 01	Semestre 1	Carência
	Semestre 2	Carência
Ano 02	Semestre 3	Carência
	Semestre 4	Carência
Ano 03	Semestre 5	Encargos + 4,00% capital
	Semestre 6	Encargos + 4,00% capital
Ano 04	Semestre 7	Encargos + 4,00% capital
	Semestre 8	Encargos + 4,00% capital
Ano 05	Semestre 9	Encargos + 4,00% capital
	Semestre 10	Encargos + 4,00% capital
Ano 06	Semestre 11	Encargos + 4,00% capital
	Semestre 12	Encargos + 4,00% capital
Ano 07	Semestre 13	Encargos + 4,00% capital
	Semestre 14	Encargos + 4,00% capital
Ano 08	Semestre 15	Encargos + 5,00% capital
	Semestre 16	Encargos + 5,00% capital
Ano 09	Semestre 17	Encargos + 5,00% capital
	Semestre 18	Encargos + 5,00% capital
Ano 10	Semestre 19	Encargos + 5,00% capital
	Semestre 20	Encargos + 5,00% capital
Total		70,00% capital

7.3 Proposta a Classe II – Credores com Garantia Real

Na atual lista de credores do processo de Recuperação Judicial não há credores na Classe II – Garantia Real. Caso haja a inclusão de algum Credor no decorrer do processo, seja na lista de credores do Administrador Judicial ou outra que vier a substituí-la, a proposta de pagamento a esta classe será a mesma dos Demais Credores Quirografários, conforme descrito nos itens 7.2.2 deste Plano de Recuperação Judicial.

7.4 Juros e Atualização Monetária

Os créditos sujeitos aos efeitos da Recuperação Judicial, inclusive os trabalhistas, serão atualizados e remunerados pela TR - Taxa Referencial, criada pela Lei nº 8.177/91, de 01.03.1991 e Resoluções CMN – Conselho Monetário Nacional – nº 2.437, de 30.10.1997, acrescidos de juros de 1% (um por cento) ao ano e, que começarão a incidir a partir da Data Inicial.

Os pagamentos de juros e atualização monetária ocorrerão juntamente com os pagamentos de cada parcela e serão calculados aplicando os índices propostos sobre o valor das mesmas (juros sobre

713
84

parcela). Os juros serão calculados mensalmente, pelo sistema de juros compostos, e incidirão sobre a parcela corrigida. Caso os índices propostos venham a ser extintos, passarão a valer os novos índices que vierem a substituí-los.

7.5 Resumo

Credores trabalhistas:

- Pagamento integral do valor da lista de credores em até 12 (doze) meses após a Data Inicial;
- Acrescidos de TR + 1% (um por cento) ao ano.

Credores Fornecedores e Prestadores de Serviços:

- Credores inferiores a R\$ 10.000,00 (dez mil reais) receberão integralmente seus créditos em 90 dias após a Data Inicial;
- Credores superiores a R\$ 10.000,00 (dez mil reais) receberão integralmente seus créditos através de pagamentos trimestrais e proporcionais com previsão de 4 (quatro) anos para quitação;
- Acrescidos de TR + 1% (um por cento) ao ano.

Demais Credores Quirografários:

- Receberão 70% (setenta por cento) do valor devido, em 16 (dezesesseis) parcelas semestrais, sucessivas e crescentes, após carência de 24 (vinte e quatro) meses da Data Inicial;
- Acrescidos de TR + 1% (um por cento) ao ano.

7.6 Lucro Adicional

As propostas de pagamento aos Credores Sujeitos apresentadas anteriormente são baseadas na geração de caixa futura da Recuperanda, de acordo com as projeções econômico-financeiras apresentadas no Anexo I deste Plano. Tais projeções foram baseadas em informações, premissas e perspectivas, de forma a apresentarem a possível geração de caixa da Recuperanda para os próximos anos. Apesar de buscarem apresentar de forma fiel os resultados da Recuperanda, diversos fatores podem influenciar nos números apresentados.

Assim, caso o Lucro Líquido a valor presente apresentado pela Recuperanda, a cada ano civil completo (janeiro a dezembro) e encerrado após a Data Inicial, seja superior ao projetado no Anexo I em mais de 20% (vinte por cento), a Recuperanda distribuirá aos seus credores 50% (cinquenta por cento) deste Lucro Adicional, proporcionalmente entre os credores em até 30 (trinta) dias após a publicação do seu balanço.

7/11
3/9

Em função das projeções do Anexo I estarem a valor presente, ou seja, não está inclusa nas mesmas os efeitos inflacionários, o Lucro Líquido apresentado em cada período pela Recuperanda deverá ser trazido ao valor presente pelo sistema de juros compostos, utilizando como data base a Data Inicial e a Taxa Selic acumulada do período como sendo a taxa de juros. Após a apuração deste cálculo será comparado o Lucro Líquido gerado com o projetado, e assim calculado se houve o Lucro Adicional, nos termos apresentados acima.

Nos 4 (quatro) primeiros anos, caso ocorra este Lucro Adicional, o valor destinado ao pagamento de credores será integralmente destinado ao pagamento dos Credores Fornecedores e Prestadores de Serviços. Nos demais anos, caso ocorra este Lucro Adicional, o valor destinado ao pagamento de credores, será integralmente destinado ao pagamento dos Demais Credores Quirografários.

7.7 Credores Parceiros

Os credores que concederem, em condições competitivas, novas linhas de crédito e/ou liberações de novos recursos, desde que acordados entre as partes, terão tratamento diferenciado e serão pagos de acordo com a capacidade de geração de caixa da Recuperanda e as condições de mercado, em termos a serem ajustados contratualmente, sem prejuízo, contudo, do exato cumprimento desta proposta àqueles que não fornecerem créditos novos.

7.8 Credores Não Sujeitos

Este Plano não contempla proposta específica para os credores que não se sujeitam aos efeitos da Recuperação Judicial, pois os mesmos serão negociados individualmente de acordo com a particularidade de cada crédito, porém no fluxo de caixa projetado (Anexo I), já estão provisionadas verbas para os pagamentos destes.

8. Passivo Tributário

Conforme também descrito nas premissas das projeções de resultado e geração de caixa, Anexo I deste Plano, foi prevista a destinação de parte da geração de caixa da Recuperanda para a administração do atual passivo tributário e previdenciário, estadual e federal.

Diante da ausência de regulamentação dos artigos 6º, § 7º e 68º da LRF, a reserva de parte da geração de caixa para administração do atual passivo tributário não implicará em reconhecimento ou em confissão de dívida fiscal. Também não vincula a Recuperanda e nem o Fisco às condições aqui projetadas, servindo, apenas, de parâmetro para a concessão do parcelamento específico previsto na LRF.

Por se tratar de credor não sujeito aos procedimentos da recuperação judicial e não ser uma proposta vinculante, caso por qualquer motivo não sejam realizados os pagamentos ao Fisco previstos neste

M

715
81

Plano, não será caracterizado descumprimento de obrigação assumida no Plano de Recuperação, nos termos § 1º do artigo 61 da LRF.

Importante registrar ainda que, no contexto tributário, em relação ao ICMS, a Recuperanda estava submetida ao regime de tributação previstos no art. 22 e seguintes do anexo I do RICMS do Pará. No entanto, recentemente, foi inserida em um regime especial de apuração dos tributos estaduais, previsto no art. 107, do mencionado RICMS.

Tal regime lhe obriga, desde então, a efetuar o pagamento do ICMS de forma antecipada, por ocasião da saída da mercadoria, sendo essa sistemática especial causadora de diversas dificuldades operacionais e de logística para o regular o funcionamento da empresa, chegando a pôr em risco a própria retomada da sua atividade, e, conseqüentemente sua recuperação financeira. Considerando que para cada mercadoria, passou a ter que anexar obrigatoriamente a nota fiscal de saída para comprovar o recolhimento antecipado do imposto, o que tem que ser feito no período da noite, madrugada, sábados e domingos, quando realiza seus carregamentos.

Considerando que a medida precisa ser executada a partir do seu escritório administrativo, localizado em Recife, onde são realizados todos os pagamentos, inclusive de impostos, tal procedimento não se coaduna com o escopo de reestruturação da Recuperanda.

A Recuperanda vem tentando, pelas vias cabíveis, obter a reforma da decisão que impôs a alteração de seu regime tributário de forma a viabilizar o cumprimento de suas obrigações fiscais, sem que lhe cause qualquer prejuízo na realização de sua atividade ou comprometa o sucesso da sua Recuperação Judicial.

9. Análise de Viabilidade da Proposta de Pagamento

As projeções apresentadas no Anexo I demonstram que a Recuperanda tem plena condição de liquidar sua dívida constante no Plano de Recuperação Judicial proposto, honrar com os compromissos não sujeitos aos efeitos da Recuperação Judicial, incluindo-se o passivo fiscal, manter a atividade operacional durante o período de recuperação e após o mesmo, para se manter competitiva perante o mercado e reverter de maneira significativa a atual situação, tendo em vista os seguintes pontos:

- A geração de caixa durante esse período é plenamente suficiente para a liquidação das dívidas, bem como para a manutenção das atividades operacionais, com o pagamento pontual dos novos compromissos a serem assumidos e dos créditos não sujeitos aos efeitos da Recuperação Judicial, incluindo-se o passivo fiscal;
- As ações de melhoria apresentadas neste Plano, das quais parte já está sendo implantada, e o comprometimento dos sócios, gestores e da equipe de colaboradores com os objetivos traçados, são fatores altamente positivos e que tendem a garantir o sucesso do Plano apresentado.

716
84

10. Forma de Pagamento aos Credores

Os pagamentos serão realizados diretamente nas contas bancárias dos credores e o simples recibo de transferência servirá como forma de comprovação do pagamento ao credor.

Desta forma, todos os credores deverão enviar carta com aviso de recebimento (AR) à sede da Recuperanda, aos cuidados do Departamento Financeiro, no endereço Avenida Conselheiro Aguiar, 2333, Boa Viagem, Recife - PE, CEP 51.020-020, com os dados completos para depósito (nome e número do banco, número da agência e conta corrente, nome completo ou razão social e CPF ou CNPJ) com mínimo de 30 (trinta) dias de antecedência da data do primeiro pagamento. Caso venha a ser alterado estes dados, será de inteira responsabilidade do credor informar os novos dados.

A conta bancária para pagamento deverá obrigatoriamente ser de titularidade do credor, caso contrário deverá obter autorização judicial para pagamento em conta de terceiros. Da mesma forma, caso o credor altere sua conta durante o cumprimento do Plano, deve enviar nova carta com aviso de recebimento à sede da Recuperanda, indicando os novos dados e respeitando os prazos estipulados.

Caso o credor não envie a carta com os dados para o depósito, os valores devidos a este determinado credor permanecerão no caixa da empresa, até que estes cumpram com tal procedimento, ocorrendo o pagamento sempre 30 (trinta) dias após o recebimento desta, sem ônus adicionais, como multa, correção monetária e juros.

Os pagamentos que não forem realizados em razão de os credores não terem informado suas contas bancárias não serão considerados como descumprimento do Plano.

11. Créditos Contingentes – Impugnações de Crédito e Acordos

Os créditos listados na relação de credores do Administrador Judicial poderão ser modificados, e novos créditos poderão ser incluídos no Quadro Geral de Credores, em razão do julgamento dos incidentes de habilitação, divergências, ou impugnação de créditos ou acordos.

Se novos créditos forem incluídos no Quadro Geral de Credores, conforme previsto acima, estes credores receberão seus pagamentos nas mesmas condições e formas estabelecidas neste Plano, de acordo com a classificação que lhes foi atribuída, sem direito aos rateios de pagamentos eventualmente já realizados.

12. Publicidade dos Protestos

Uma vez aprovado o Plano de Recuperação Judicial, com a novação de todos os créditos sujeitos ao mesmo, pela decisão que conceder a Recuperação Judicial, todos os credores concordarão com suspensão da publicidade dos protestos efetuados, enquanto o Plano de Recuperação Judicial estiver

M

317
39

sendo cumprido, nos termos aprovados, ordem esta que poderá ser proferida pelo Juízo da Recuperação a pedido da Recuperanda desde a data da concessão da Recuperação.

Após o pagamento integral dos créditos nos termos e formas estabelecidas neste Plano, os respectivos valores serão considerados integralmente quitados e o respectivo credor dará a mais ampla, geral, irrevogável e irretroatável quitação, para nada mais reclamar a qualquer título, contra quem quer que seja, sendo inclusive obrigado a fornecer, se o caso, carta de anuência/instrumento de protesto para fins de baixa definitiva dos protestos.

Sendo assim, serão civilmente responsáveis por todos os prejuízos que causarem, por culpa ou dolo, os credores (as empresas e seus dirigentes) que mantiverem os protestos vigentes enquanto o Plano de Recuperação Judicial estiver sendo cumprido nos termos aprovados ou após a quitação dos débitos.

13. Ativos Fixos

Fica garantida à empresa a plena gerência de seus ativos, restando autorizado, com a aprovação do plano, a alienação de ativos móveis cuja alienação não implique em redução de atividades da Recuperanda, ou quando a venda se seguir de reposição por outra equivalente ou mais moderna.

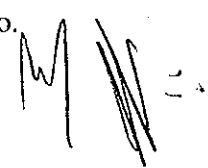
Da mesma forma, fica permitida a disponibilização de bens, inclusive imóveis, para penhor, arrendamento, hipoteca ou alienação fiduciária em garantia, respeitadas, quanto à valoração dos bens, as premissas válidas para o mercado.

Os recursos obtidos com tais vendas ou através da utilização dos bens em garantia devem compor o caixa da Recuperanda, fomentando assim a sua atividade, e possibilitando assim o pagamento a seus credores e o cumprimento do Plano de Recuperação Judicial.

14. Considerações Finais – Resumo

O Plano de Recuperação Judicial proposto atende aos princípios da Lei de Recuperação Judicial, Extrajudicial e Falência do Empresário e da Sociedade Empresária (Lei nº. 11.101, de 09 de Fevereiro de 2005 - “Lei de Recuperação de Empresas”), garantindo os meios necessários para a recuperação econômico-financeira da Recuperanda.

Neste sentido, foram apresentados diferentes meios para a Recuperação Judicial no Plano de Recuperação, objeto deste documento. Saliente-se que o Plano de Recuperação apresentado, demonstra a viabilidade econômico-financeira da empresa através do Anexo II, desde que as condições propostas para o pagamento aos credores sejam aceitas. Importante ainda destacar, que um dos expedientes recuperatórios ao teor do artigo 50 da referida Lei de Recuperação de Empresas é a “reorganização administrativa”, medida que foi iniciada e encontra-se em implantação.



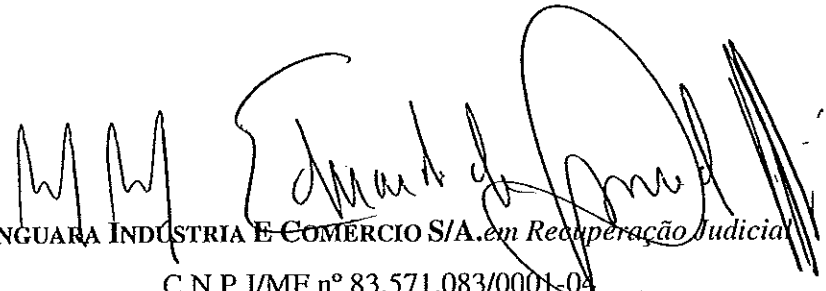
718
84

A Recuperanda, desde sua fundação, vem lutando pela sua consolidação e crescimento num mercado altamente competitivo, onde sempre desfrutaram de um sólido conceito, comercializando seus produtos com respeito e honestidade, obtendo o reconhecimento e a credibilidade de seus fornecedores e clientes. Também sempre buscaram diferenciais em relação aos seus concorrentes oferecendo produtos de alto nível de forma a garantir a satisfação de seus clientes. Assim, num mercado fluente, dinâmico e muito difícil, a empresa vem conseguindo manter uma preciosa relação de fidelidade com importantes clientes e fornecedores, que hoje entendemos constituir um de seus maiores patrimônios. Destaca-se também a relação com colaboradores e concorrentes, onde a lealdade e lisura de propósitos e atos colocam-na em posição de destaque, e reafirmam o bom conceito e o respeito de que goza no meio em que atua.

Portanto, as projeções para os próximos anos, favoráveis ao mercado de atuação, aliadas ao grande *know-how* e ao conjunto de medidas ora proposto neste Plano de Recuperação, demonstram a efetiva viabilidade da continuação dos negócios, com a manutenção e ampliação da geração de novos empregos e com o pagamento dos débitos vencidos e vincendos.

Na hipótese de qualquer termo ou disposição do Plano ser considerada inválida, nula ou ineficaz pelo Juízo da Recuperação, o restante dos termos e disposições do Plano devem permanecer válidos, vigentes e eficazes.

Recife, 01 de Julho de 2013.



XINGUARA INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A em Recuperação Judicial
C.N.P.J/MF nº 83.571.083/0001-04

719
89

Anexo I – Projeção de Resultado Econômico/Financeiro

720
89

Anexo I

1. Projeção de Resultados e Geração de Caixa

Com base em informações históricas e análises mencionadas, nas principais considerações e premissas descritas abaixo, nas medidas de melhoria e na projeção de Receitas expostas no Plano, estimamos as projeções financeiras da Recuperanda, representada pelas Projeções de Resultados e Projeções de Fluxo de Caixa, destacadas neste relatório.

1.1 Premissas

As seguintes premissas foram adotadas na projeção de resultado econômico-financeiro, nos 10 (dez) anos contemplados no Plano:

- As projeções foram estruturadas anualmente para o período indicado acima, considerando o Ano 1, como sendo os 12 meses subsequentes a data da publicação da decisão de homologação do Plano de Recuperação Judicial e concessão da Recuperação Judicial à Recuperanda no Diário de Justiça Eletrônico do Tribunal de Justiça do estado de Pernambuco;
- Foi utilizado o sistema tributário normal com apuração de Lucro Real sendo consideradas assim, as respectivas alíquotas de cada imposto incidente para as projeções de resultados. Este sistema tributário é o adotado pela Recuperanda no momento da elaboração desta projeção econômico-financeira;
- Os custos dos produtos vendidos foram projetados com base em valores atuais, líquidos de todos os impostos creditáveis e com as reduções propostas no plano de reestruturação operacional;
- Os valores de depreciação serão totalmente reinvestidos na operação, de forma a manter a capacidade operacional atual;
- As despesas operacionais e administrativas foram projetadas de acordo com a média histórica, além das reduções proposta nas medidas de melhoria;
- Foi projetada a destinação de parte da geração de caixa para a administração e equacionamento do passivo tributário da Recuperanda;
- Para equacionamento do passivo financeiro não sujeito aos efeitos da Recuperação Judicial, foram provisionadas saídas no fluxo de caixa para liquidação destes débitos;
- A projeção não contempla efeitos inflacionários. A premissa adotada é de que todo efeito inflacionário será repassado ao preço de venda projetado quando ocorrer, mantendo a rentabilidade projetada, bem como, a geração de caixa e a capacidade de pagamento resultante;
- Todas as projeções foram feitas em um cenário realista.

1.2 Projeção de Resultado

Projeção de resultado econômico-financeiro, com base nos volumes previstos, receitas projetadas e nas premissas adotadas:

Demonstração de Resultado (Em R\$)	ANO 1	ANO 2	ANO 3	ANO 4	ANO 5	ANO 6	ANO 7	ANO 8	ANO 9	ANO 10
Receita bruta de vendas	455.580.229	455.580.229	455.580.229	455.580.229	455.580.229	455.580.229	455.580.229	455.580.229	455.580.229	455.580.229
Tributos e Devoluções	7.572.817	7.572.817	7.572.817	7.572.817	7.572.817	7.572.817	7.572.817	7.572.817	7.572.817	7.572.817
Receita líquida	448.007.412	448.007.412	448.007.412	448.007.412	448.007.412	448.007.412	448.007.412	448.007.412	448.007.412	448.007.412
% receita bruta	98,34%	98,34%	98,34%	98,34%	98,34%	98,34%	98,34%	98,34%	98,34%	98,34%
Custo dos produtos vendidos	379.969.068	379.969.068	379.969.068	379.969.068	379.969.068	379.969.068	379.969.068	379.969.068	379.969.068	379.969.068
Lucro bruto	68.038.344	68.038.344	68.038.344	68.038.344	68.038.344	68.038.344	68.038.344	68.038.344	68.038.344	68.038.344
% receita bruta	14,93%	14,93%	14,93%	14,93%	14,93%	14,93%	14,93%	14,93%	14,93%	14,93%
Despesas operacionais e administrativas	41.937.643	41.937.643	41.937.643	41.937.643	41.937.643	41.937.643	41.937.643	41.937.643	41.937.643	41.937.643
Resultado operacional	26.100.701	26.100.701	26.100.701	26.100.701	26.100.701	26.100.701	26.100.701	26.100.701	26.100.701	26.100.701
% receita bruta	5,73%	5,73%	5,73%	5,73%	5,73%	5,73%	5,73%	5,73%	5,73%	5,73%
Despesas financeiras	12.756.246	12.756.246	12.756.246	12.756.246	12.756.246	12.756.246	12.756.246	12.756.246	12.756.246	12.756.246
Lucro antes do IR/CSLL	13.344.454	13.344.454	13.344.454	13.344.454	13.344.454	13.344.454	13.344.454	13.344.454	13.344.454	13.344.454
% receita bruta	2,93%	2,93%	2,93%	2,93%	2,93%	2,93%	2,93%	2,93%	2,93%	2,93%
(-) IRPI e C.S.L.L.	3.175.980	3.175.980	3.175.980	3.175.980	3.175.980	3.175.980	3.175.980	3.175.980	3.175.980	3.175.980
Lucro líquido	10.168.474	10.168.474	10.168.474	10.168.474	10.168.474	10.168.474	10.168.474	10.168.474	10.168.474	10.168.474
(%) lucro líquido	2,23%	2,23%	2,23%	2,23%	2,23%	2,23%	2,23%	2,23%	2,23%	2,23%
EBITDA (R\$)	31.399.232	31.399.232	31.399.232	31.399.232	31.399.232	31.399.232	31.399.232	31.399.232	31.399.232	31.399.232
Margem EBITDA (%)	6,89%	6,89%	6,89%	6,89%	6,89%	6,89%	6,89%	6,89%	6,89%	6,89%

12
20

1.3 Projeção de Fluxo de Caixa:

Demonstração de Fluxo de Caixa (Em R\$)	ANO1	ANO2	ANO3	ANO4	ANO5	ANO6	ANO7	ANO8	ANO9	ANO10
(+) Geração de caixa do período	10.168.474	10.168.474	10.168.474	10.168.474	8.807.340	8.807.340	8.807.340	8.807.340	8.807.340	8.807.340
(-) Pagto. credores trabalhistas	184.812	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(-) Pagto. credores quirografários	5.000.000	5.000.000	8.302.333	8.572.984	6.226.231	6.226.231	6.226.231	7.051.814	7.051.814	7.051.814
(-) Pagto. passivo tributário	2.161.746	2.161.746	2.161.746	2.161.746	2.161.746	2.161.746	2.161.746	2.161.746	2.161.746	2.161.746
(-) Pagto. credores não sujeitos	240.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
(-) Pagto. credores extraconcurssais	2.000.000	2.000.000	-	-	-	-	-	-	-	-
(5) Saldo final de caixa acumulado	551.916	1.588.645	1.293.040	726.784	1.146.147	1.565.510	1.984.873	1.578.652	1.172.437	766.212

728
29

723
39

Anexo II – Laudo de Viabilidade Econômico/Financeiro

Anexo II

Laudo de Viabilidade Econômico-Financeiro

XINGUARA INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A.

CNPJ: 83.571.083/0001-04

Introdução

A Erimar Administração e Consultoria de Empresas S/S Ltda. foi contratada pela empresa XINGUARA INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A. em recuperação Judicial para elaborar o Laudo de Viabilidade Econômico-Financeiro mediante informações prestadas pela empresa em questão, do qual o resultado é representado por atestar a modelagem das Projeções de Resultados e de Fluxo de Caixa (Anexo I do Plano) e se torna parte integrante do Plano de Recuperação Judicial da empresa como Anexo II, a ser apresentado nesta data à 3ª Vara Cível da Comarca de Recife - PE como parte do Processo de Recuperação Judicial nº 0030716-08.2013.8.17.0001

Os comentários, as Projeções de Resultados e de Fluxo de Caixa apresentados neste laudo de viabilidade econômico-financeiro baseiam-se exclusivamente ao Anexo I do Plano de Recuperação Judicial de Xinguara Indústria e Comércio S.A. em Recuperação Judicial (denominada neste laudo econômico-financeiro "Recuperanda").

Escopo

Este estudo teve por propósito atestar as Projeções de Resultados e de Fluxo de Caixa (Anexo I do Plano), da Recuperanda, fornecendo subsídios para suportar o Plano nos aspectos das projeções econômico-financeiras, conforme requerido pela Lei 11.101/05, art. 53, item III. Nenhum outro objetivo pode ser tácito ou deduzido e este documento destina-se exclusivamente para a finalidade descrita.



Abrangência e Restrição do Trabalho

A participação e o trabalho técnico desenvolvido pela empresa Erimar Administração e Consultoria de Empresas S/S Ltda. na elaboração deste laudo de viabilidade econômico-financeiro deu-se através de comentários a modelagem utilizada nas projeções financeiras de acordo com as informações e premissas utilizadas pela Recuperanda. Estas informações de responsabilidade exclusiva da Recuperanda e utilizadas na projeção de resultado econômico/financeiro, apresentadas no Anexo I, indicaram o potencial de geração de caixa da empresa, e, conseqüentemente sua capacidade de amortização da dívida.

Ressalte-se que a Erimar Administração e Consultoria de Empresas S/S Ltda. não atua como perita, auditora, compilação, revisão ou validação, contadora, testemunha, gestora ou qualquer outra qualidade que gere responsabilidade pelas informações trazidas no Anexo I em questão, uma vez que as projeções foram elaboradas apenas com base em informações da própria Xinguara Indústria e Comércio S.A. em Recuperação Judicial.

O trabalho da Erimar não inclui opiniões, garantias ou aprovação em relação aos sistemas de controle interno e informações financeiras da Recuperanda.

Deve-se notar que o estudo da viabilidade econômico-financeira se fundamentou na análise dos resultados projetados e contém estimativas que envolvem riscos e incertezas quanto à sua efetivação, pois dependem parcialmente de fatores externos à gestão da empresa, tendo, portanto, caráter incerto, o que poderá ocorrer diferenças entre os resultados projetados e os resultados futuros reais.

As projeções para o período de 10 (dez) anos foram realizadas com base nas informações históricas da própria empresa e de suas expectativas em relação ao comportamento de mercado, preços, estrutura de custos e valores do passivo inscrito no processo.

Assim, as mudanças nas conjunturas econômicas, nacionais e internacionais, bem como no comportamento das proposições consideradas, refletirão nos resultados apresentados no Anexo I do Plano.

Laudo de Viabilidade Econômico-Financeiro

Para evidenciar a viabilidade econômico-financeira da proposta apresentada no Plano e demonstrar que os meios empregados são suficientes para garantir a superação da situação de crise da Recuperanda, foram desenvolvidas projeções que demonstram as disponibilidades atuais e a geração de caixa no período proposto pela Recuperanda, atestando assim que haverá recursos suficientes para cumprir com a proposta apresentada aos credores.

As projeções econômico-financeiras foram desenvolvidas assumindo-se os efeitos das medidas de melhoria também apresentadas no Plano, que já foram incluídos no resultado operacional e financeiro demonstrado no Anexo I pela Recuperanda.

Desta forma, atestamos a modelagem de projeção econômico/financeiro utilizada pela Recuperanda para evidenciar sua proposta de pagamento aos credores.

Assim, após análise das informações apresentadas e da metodologia empregada, concluímos que (i) o Plano a ser apresentado possibilita a Recuperanda manter e incrementar suas atividades operacionais nos próximos períodos, e (ii) a geração de caixa apresentada pelas projeções é suficiente para o pagamento da proposta apresentada aos Credores.

Nota de Esclarecimento

A Erimar Administração e Consultoria de Empresas S/S Ltda. que elaborou este Laudo de Viabilidade Econômico-Financeiro, acredita que o processo de reestruturação administrativa, operacional e financeira, bem como as correspondentes projeções econômico-financeiras detalhadas no Anexo I do Plano – desde que sejam implantadas e realizadas – possibilitará que a Recuperanda mantenham-se viáveis e rentáveis.

Conclusão

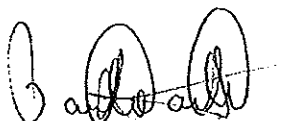
Este laudo de viabilidade econômico-financeiro é parte integrante do Plano de Recuperação Judicial, como Anexo II e contém, em resumo, os comentários sobre a metodologia utilizada para a Recuperanda obter a sua estimativa de projeção de resultados futuros através da Projeção de Resultados e de Fluxo de Caixa para o



22x
23x
24x

período de 10 (dez) anos. Desde que as premissas sejam implementadas e cumpridas serão viáveis e rentáveis, além de possibilitar o pagamento a todos os credores.

Recife, 21 de Junho de 2013.



Erimar Administração e Consultoria de Empresas S/S Ltda.

728
89

Anexo III – Laudo de Avaliação de Bens e Ativos

4/15/13
BA

LAUDO DE AVALIAÇÃO PATRIMONIAL

Frigorífico industrial localizado no município de Xinguara, Estado do Pará, de propriedade da empresa
XINGUARA INDÚSTRIA E COMÉRCIO S/A.

Maio/2013.

Q M 1

730
89

A. Qualificação

A.1. Interessado / Proprietário

Xinguara Indústria e Comércio S.A.

A.2. Razão Social

Xinguara Indústria e Comércio S/A
CNPJ: 83.571.083/0001-04

A.3. Nome Fantasia

Frigorífico Xinguara

A.4. Localização do Estabelecimento

Endereço: Rod. PA – 150 km-2,5 – S/Nº
XINGUARA – PA

A.5. Natureza do Estabelecimento

O Frigorífico Xinguara tem como atividade preponderante o abate de bovinos, a frigorificação, a industrialização e a comercialização, nacional e internacional, de carnes e seus produtos e subprodutos derivados, assim como os demais resíduos de valor econômico, podendo exercer todas as atividades inerentes à consecução desse objeto e participar do capital de outras sociedades, inclusive como acionista ou quotista.

A.6. Responsáveis Técnicos pela Avaliação:

Carlos Aurélio Dias Pereira

Engenheiro Civil; Sanitarista; Segurança e Perito Judicial
CREA 7499/PE
aurelioengenharia2008@hotmail.com
Fone: 81 91897778

Hermes Machado

Engenheiro Civil
CREA 3186 D/RS

Q 2

731
84

B. Considerações

B.1. Finalidade

Levantamento patrimonial do ativo fixo a valor de mercado.

Este laudo foi elaborado conforme as normas da ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas, tendo como nível de precisão definido também pela Resolução CFC nº 1.263/09, que aprova a ICPC 10 – Aplicação Inicial ao Ativo Imobilizado e à Propriedade para Investimento.

A data base utilizada para fins de avaliação do ativo físico do empreendimento é de 31 de maio de 2013.

B.2. Objetivo

Determinação do valor de mercado da Unidade Industrial localizada na Rodovia PA – 150 km 2,5 – S/Nº, XINGUARA – PA.

B.3. Vistoria e metodologia

No melhor conhecimento e crédito dos avaliadores, as análises, opiniões e conclusões expressas no presente laudo, foram baseadas em minudente trabalho de pesquisa, dados, diligências, e levantamentos tanto em horas de escritório como trabalho em campo quando a Unidade foi inspecionada e verificada pela equipe de avaliadores "in loco".

O imóvel foi vistoriado, para embasar esta avaliação, nos dias 14, 15 e 16 de maio de 2013.

A metodologia adotada neste trabalho consistiu na análise das características físicas do empreendimento, sua localização, seu estado de conservação e das diversas informações levantadas no mercado de um modo geral, que foram devidamente tratadas a fim de determinar o valor da Unidade Industrial com todas as suas benfeitorias:

- Método Comparativo Direto de Dados de Mercado
Identifica o valor de mercado do bem mediante pesquisa de elementos (amostra) que possuam características idênticas ou comparáveis às dos bens avaliados.
- A metodologia aplicável foi função, basicamente, da natureza do bem em avaliação, da finalidade da avaliação e da disponibilidade, qualidade e quantidade de informações colhidas no mercado.
- Os dados coletados foram analisados e processados, dentro dos critérios de aplicabilidade, confiabilidade, qualidade e quantidade das referidas informações.

Q

84

707
89

B.4. Levantamento das dimensões do terreno

As informações sobre o terreno foram extraídas das matrículas nº 3.338, Livro L2N (área de 19,865ha) e nº 3.280, Livro L2M (área remanescente), do Registro Geral de Imóveis do Cartório do Único Ofício da Comarca de Xinguara, Estado do Pará, no total de 42,4771 hectares, ou seja, 424.771 m².

B.5. Levantamento das quantidades de construção, infraestrutura, paisagismo:

As áreas edificadas ou construídas foram extraídas dos projetos executivos.

B.6. Pressupostos, Ressalvas e Fatores Limitantes

Não foram realizadas investigações específicas a respeito dos documentos fornecidos, assim como qualquer litígio ou concorrência sobre a área, sendo de inteira responsabilidade do proprietário interessado as informações contidas nos documentos apresentados, que consubstanciaram a elaboração do presente laudo.

733
39

C. Identificação e Caracterização do Bem Avaliado

C.1. Caracterização Física da Região

O Frigorífico Xinguara está construído no Distrito Industrial de Xinguara, a aproximadamente 2,5 Km da sede do Município. O Município de Xinguara está localizado no sudeste do Pará, na PA-150, principal rota entre Belém e o sul do Pará, com situação aproximadamente equidistante das fronteiras com o estado do Tocantins que interligam com as regiões Norte / Nordeste (São Geraldo do Araguaia) e Sul / Sudeste (Conceição do Araguaia).

Apresenta como municípios vizinhos Sapucaia, Água Azul do Norte e Rio Maria.



Foto 1 – Vista Panorâmica da Sede do Município de Xinguara (Fonte Google)

7/24
2019

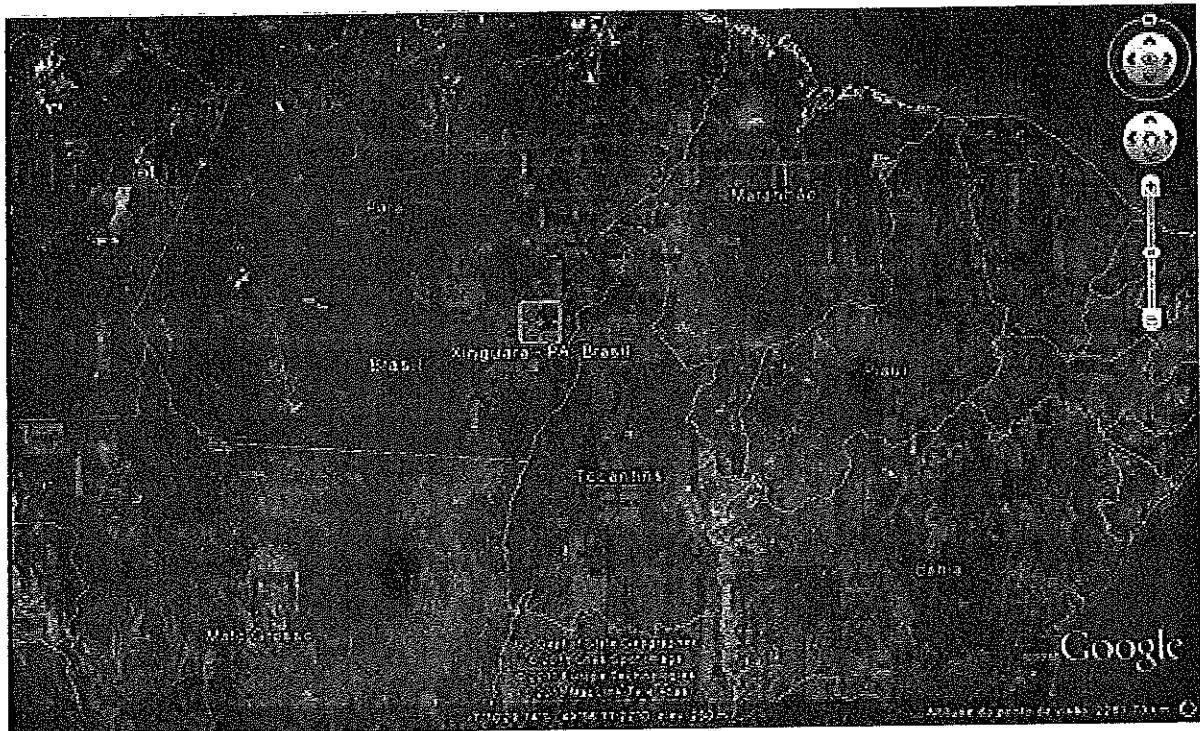


Foto 2 – Localização do Município de Xinguara (Fonte Google)

C.2. Serviço / Infraestrutura

O Distrito Industrial de Xinguara, onde está instalada a indústria, desfruta de rede de energia elétrica com demanda instalada suficiente para atender à zona urbana e parque fabril, com suporte para ampliação a fim de atender indústrias de grande porte, além da existência de projetos de outras melhorias para região, tais como, a pavimentação do acesso, interligando o Parque Industrial à PA-150.

C.3. Terreno

O terreno, onde está instalado o Frigorífico Xinguara, tem área de 424.771 m² (quatrocentos e vinte e quatro mil e setecentos e setenta metros quadrados), e apresenta topografia favorável para a implantação de indústria frigorífica.

C.4. Construções Existentes

Descrição	Quantidades
Edificações	
Bloco industrial	4.305,90 m ²
Portaria principal	57,20 m ²
Vestiário de visitante	37,50 m ²
Administração	331,50 m ²
SIF	170,13 m ²

Q

72/89

Casa de máquinas	160,00 m ²
Refeitórios e vestiário	747,29 m ²
Graxaria	480,32 m ²
Lavagem de carreta	132,40 m ²
Lavagem de caminhão	122,85 m ²
Caldeiras	184,22 m ²
Almoxarifado e oficina	357,00 m ²
Matadouro Sanitário	117,76 m ²
ETA	21,40 m ²
Cabine de Força e Geradores	113,87 m ²
Controle do desembarque	28,92 m ²
Deposito de sal e bombonas	43,60 m ²
Casa apoio motorista	299,24 m ²
Rampa de abate	250,67 m ²

Bases de Concreto Armado	
Base balança rodoviária	
Bases caixas d' água	
Bases tanques de sebo	

Instalações	
Hidráulica com captação e abastecimento de água	
Esgoto industrial com tratamento dos fluentes	
Elétrica baixa e alta tensão	
Vapor	
Frigoríficas	
Ar Comprimido	

Infraestrutura / obras externas	
Terraplenagem	157.800,00 m ³
Currais	3.119,00 m ²
Paisagismo	35.900,00 m ²
Pavimentação asfalto/lajotas	23.126,25 m ²
Guias e Sarjetas	3.400,00 m
Cercas	1.985,00 m
Portões	

Obs.: Itens específicos com custo global obtido pelo método analítico de obras equivalentes.

C.5. Pé Direito

Bloco Industrial

Sala de Abate	8,00 m
Câmara de Resfriamento/Sequestro	5,50 m
Câmara de Resfriamento de Miúdos	5,00 m

Q⁷

736
89

Câmara de Resfriamento de Buchos	5,00 m
Câmara Pulmão	5,50 m
Câmara de Estocagem de Congelados	6,00 m
Expedição	5,00 m
Paletização	5,00 m
Túneis estáticos	5,50 m
Miúdos	4,50 m
Bucharia	4,50 m
Triparia	4,50 m
Trituração	3,15 m
Câmara de resfriamento de carcaças	5,50 m
Desossa	4,50 m

Prédios Auxiliares

Graxaria	6,45 m
Casa de caldeira	4,65 m
Casa de máquinas	4,40 m
Almoxarifado e oficina	3,60 m
Matadouro Sanitário	5,00 m
Vestiários	4,50 m
Refeitório	4,50 m
Administração	3,50 m
Portaria principal	5,00 m
Portaria de recepção de gado	3,00 m
CIPA	3,00 m
Cabine de Força	4,10 m
Salga de Tripas	3,50 m
Controle do desembarque	3,00 m
Depósito de bombonas e sal	3,50 m
Estação de tratamento de água	3,00 m
SIF	3,50 m
Vestiários visitantes	4,00 m

C.6. Memorial Descritivo de Construção

C.6.1. Fundações

- Cintas e blocos de concreto armado, sobre estacas pré-moldadas de "concreto protendido".

C.6.2. Super Estrutura

C.6.2.1. Bloco Industrial e Graxaria

- Lajes de concreto armado;
- Pilares e vigas pré-moldadas "concreto protendido";

737
89

C.6.2.2. Prédios Auxiliares

- Vigas e pilares em concreto armado e lajes pré-fabricadas de concreto.

C.6.3. Paredes

- Câmaras frigoríficas, antecâmaras, salas de desossa e embalagem, expedição e tendal são construídos com termo painéis de poliestireno expandido, auto portantes, de encaixe vertical, revestidos nas duas faces, com chapas de aço pré-pintadas;
- Demais paredes são construídas com tijolos cerâmicos, assentados com argamassa mista (cimento e areia).

C.6.4. Cobertura

- Telhas auto portantes de aço, apoiadas em estrutura de concreto armado, entreliças de aço com pilares de concreto pré-moldado.

C.6.5. Isolamento térmico:

- Paredes das câmaras de resfriamento (temperatura = -5°C a 0°C) de congelamento (temperatura = -15° a -35°), são construídos com termo painéis de poliestireno expandido, autoportantes, de encaixe vertical, revestidas nas duas faces, com chapas de aço pré-pintadas, nas espessuras de 1,00 mm e 2,00 mm, respectivamente.
- Tetos das câmaras de resfriamento (temperatura = -5°C a 0°C) de congelamento (temperatura = -15° a -35°), são construídos com termo painéis de poliestireno expandido, auto portantes, de encaixe horizontal, revestidas nas duas faces, com chapas de aço pré-pintadas, nas espessuras de 1,00 mm e 2,00 mm, respectivamente.
- Solo sob câmaras de estocagem de congelados e túneis de congelamento (temperatura -15°C a -35°C) tem sistema de aquecimento por serpentinas com tubos de PVC rígido;
- Pisos das câmaras de estocagem de congelados e túneis de congelamento são isolados com poliestireno expandido sobre barreira de vapor com alumínio e manta asfáltica.

C.6.6. Revestimentos

- Termo painéis com acabamento, nas duas faces, com chapas de aço pré-pintadas;
- Paredes internas da área industrial, exceto graxaria, tem barrado de cerâmica esmaltada, até a altura de 3,00 m;
- As paredes internas dos sanitários, vestiários, refeitório, ambulatório médico e copa, tem barrado de azulejos 20 x 20 cm até altura de 2,00 m;

9

- Paredes internas da graxaria, trituração e salga de tripas tem barrado cimentado liso até altura de 3,00 m;
- As demais paredes, internas e externas, têm reboco desempenado, com argamassa mista (cimento e areia), pronto para receber pintura.

C.6.7. Pisos

- Câmaras de estocagem de congelados e túneis de congelamento tem piso de concreto armado (espessura 20,0 cm), com telas soldadas Q 138 (malha dupla), sobre isolamento térmico, apoiadas em pilaretes de madeira (aroeira), devidamente impermeabilizadas, com acabamento de alta resistência P-600 (espessura 12,0 mm) e adesivos epóxi em concreto com mistura especial para suportar baixas temperatura e maior e resistência mecânica.
- Câmaras de resfriamento, antecâmaras, expedição e tendal, têm piso de concreto armado (espessura 20,0 cm) com telas soldadas Q 138 (malha dupla) com construção especial para suportar baixas temperaturas;
- Salas de abate, desossa, miúdos, bucharias, triparia, embalagem e antecâmara têm piso revestido com cerâmica "Gail" antiderrapante, com rejunte antiácido, assentada sobre contra piso de concreto armado, com telas soldadas Q 98 (espessura 12,0 cm), com acabamento de alta resistência P-600 (espessura 12 mm);
- Graxaria, trituração e salga de tripas tem piso em concreto armado desempenado com telas soldadas Q 98 (espessura 12,0 cm);
- SIF, Administração, Vestiário, Refeitório e Sanitários tem piso revestido com cerâmica PI 5, assentada sobre contra piso de concreto magro.

Obs.: Todos os pisos terão declividade suficiente para facilitar o escoamento das águas servidas, através dos ralos de aço inox, para as redes de coleta de esgoto.

C.6.8. Rodapés

- Paredes de termo painel tem rodapé de concreto armado (8,0 x 25,0 cm) com acabamento de alta resistência P 600 (espessura 12,0 mm), e cantos verticais e horizontais arredondados com raio de 5,0 cm;
- Áreas com piso de concreto tem rodapé do mesmo material com cantos verticais e horizontais arredondados com raio de 5,0 cm;
- Áreas com pisos revestidos com cerâmica Gail, tem rodapés do mesmo material, com cantos horizontais e verticais devidamente abaulados.
- Áreas com piso, revestidos com cerâmica PI 5, tem rodapés do mesmo material, h=12,0 cm;

739
89

C.6.9. Forros

- Áreas climatizadas tem forro de termo painel isotérmico, de poliestireno, autoportantes, revestidos nas duas faces, com chapas de aço pré-pintadas;
- Áreas não climatizadas, cobertas com telhas autoportantes de aço "galvalumen", sem forro, com vedação completa no arremate das telhas com as paredes;
- Sanitários com lajes pré-fabricadas de concreto;
- S.I.F e Administração tem forro de PVC.

C.6.10. Esquadrias

C.6.10.1. Área industrial e prédios de apoio industrial:

- portas de chapa de aço inox ou ferro;
- janelas de ferro com venezianas ou fixas, com tela mosqueteira;

C.6.10.2. Prédios de apoio administrativo

- portas externas de ferro;
- janelas de ferro, tipo máximo-ar, com telas mosqueteira;
- portas internas de madeira chapeada, assentadas em batentes de madeira maciça.

C.6.10.3. Sanitários e vestiários:

- janelas de ferro, tipo máximo-ar, com telas mosqueteira.
- portas de chapas de alumínio.

C.6.11. Instalações Industriais

C.6.11.1. Instalações Hidráulicas, Abastecimento de Água

- Abastecimento de água

A água é captada em dois reservatórios sendo um com capacidade de 80.000 m³ de água dotado de uma nascente e outro reservatório com capacidade de 136.000 m³ dotado de três nascentes. As bombas de captação têm capacidade de bombeamento de 80 m³ hora cada uma. Toda a água é enviada para uma Estação Tratamento – ETA, com capacidade de 160 m³ por hora de tratamento, sendo esta em sistema de tratamento tipo "fechado", com equipamento dotado de uma câmara de mistura de produtos, uma câmara de floculação, uma câmara de decantação e um filtro de dupla ação dotado de procedimento de retro lavagem para uma melhor higienização e garantia de qualidade da água tratada.

740
89

Anexo existe uma casa química dotada de três tanques em fibra de vidro para diluição de produtos químicos e cloro e uma bomba dosadora a qual faz a alimentação dos produtos no sistema de tratamento.

Na saída do sistema de tratamento há uma caixa equalizadora acoplada a uma bomba com capacidade de bombeamento de 100 m³ por hora a qual alimenta os dois reservatórios da indústria.

A água é captada de reservatório de superfície e posteriormente tratada em E.T.A., e de poços semi-artesianos, dosada com cloro, e armazenada em reservatórios de chapas de aço carbono, cujas superfícies, interna e externa, receberam tratamento adequado.

Pintura Interna com aplicação de tinta de fundo e acabamento em Primer Epóxi-poliâmida bico componente de alta resistência química e mecânica, própria para água potável.

Pintura Externa com aplicação de tinta de fundo em Primer Epóxi-poliâmida bico componente de alta resistência química e mecânica. Aplicação de acabamento acrílico, modificado com resina de aspecto brilhante na cor branco gelo.

O sistema possui um reservatório com capacidade de 600.000 litros e uma caixa elevada com capacidade de 120.000 litros, ambas confeccionadas em chapa de aço carbono, cujas superfícies, interna e externa, receberam tratamento adequado, do mesmo modo acima descrito.

O sistema é dotado principalmente dos seguintes equipamentos:

✓ Estação de tratamento de água (ETA) completa, composta de:

- Base geral dos equipamentos
- Casa de química
- Tanques
- Agitadores elétricos
- Dosadores
- Dispensador hidráulico
- Decantador
- Filtro de Areia
- Tanque de água tratada

✓ Represa 1 (60.000 m³)

✓ Sistema de captação de água

- 02 Pontos de captação no rio Mariazinha
- 01 Ponto de captação na represa
- Tubulações, conexões e válvulas
- Bombas de captação e recalque

✓ Represa 2 (reserva)

✓ Sistema de acumulação d água

- Reservatório com 600.000 litros
- Caixa d água elevada com 120.000 litros.

- 741
89
- ✓ Rede industrial em aço galvanizado.
 - ✓ Rede predial em PVC.

C.6.11.2. Esgoto Industrial e Tratamento de Efluentes Líquidos

Em frigoríficos, assim como em vários tipos de indústria, o alto consumo de água acarreta grandes volumes de efluentes. Estes efluentes caracterizam-se principalmente por:

- Alta carga orgânica;
- Alto conteúdo de gordura;
- Flutuações de pH em função do uso de agentes de limpeza ácidos e básicos;
- Altos conteúdos de nitrogênio, fósforo e sal;
- Flutuações de temperatura (uso de água quente e fria).

Estes efluentes líquidos são encaminhados separadamente para tratamento, através das linhas verde e vermelha, onde os líquidos que compõem cada uma das linhas são assim divididos:

Linha Verde – Composto pela lavagem dos intestinos, pré-estômagos e demais porções do trato gastrointestinal, são conduzidos através de tubos até uma caixa de estabilização e após são bombeados para uma peneira estática onde se tem a separação da porção sólida da líquida, onde a sólida é recepcionada em uma tova e depois é destinada para compostagem, já a parte líquida passa por um flotodecantador, para a separação de pequenos dejetos e gordura que por ventura tenha passado pela filtragem da peneira, sendo realizada a limpeza do flotodecantador semanalmente, quando o resíduo é enviado para compostagem. Já a gordura flotada é retirada diariamente através de peneiras apropriadas para tal finalidade e destinadas a graxaria para aproveitamento

Linha Vermelha – Composta pelas águas de lavagem de pisos, lavagem de carcaça e demais lavagens, são conduzidas através de tubos para uma caixa de estabilização e após são bombeadas para uma peneira estática para separação da parte sólida da líquida, onde a parte sólida é enviada para graxaria para aproveitamento. Já a parte líquida é encaminhada para um flotodecantador para remoção de partículas sólidas e gordura que por ventura tenham passado pela filtragem de peneira, onde a limpeza é feita semanalmente e o material sólido retirado na limpeza é encaminhado para compostagem. Já a gordura é retirada diariamente através de peneiras apropriadas e encaminhadas para a graxaria para aproveitamento.

Em resumo, ambos componentes são conduzidos para as respectivas **caixas de estabilização** e bombeados para **peneiras estáticas**, onde daí, a parte sólida é enviada para compostagem ou graxaria respectivamente e a parte líquida para **flotodecantadores**. Após os primeiros tratamentos nas linhas, as mesmas se unem em uma **caixa de estabilização**, onde recebem uma dosagem diária de bactérias, apropriadas para consumo de material orgânico e gordura, através de **máquina que possibilita a automação deste processo**. Em seguida estes líquidos são encaminhados para **as lagoas de decantação** onde passam por um período de retenção de aproximadamente 54 dias. Nas lagoas são submetidos à **aeração**, plantas aquáticas para filtragem natural da água, além de possuir na saída do **sistema de tratamento de efluente uma caixa filtro** para somente após ser devolvido ao corpo receptor que se denomina Rio Mariazinha.

742
39

Esse sistema possui um tempo retenção de 54 dias para atender a capacidade de abate da Unidade Industrial, 840 animais dia e conseqüentemente uma entrada de água no sistema de 1.200 m³ por dia (31.200m³ por mês), pronta para ser reaproveitada. A linha sanitária é lançada em fossas sépticas e posteriormente lançadas no sistema de tratamento e destino final.

O sistema é dotado principalmente dos seguintes equipamentos:

- ✓ 02 Flotodecantadores
- ✓ 02 Caixas de Estabilização
- ✓ 02 Peneiras Estáticas
- ✓ 01 Caixa de Estabilização com dosador automático.
- ✓ Sistemas de lagoas e caixas de decantação

- 1ª Lagoa anaeróbica
 - Área: 64 x 111 m
 - Volume: 28 m³
 - 3 Caixas de decantação

- 2ª Lagoa anaeróbica
 - Área: 64 x 64 m
 - Volume: 16.000 m³
 - 8 Caixas de decantação

- 3ª Lagoa de decantação
 - Área: 100 x 56
 - Volume: 22.000 m³
 - 3 Caixas de decantação

- 4ª Lagoa de decantação
 - Área: 89 x 60 m³
 - Volume: 21.000 m³
 - 03 Caixas de decantação

- ✓ Caixa Filtrodecantadora com volume de 62,5 m³
- ✓ Redes industriais internas com tubos e ralos em aço inox.
- ✓ Fossas sépticas.
- ✓ Rede sanitária em PVC.

742
88

C.6.12. Instalação Elétrica

C.6.12.1. Rede de alta tensão, chegando até a subestação, fornecida pela concessionária REDE CELPA, 13,8 KV contratado;

C.6.12.2. Quatro transformadores de 500 KVA cada, com painel de distribuição para indústria equipados com chaves, capacitores marca SIEMENS, quadros de distribuição e equipamentos de proteção de última geração;

C.6.12.3. Quadro de Comando para rede de distribuição geral (pátios, cercas, portões, segurança, etc.);

C.6.12.4. Quadro de Comando, Administração e Inspeção Federal;

C.6.12.5. Quadro de comandos para Desossa;

C.6.12.6. Quadros de Comandos da Sala de Máquinas do Sistema de Frio;

C.6.12.7. Quadro de Comando de Refeitório;

C.6.12.8. Quadro de Comando da Graxaria e Fábrica de Farinha e Sub Produtos;

C.6.12.9. Quadro de Comando das Caldeiras e sistema de Vapor e Ar Comprimido;

C.6.12.10. Quadro de comando para a Oficina e Almoxarifado;

C.6.12.11. Quadro de comando para as bombas adutoras;

C.6.12.12. Quadro de comando para as bombas da ETA;

C.6.12.13. Quadro de comando para as bombas do Tanque de Flotação;

C.6.12.14. Quadro de comando para Abatedouro Sanitário e de Emergência;

C.6.12.15. Quadros de Alta e Baixa Tensão;

Obs.: Todos os equipamentos elétricos são das marcas SIEMENS e WEG.

C.6.12.16. Sistema de Geração de Energia Dotado de:

- ✓ Um gerador de 700 KVA com motor Cummins de 8 cilindros em V e quadro de comando;
- ✓ Um gerador de 450 KVA com motor Scania de 6 cilindros 440 CV e quadro de comando;
- ✓ Dois geradores de 400 KVA cada um com motor Scania de 6 cilindros 440 CV e quadro de comando;
- ✓ Um quadro tipo "QTA" de gerenciamento dos geradores dotado de sistema tipo RAMPa para acionamento e desligamento quando da falta de energia e entrada e saída do horário de ponta.

C.6.12.17. Instalação Elétrica Industrial:

As instalações são externas com os eletrodutos de aço galvanizado, obedecendo às especificações da concessionária local;

A iluminação artificial está distribuída de modo a garantir um mínimo de 540 lux/m² para áreas de manipulação, e 220 lux/m² nos outros ambientes;

C.6.12.18. Instalações Prediais:

744
89

Toda a instalação é embutida na alvenaria;
C.6.12.19. Instalações nos Currais:

Iluminação artificial para 220 lux/m².

Todas as instalações atendem às especificações da concessionária local.

C.6.12.20. Cabine de Força:

Montada dentro das especificações da concessionária local para atender a demanda efetiva de 2.300 kVA.

C.6.13. Vidros:

Vidros tipo canelados nos sanitários e vestiários e lisos nas demais áreas.

C.6.14. Currais:

C.6.14.1. Descrição

- ✓ As cercas e porteiros são executadas com tubos DIN 2440, com os montantes fixados em concreto;
- ✓ Cordão sanitário de concreto armado, nas alturas 30,0 cm e 50,0 cm, para currais de chegada, matança e observação, respectivamente.
- ✓ O piso em concreto armado com telas soldadas Q 98 espessura 12,0 cm, acabamento desempenado rústico, com caimento de 2% para escoamento de água de limpeza.
- ✓ Os bebedouros são construídos de concreto armado, com acabamento à vista, protegidos por pintura à base de epóxi.
- ✓ As passarelas e escadas serão executadas com chapas expandidas anti derrapantes, apoiadas em estrutura em ferro cantoneiras e tubos DIN 2440.
- ✓ Os currais têm chuveiro de aspersão, executados com redes externas, com tubos de aço galvanizado.

C.6.14.2. Complementos

- ✓ Os currais são dotados de: balança para pesagem de gado vivo na sua entrada, medindo 6,0 m de comprimento por 4,0 m de largura, em estrutura em aço SAE 1020, plataforma em concreto armado, apoiada em 4 células marca Alfa com capacidade para 10t cada uma, dotada de conjunto oscilante, uma caixa de junção marca Alfa, acoplada a um indicador digital marca TOLEDO modelo 9091-T (2254);

749
89

C.6.14.3. Quantidades e Dimensões

Nº Ordem	Quantidade (Animais)	Capacidade Unitária (Animais)	Dimensões Unitárias (m ²)	Capacidade Total (Animais)	Dimensões Total (m ²)
1	13	23	63	299	819
2	4	46	115	184	460
3	1	59	147	59	1.656
4	8	78	207	624	1552
5	1	15	37	15	37
Total				1.181	3.119

C.6.15. Matadouro Sanitário de Emergência e Sala de Necrópsia:

C.6.15.1. Descrição

Construída em alvenaria com paredes de tijolos rebocados, cerâmica até a altura de 4,00 m, com piso revestido de corodur, telhado metálico (telhas autoportantes), anexo ao curral de observação, contendo os seguintes equipamentos:

C.6.15.2. Matadouro Sanitário de Emergência

1. Box de atordoamento construído em alvenaria com dimensões de 2,50 m de comprimento por 0,80 m de largura x 1,60 m de altura, contendo um portão lateral para saída do animal atordoado;
2. Guincho confeccionado com motoredutor de 1:40 (motor WEG e redutor Cestari) para içar os animais atordoados para a trilhagem aérea, com acionamento através de botoeira;
3. Calha de sangria em aço inoxidável AISI 304 medindo 0,80 m de comprimento por 0,80 m de largura por 0,90m de altura;
4. Duas plataformas em aço inoxidável AISI 304, para os trabalhos de esfolagem e toalete, com uma pia em aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.6.15.3. Sala de necropsia

1. Uma mesa tubular confeccionada em tubo galvanizado de 3" para realização dos trabalhos de necropsia;
2. Duas pias em aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;
3. Um forno crematório para incineração de carcaças de dimensões de 2,0 m de comprimento por 2,0 m de largura por 1,20 m de altura, com chaminé de 6,0 m de altura.

740
39

C.6.16. Pintura Geral:

C.6.16.1. Área Industrial

- Paredes recebem pintura acrílica sobre líquido selador acrílico;

C.6.16.2. Área Predial

- Paredes internas recebem pintura látex sobre líquido selador;
- Paredes externas recebem pintura acrílica sobre líquido selador acrílico;

C.6.16.3. Esquadrias metálicas e Estrutura metálica

- Pintura esmalte sintético sobre fundo anticorrosivo;

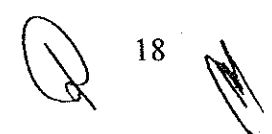
C.6.16.4. Esquadrias de madeira

- Pintura esmalte sintético

C.6.17. Arruamento

C.6.17.1. Ruas e pátios internos têm pavimento em lajotas sextavadas de concreto, assentadas sobre camada de área grossa, sobre base de solo brita com espessura de 15 cm devidamente compactada a "98% do Protor Normal";

C.6.17.2. Ruas e pátios externos têm pavimento em CBUQ (concreto betuminoso, usinado a quente com 5,0 cm de espessura), aplicado sobre base de solo brita com espessura de 20 cm devidamente compactada a "98% do Protor Normal", assentados em leito de areia conforme determinação técnica, sendo o arruamento composto por:



747

Descrição	Comprimento (m)	Largura (m)	Área (m ²)
Rua principal	102,50	6,50	666,25
Pátio de manobra para caminhão que carrega o couro			315,00
Rua de acesso ao lavador de caminhão tipo baú e almoxarifado	150,00	6,50	975,00
Rua que dá acesso ao carregamento de carnes destinadas ao aproveitamento condicional	60,00	6,50	390,00
Rua de acesso ao pátio de carregamento	85,00	6,50	552,50
Pátio de carregamento			2.125,00
Pátio onde se localiza o lavado de caminhões tipo baú			1.000,00
Rua de acesso ao matadouro sanitário de emergência	75,00	6,50	487,50
Via de acesso ao frigorífico vindo da rodovia até o pátio	247,50	8,00	1.980,00
Pátio de espera para caminhões de carreta			4.100,00
Estacionamento para carros			800,00
Rua de acesso aos currais	540,00	7,50	4.050,00
Pátio para manobras de caminhões tipo gaiola			2.125,00
Pátio para lavagem dos caminhões			2.000,00
Via de saída para gaiolas	250,00	7,50	1.875,00
Total da área			23.126,25

Obs.: As Ruas possuem guias e sarjetas de concreto simples as quais confluem para as canaletas de drenagem de águas pluviais. Contando ainda com cerca de 2.300 m².

740
89

C.7. Memorial Descritivo dos Equipamentos

C.7.1. Bloco Industrial

Sala de Abate

Construída em alvenaria com parede de tijolos rebocado, cerâmica até a altura de 4,00 m, com piso revestido de "grecite", telhado metálico (telhas autoportantes), contendo os seguintes equipamentos:

C.7.1.1. Box de atordoamento confeccionado em chapa de aço SAE 1020 (4,75 mm 3/16"), com porta de entrada tipo guilhotina, fundo falso e portão lateral para retirada do animal atordoado com dimensões de 2,50 m de comprimento por 0,80 m de largura X 1,60 m de altura, com uma pistola pneumática para atordoamento confeccionada em aço inoxidável AISI 304 (marca EQUIPAFRIG) acoplada a um compressor de ar de capacidade de 80 ft³/min (marca SCHULZ);

C.7.1.2. Grelha de recepção de animais confeccionada em tubo galvanizado de Ø 2.1/2", localizada ao lado do box para aparar os animais atordoados.



C.7.1.3. Guincho confeccionado com motoredutor de redução 1:40 (motor WEG e redutor Cestari) para içar os animais atordoados para a trilhagem aérea, com comando através de botoeira;

C.7.1.4. Trilhagem aérea de condução de animais confeccionada com vigas I-12", tubos DIN Ø 6" e barra chata de aço SAE 1020 de 2", medindo 62,0 m, acoplado a um arrastador de carcaças denominado "Nórea" constituído por 3 variadores de velocidade com conversor de frequência, corrente e arrastadores articulados, com comando através de botoeiras;

C.7.1.5. Cocho de sangria de 9,5 m confeccionado em alvenaria revestido com "grecite", com duas pias de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas e um lavador de avental confeccionado em aço inoxidável AISI 304;

C.7.1.6. Guilhotina de corte de chifres, hidráulica, em aço inoxidável AISI 304 (fabricante Jarvis do Brasil) dotada de unidade hidráulica e balancim;

C.7.1.7. Plataforma de esfolagem de patas e virilha confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 8m de comprimento por 1,0 m de largura e 2,10 m de altura, com seis pias de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas, um chute para descida em vergalhão de aço inoxidável AISI 304, um chute para descida de úbere e um chute para descida, de tendões;

745
89

C.7.1.8. Guincho transpasse para içar as patas já esfoladas com redução de 1:40 (motor WEG e redutor Cestari), com comando através de botoeira;

C.7.1.9. Plataforma para esfolagem da cabeça confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,50 m de comprimento por 1,0 m de largura por 0,20 m de altura, com uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas e um lavador de avental confeccionado em aço inoxidável AISI 304;

C.7.1.10. Plataforma de oclusão do reto, esfolagem do reto e grupão, confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 4,00 m de comprimento por 1,00 m de largura por 2,10 m de altura, com três pias de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.1.11. Plataforma de esfolagem de patas confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,00 m de comprimento por 1,00 m por 0,30 m de altura, com duas pias de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.1.12. Plataforma de esfolagem do matambre confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,00 m de comprimento por 1,00 m por 1,20 m de altura, com uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.1.13. Plataforma para esfolagem da paleta confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,00 m de comprimento por 1,00 m por 0,30 m de altura, com uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.1.14. Mesa de inspeção de patas confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,80 m de largura e 1,00 m de altura, com uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.1.15. Rolete de extração de couro, confeccionado em aço inoxidável AISI 304 contendo um motoredutor de 1:40 (motor WEG e redutor Cestari), corrente 3/8 de aço escovado de 5 metros, com chute de aço inoxidável;

C.7.1.16. Plataforma de abertura do peito confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 1,00 m de largura por 1,20 m de altura, com uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas, dotada de uma serra de peito confeccionada em aço inoxidável AISI 304 marca JARVIS;

C.7.1.17. Plataforma de desarticulação da cabeça confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 1,00 m de largura por 0,50 m de altura, com uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.1.18. Plataforma de retirada de feto confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 1,00 m de largura por 1,60 m de altura, com uma pia de aço

750
39

inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas, com chute de descarte em aço inoxidável AISI 304;

C.7.1.19. Lavatório de cabeças confeccionada em aço inoxidável AISI 304 contendo três repartições (giratória) para alocação de cabeças, bomba para pressurização da água e plataforma de trabalho de 0,80 m de comprimento por 0,40 m de largura por 0,50 m de altura, com duas pias de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.1.20. Nórea de cabeça confeccionada em aço inoxidável AISI 304 contendo corrente arrastadora, ganchos para colocação das cabeças, esterilizador de ganchos, dotada de um motoredutor 1:40 (motor WEG e redutor Cestari), com uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.1.21. Mesa rolante de inspeção de vísceras confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 12,0 m de comprimento por 2,00 m de largura por 1,00 m de altura, dotada de uma plataforma de evisceração também em aço inoxidável AISI 304 com 2,50 m de comprimento por 1,00 m de largura por 1,20 m de altura, com sete pias de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas, dois chutes de encaminhamento de miúdos, um de encaminhamento de intestinos, preestômagos e estômagos, além de um chute para material condensado (destinado a sala de resíduos);

C.7.1.22. Plataforma de serragem de carcaças confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,00 m de comprimento por 0,80m de largura por 1,20 m de altura, dotada de conjunto hidráulico que possibilita o levantamento e abaixamento da plataforma, permitindo ajustar na altura desejada pelo operador, dotada de serra de carcaças confeccionada em aço inoxidável AISI 304 marca JARVIS;

C.7.1.23. Plataforma de inspeção de carcaças (inspeção da metade superior da carcaça) confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,10 m de comprimento por 1,00 m de largura por 2,10 m de altura, com uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.1.24. Plataforma de inspeção de carcaças (inspeção da metade inferior da carcaça) confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,70 m de comprimento por 1,00 m de largura por 0,50 m de altura, com duas pias de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.1.25. Calha de recepção de material condensado (localizada abaixo das plataformas de inspeção de carcaças) confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 3,20 m de comprimento por 1,00 m de largura por 0,40 m de altura, dotada de chute de encaminhamento dos rejeitos para a sala de resíduos;

Q

M

75"
381

C.7.1.26. Departamento de Inspeção Final – DIF, área dentro da sala de abate privativa da inspeção federal equipada com uma plataforma confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 1,00 m de largura por 1,20 m de altura, uma mesa de inspeção confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,50 m de comprimento por 1,00 m de largura por 0,80 m de altura, com esterilizador de bandejas, com uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas, uma balança de pesagem de carcaças, marca TOLEDO, célula de carga marca Alfa;

C.7.1.27. Plataforma de retirada da sangria confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,00 m de comprimento por 1,00 m de largura por 0,20 m de altura, com duas pias de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas, com um chute de encaminhamento dos produtos retirados para o setor de beneficiamento;

C.7.1.28. Plataforma de retirada de rins e bife do vazio confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,00 m de comprimento por 1,00 m de largura por 1,20 m de altura, com uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas, com um chute de encaminhamento dos produtos retirados para o setor de beneficiamento;

C.7.1.29. Plataforma de toailete e controle de qualidade confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 4,50 m de comprimento por 1,00 m de largura por 1,20 m de altura, com três pias de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas, com um chute, contendo um transportador helicoidal em aço inoxidável AISI 304, de encaminhamento das aparas para a sala de resíduos, confeccionada em aço inoxidável AISI 304;

C.7.1.30. Balança de pesagem de carcaças, marca TOLEDO, célula de carga marca Alfa, acoplado a um computador completo;

C.7.1.31. Plataforma de lavagem de carcaças confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 3,00 m de comprimento por 1,00 m de largura por 1,50 m de altura, dotado de bomba para pressurização da água.

Sala de Desossa de Cabeça

Construída em alvenaria com paredes de tijolos rebocados, cerâmica até a altura de 4,00 m, com piso revestido de "grecite", telhado metálico (telhas autoportantes), contendo os seguintes equipamentos:

C.7.1.32. Mesa de desossa de cabeça confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 4,50 m de comprimento por 1,00 m de largura por 1,00 m de altura, dotado de três pontos, acoplada a um chute de encaminhamento de material para a sala de resíduos;

750
84

C.7.1.33. Rachador de cabeça confeccionado em aço inoxidável AISI 304 equipado com uma prensa hidráulica acoplada a um desarticulador de mandíbula, confeccionado em aço inoxidável AISI 304;

C.7.1.34. Lavador de avental confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,00 m de comprimento por 0,80 m de largura por 1,20 m de altura, acoplado a uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.1.35. Calha de acondicionamento de carne desossada confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,80 m de largura por 1,00 m de altura dotada de um chute confeccionado em aço inoxidável AISI 304 de encaminhamento da carne ao setor de beneficiamento;

C.7.2. Graxaria

C.7.2.1. Graxaria – Área de Processamento de Sub Produtos e Produção de Farinha de Carne, Farinha de Sangue, Sebo, composta referida unidade de:

C.7.2.2. Seis (6) Digestores, sendo 2 (dois) de 5t, e 4 de 3t, todos equipados e interligados a rede de vapor, confeccionado em aço carbono revestido com isolante térmico, para cozimento e produção de farinha de carne e ossos;

C.7.2.3. Um digestor a vapor, completo, confeccionado em aço carbono revestido com isolante térmico, com capacidade de 2 t, para cozimento e produção de farinha de sangue;

C.7.2.4. Uma percoladora confeccionada em aço carbono pintado medindo 12,00 m de comprimento por 1,20 m de largura por 1,00 m de profundidade, dotada de rosca sem fim para movimentação da torta cozida;

C.7.2.5. Uma rosca sem fim, confeccionada em aço carbono pintado medindo 6,0 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de profundidade, para movimentação da torta cozida da percoladora até as prensas;

C.7.2.6. Uma rosca sem fim, confeccionada em aço carbono pintado medindo 3,00 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de profundidade, para distribuição da torta cozida nas prensas;

C.7.2.7. Duas prensas confeccionada em aço carbono pintado, com capacidade de 4 t por hora cada;

C.7.2.8. Um decantador de sebo confeccionado em aço carbono pintado medindo 4,50 m de comprimento por 1,50 m de largura por 1,20 m de profundidade, para decantação do sebo produzido, dotado de uma bomba de transferência de sebo;

70
20

C.7.2.9. Uma rosca sem fim, confeccionada em aço carbono pintado medindo 3,00 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de profundidade, para coleta da torta pensada e envio a tova de armazenamento;

C.7.2.10. Uma rosca sem fim, confeccionada em aço carbono medindo 6,00 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de profundidade, para elevação da torta até a tova de armazenamento;

C.7.2.11. Uma tova de armazenamento confeccionada em aço carbono medindo 7,00 m de comprimento por 3,50 m de largura por 2,50 m de profundidade, dotada de uma rosca sem fim para movimentação da torta;

C.7.2.12. Uma rosca sem fim confeccionada em aço carbono medindo 6,00 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de profundidade, para envio da torta da tova de armazenamento para os moinhos;

C.7.2.13. Uma rosca sem fim confeccionada em aço carbono medindo 4,00 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de profundidade, para distribuição da torta ao moinhos;

C.7.2.14. Dois moinhos confeccionado em aço carbono pintado marca, com capacidade de 4 t por hora;

C.7.2.15. Uma rosca sem fim confeccionada em aço carbono pintado medindo 3,00 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de profundidade, para coleta da farinha e envio ao silo de embalagem;

C.7.2.16. Um silo confeccionado em aço carbono pintado medindo 2,50 m de altura por 1,00 m de diâmetro, para armazenamento e embalagem da farinha;

C.7.2.17. Duas costuradeiras de sacos marca WAIG;

C.7.2.18. Dois clarificadores de sebo confeccionados em aço carbono pintado medindo 4,00 m de altura por 2,00 de diâmetro, dotado de agitador e aquecido com serpentina a vapor, marca GEZA;

C.7.2.19. Um filtro prensa para sebo confeccionado em aço carbono e placas de ferro fundido, marca GRAXMAQ com capacidade de filtragem de 1000 litros por hora;

C.7.2.20. Dois lavadores de sebo confeccionado em aço carbono pintado medindo 2,80 m de altura por 1,50 m de diâmetro, com capacidade de 1,5t;

C.7.2.21. Uma bomba de transferência marca DARCA para envio do sebo aos taques de armazenamento;

C.7.2.22. Dois tanques de armazenamento confeccionado em aço carbono medindo 5,00 m de altura por 4,00 m de diâmetro, com capacidade de armazenamento de 50.000 litros cada um;

75A
18
20

C.7.2.23. Duas bombas de carregamento marca DARCA, vazão de 20.000 litros por hora para carregamento de carretas;

C.7.3. Instalações Frigoríficas

Construída com isopainel termo-portante, com piso confeccionado em corodur, telhado metálico (telhas autoportantes), divididas da seguinte maneira:

C.7.3.1. Quatro câmaras para resfriamento de carcaças medindo 17,00 m de comprimento por 5,6m de largura por 5,40 m de altura, com capacidade de 100 carcaças cada uma, contendo 3 evaporadores marca MADEF em cada uma e trilhagem aérea;

C.7.3.2. Duas câmaras para resfriamento de carcaças medindo 17,0 m de comprimento por 6,00 m de largura por 5,40 m de altura, com capacidade de 130 carcaças cada uma, contendo 3 evaporadores marca ENGEFRIO em cada uma e trilhagem aérea;

C.7.3.3. Uma câmara de resfriamento de carcaças medindo 21,0 m de comprimento por 6,00 m de largura por 5,40 m de altura, com capacidade de 200 carcaças, contendo 4 evaporadores marca ENGEFRIO e trilhagem aérea;

C.7.3.4. Duas antecâmaras medindo 35,0 m de comprimento por 2,50 m de largura por 5,40m de altura, com dois desumidificadores marca MADEF cada antecâmara;

C.7.3.5. Dois túneis de congelamento medindo 8,10m de comprimento por 6,40 m de largura por 5,50 m de altura, com 2 evaporadores marca MADEF em cada um, com capacidade de 40 toneladas cada um;

C.7.3.6. Dois túneis de congelamento medindo 10,00 m de comprimento por 4,00 m de largura por 5,50 m de altura, com 2 evaporadores marca MADEF em cada um, com capacidade de 18 toneladas cada um;

C.7.3.7. Um túnel de congelamento medindo 10,00 m de comprimento por 4,00 m de largura por 5,50 m de altura, com 4 evaporadores marca MADEF, com capacidade de 18 toneladas;

C.7.3.8. Dois túneis de congelamento medindo 17,40 m de comprimento por 4,00 m de largura por 5,50 m de altura, com 4 evaporadores com capacidade de 70 toneladas cada um;

C.7.3.9. Um corredor de acesso aos túneis medindo 16,50 m de comprimento por 3,00 m de largura por 5,50 m de altura, com um desumidificador marca MADEF;

20
28

C.7.3.10. Uma estocagem de produtos resfriados medindo 8,00 m de comprimento por 8,70 m de largura por 5,50 m de altura, com 2 evaporadores marca MADEF, com capacidade de 32 toneladas;

C.7.3.11. Uma estocagem de produtos congelados medindo 21,50 m de comprimento por 14,90 m de largura por 9,00 m de altura, com 4 evaporadores , com capacidade de 850 toneladas;

C.7.3.12. Uma estocagem de produtos congelados medindo 17,40 m de comprimento por 10,00 m de largura por 5,50 m de altura, com 2 evaporadores marca MADEF e evaporadores marca ENGEFRIO, com capacidade de 78 toneladas;

C.7.3.13. Um corredor de acesso às estocagens medindo 26,50 m de comprimento por 3,50 m de largura por 5,50 m de altura, com um desumidificador marca MADEF;

C.7.3.14. Uma câmara pulmão para alimentação da sala de desossa medindo 18,05 m de comprimento por 8,65 m de largura por 5,00 m de altura, com 3 evaporadores marca MADEF, com capacidade de 1000 peças;

C.7.3.15. Uma câmara de pré-resfriamento de miúdos brancos medindo 4,50 m de comprimento por 2,80 m de largura por 5,50 m de altura, com 1 evaporador marca MADEF, com trilhagem para a pendura dos produtos e uma mesa em aço inoxidável medindo 2,00 m de comprimento por 1,50 m de largura por 0,90 m de altura;

C.7.3.16. Uma câmara de pré-resfriamento de miúdos vermelhos medindo 4,50 m de comprimento por 5,85 m de largura por 5,50 m de altura, com 1 evaporador marca MADEF, com três gancheiras em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,80 m de comprimento por 1,00 m de largura por 1,80 m de altura, contendo ainda três prateleiras feitas em aço inoxidável AISI 304 medindo 5,00 m de comprimento por 1,00 m de largura por 0,20 m de altura (posicionadas a primeira a 0,60 m de altura, segunda a 1,00 m de altura, a terceira a 1,40 m de altura, uma sobre a outra) para maturação de carnes industriais;

C.7.3.17. Uma câmara de resfriamento para sequestro de carcaça medindo 4,90 m de comprimento por 2,90 m de largura por 5,00 m de altura, com trilhagem aérea com capacidade de 15 carcaças, com 1 evaporador marca MADEF;

C.7.3.18. Um túnel de congelamento de carne sequestrada medindo 3,50 m de comprimento por 3,50 m de largura por 5,00 m de altura, com 1 evaporador marca MADEF, com capacidade para 10 toneladas de carne;

C.7.3.19. Sala de embarque de carne com osso, contendo:

C.7.3.20. Um evaporador marca MADEF, para resfriamento do ambiente;

C.7.3.21 Uma serra de dianteiro confeccionada em aço inoxidável AISI 304 marca JARVIS;

C.7.3.22. Uma serra de ponta de agulha confeccionada em aço inoxidável AISI 304 marca JARVIS;

C.7.3.23. Trilhagem aérea para circulação dos quartos;

C.7.3.24. Guincho para elevação dos dianteiros confeccionado com motoredutor 1:40 (motor WEG e redutor Cestari);

C.7.3.25. Uma pia de aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas, localizada na reinspeção de quartos;

C.7.3.26. Duas balanças marca TOLEDO, célula de carga ALFA, um computador completo e uma impressora marca ZEBRA;

C.7.3.27. Sala de embarque de produtos encaixotados, contendo:

C.7.3.28. Um evaporador marca MADEF, para resfriamento do ambiente;

C.7.3.29. Um computador completo com leitor de código de barras;

Sala de Processamento de Miúdos

Construída em alvenaria com parede de tijolos rebocado, cerâmica até a altura de 4,00 m, com piso revestido de "grecite", telhado metálico (telhas autoportantes), contendo os seguintes equipamentos:

C.7.3.30. Um evaporador marca MADEF, para resfriamento do ambiente;

C.7.3.31. Sete mesas de toailete de miúdos confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,50 m de comprimento por 0,80 m de largura por 0,80 m de altura dotada de ganchos para realização dos trabalhos;

C.7.3.32. Três mesas de processamento de miúdos confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,80 m de largura por 0,80 m de altura;

C.7.3.33. Uma mesa de recepção de miúdos confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 3,50 m de comprimento por 0,80 m de largura por 0,80 m de altura;

757
304

C.7.3.34. Uma caixa de recepção de miúdos confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,00 m de comprimento por 0,80 m de largura por 0,80 m de profundidade;

C.7.3.35. Três carrinhos de transporte de caixas confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 0,50 m de comprimento por 0,80 m de largura;

C.7.3.36. Duas máquinas centrífugas para lavagem de miúdos confeccionada em aço inoxidável AISI 304, marca GEZA;

C.7.3.37. Um elevador de caixas confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,80 m de largura por 0,80 m de altura, com motoredutor 1:40 (motor WEG e redutor Cestari), para elevação dos produtos para as salas de embalagem;

Sala de Processamento de Buchos e Mocotós

Construída em alvenaria com parede de tijolos rebocado, cerâmica até a altura de 4,00 m, com piso revestido de "grecite", telhado metálico (telhas autoportantes), contendo os seguintes equipamentos:

Bucharia Suja

C.7.3.38. Uma mesa de recebimento de buchos confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 3,50 m de comprimento por 0,80 m de largura por 1,00 m de altura;

C.7.3.39. Uma mesa de abertura e lavagem de bucho confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,50 m de comprimento por 0,80 m de largura por 0,80 m de altura, dotada de chuveiro de lavagem;

C.7.3.40. Uma mesa de recepção de buchinho confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,00 m de comprimento por 1,20 m de largura por 0,80 m de altura;

C.7.3.41. Uma serra fita confeccionada em aço inoxidável AISI 304 marca CAF, para serragem de buchinho;

C.7.3.42. Três centrífugas para lavagem de buchos confeccionada em aço inoxidável AISI 304, marca GEZA;

C.7.3.43. Um carrinho para transporte de buchinhos serrados confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,00 m de comprimento por 0,60 m de largura por 0,50 m de profundidade.

750
28
28

Bucharia Limpa

C.7.3.44. Uma mesa para recepção dos buchos vindos da bucharia suja confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,50 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,90 m de profundidade;

C.7.3.45. Uma mesa para recepção dos mocotós vindos da sala de mocotós confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 0,50 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,90 m de profundidade;

C.7.3.46. "Dois tanques de cozimento de bucho, confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de largura por 1,50 m de comprimento por 0,90 m de profundidade, dotado de serpentina de tubos de 3/4" em aço inoxidável AISI 304, purgador e coifa de exaustão, cada um dos tanques;

C.7.3.47. "Dois tanques de cozimento e clareamento de mocotós confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,50 m de largura por 0,80 m de comprimento por 0,90 m de profundidade, dotado de serpentina de tubos de 3/4" em aço inoxidável AISI 304 e purgador, cada um dos tanques;

C.7.3.48. Uma centrífuga de polimento de bucho confeccionada em aço inoxidável AISI 304 marca GEZA;

C.7.3.49. Uma mesa de toalete de buchos confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,50 m de comprimento por 0,40 m de largura por 1,00 m de altura, dotada de gancheira para um melhor processamento;

Sala de Mocotós

C.7.3.50. Um tanque de recepção de mocotós confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,80 m largura por 0,90 m de profundidade;

C.7.3.51. Uma máquina de retirada de pelos confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,90 m de diâmetro, dotado de um motoredutor 1:70 (motor WEG e redutor Cestari);

C.7.3.52. Um extrator de unha confeccionado em aço carbono pintado, dotado de um motor 2CV marca WEG;

30

75
2/4

C.7.3.53. Um tanque de acondicionamento confeccionado em polietileno medindo 1,20 m de diâmetro por 1,00 m de profundidade;

C.7.3.54. Um chute de envio de mocotós à sala da bucharia limpa confeccionando em aço inoxidável AISI 304 medindo 4,00 m de comprimento por 0,40 m de diâmetro;

Sala de Embalagens de Miúdos, Buchos e Mocotós

Construída em alvenaria com parede de tijolos rebocado, cerâmica até a altura de 4,00 m, com piso revestido de "grecite", telhado metálico (telhas autoportantes), contendo os seguintes equipamentos:

Embalagem Primária de Bucho, Buchinho e Mocotós

C.7.3.55. Uma mesa para pré formar as caixas de produtos confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,90 m de largura por 1,00 m de altura, dotada de uma prateleira elevada acima do bordo superior de mesa em 0,40 m e com largura de 0,40 m;

C.7.3.56. Um carrinho para condução das caixas pré-formadas para a sala de embalagem secundária, confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 0,50 m de comprimento por 0,80 m de largura;

Embalagem Primária de Bucho e Buchinho

C.7.3.57. Uma esteira de condução das caixas pré-formadas para sala de embalagem secundária, confeccionada em aço inoxidável AISI 304 com abas de 0,40 m de cada lado, comprimento de 9,00 m de comprimento contendo uma correia transportadora no centro;

C.7.3.58. Duas seladoras de sacos confeccionadas em aço carbono pintado com barra de soldagem medindo 0,50 m;

C.7.3.59. Uma balança marca TOLEDO, célula de carga ALFA, para pesagem de produtos com tara definida, peso padrão;

C.7.3.60. Dois tanques de acondicionamento de produtos confeccionando em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,20 m de comprimento por 0,70 m de largura por 0,50 m de profundidade;

C.7.3.61. Vinte caixas pré-formadoras de produtos, confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 0,40 m de comprimento por 0,30 m de largura por 0,20 m de profundidade;

762
24

C.7.3.62. Um tanque de lavagem de bandejas confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,40 m de largura por 0,50 m de profundidade;

C.7.3.63. Um esterilizador de bandejas confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,30 m de largura por 0,50 m de profundidade, dotado de coifa de exaustão;

C.7.3.64. Três suportes para bandeja aço inoxidável AISI 304 medindo 2,00 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de altura;

Embalagem Secundária de Produtos

C.7.3.65. Uma balança marca TOLEDO, célula de carga ALFA, com um computador completo, incluindo um impresso de etiquetas marca ZEBRA;

C.7.3.66. Uma máquina de arquear caixas, confeccionada em aço carbono pintado marca CIKLOP;

C.7.3.67. Uma mesa para formação das caixas confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,50 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,90 m de altura;

C.7.3.68. Um suporte para caixas de papelão confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,50 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,90 m de altura;

C.7.3.69. Um desumidificador marca MADEF.

Sala de Desossa

Construída com isopainel termo-portante, com piso revestido com "grecite", telhado metálico (telhas autoportantes), contendo os seguintes equipamentos:

C.7.3.70. Três evaporadores marca MADEF de capacidade de manutenção da temperatura ambiente em 9°C com uma lotação de 120 pessoas;

C.7.3.71. Balança de pesagem de carcaças, marca TOLEDO, célula de carga marca Alfa, acoplado a um computador completo, com impressora marca ZEBRA;

C.7.3.72. Uma plataforma de inspeção confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,20 m de comprimento por 0,50 m de largura e 0,20 m de altura, dotada de uma pia confeccionada em aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

761
84

C.7.3.73. Duas mesas, sendo uma de toailete e outra de embalagem, confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 13,0 m de comprimento por 0,90 m de largura por 1,00 m de altura;

C.7.3.74. Uma mesa de toailete confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 15,0 m de comprimento por 0,90 m de largura por 1,00 m de altura, dotada de uma esteira transportadora de osso no bordo inferior;

C.7.3.75. Cinco máquinas de produzir vácuo, completa, marca DUPLAVAC com bomba marca BUSH;

C.7.3.76. Uma mesa de reinspeção de carnes confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,20 m de comprimento por 0,80 m de largura por 1,00 m de altura, dotada de uma pia confeccionada em aço inoxidável AISI 304 com esterilizador de facas;

C.7.3.77. Dois tanques de acondicionamento de ossos confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 5,00 m de comprimento por 0,90 m de largura por 0,40 m de profundidade;

C.7.3.78. Uma mesa de triagem de recortes confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,50 m de comprimento por 1,20 m de largura por 1,00 m de altura;

C.7.3.79. Uma mesa para raspagem de ossos confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,50 m de comprimento por 0,80 m de largura por 1,00 m de altura, dotada de três máquinas de raspagem de ossos confeccionada em alumínio industrial, marca REITZ, acoplado a um chute de envio dos ossos a sala de resíduos confeccionado aço inoxidável AISI 304 medindo 3,50 m de comprimento por 0,40 m de diâmetro;

C.7.3.80. Trilhagem aérea para condução e desossa das peças confeccionadas em aço carbono com vigas "I" de 12" e pés direito de tubos de 6" e barra chata de 2", pintada;

C.7.3.81. Um carrinho para ossos confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,00 m de comprimento por 0,80 m de largura por 0,50 m de profundidade;

C.7.3.82. Uma esteira de transporte de produtos embalados confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 20,00 m de comprimento por 0,70 m de largura por 1,00 m de altura, dotada de uma correia transportadora acoplada a um motoredutor 1:30 (motor WEG e redutor Cestari);

C.7.3.83. Uma esteira de transporte de produtos embalados confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 2,00 m de comprimento por 0,70 m de largura por 1,00 m de altura, dotada de uma correia transportadora acoplada a um motoredutor 1:30 (motor WEG e redutor Cestari);

707
B1

C.7.3.84. Um túnel de encolhimento para encolhimento de embalagens confeccionada em aço inoxidável AISI 304 completa, marca CRYOVAC;

C.7.3.85. Uma mesa para formação de caixa confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 12,00 m de comprimento por 0,70 m de largura por 1,00 m de altura, com abas de 0,40 m de cada lado para apoio das caixas, dotada de uma correia transportadora acoplada a um motoredutor 1:30 (motor WEG e redutor Cestari);

C.7.3.86. Duas balanças marca TOLEDO, célula de carga ALFA, com um computador completo, incluindo uma impressora de etiquetas marca ZEBRA;

C.7.3.87. Duas máquinas de arquear caixas, confeccionada em aço carbono pintado marca CIKLOP;

Entrada Sanitária

Construída em alvenaria com parede de tijolos rebocado, cerâmica até a altura de 3,00m, com piso revestido de "grecite", telhado metálico (telhas autoportantes), contendo os seguintes equipamentos:

Entrada sanitária – abate

C.7.3.88. Um lavador de botas confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de altura, dotado de três repartições com escovas rotativas para higienização das solas e laterais das botas, acoplado a esguichos de água, para rotação das escovas possui um motoredutor de 1:60 (motor WEG e redutor Cestari);

C.7.3.89. Uma pia confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,40 m de largura por 0,60 m de altura, dotada de três torneiras;

C.7.3.90. Dois secadores de mãos confeccionados em polietileno niquelado marca GEMINUS;

Entrada sanitária – desossa

C.7.3.91. Um lavador de botas confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de altura, dotado de três repartições com escovas rotativas para higienização das solas e laterais das botas, acoplado a esguichos de água, para rotação das escovas possui um motoredutor de 1:60 (motor WEG e redutor Cestari);

34

763
89

C.7.3.92. Uma pia confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,40 m de largura por 0,60m de altura, dotada de três torneiras;

C.7.3.93. Um secador de mãos confeccionado em polietileno niquelado, marca GEMINUS;

Entrada sanitária – miúdos

C.7.3.94 Um lavador de botas confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de altura, dotado de três repartições com escovas rotativas para higienização das solas e laterais das botas, acoplado a esguichos de água, para rotação das escovas possui um motoredutor de 1:60 (motor WEG e redutor Cestari);

C.7.3.95. Uma pia confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,40 m de largura por 0,60 m de altura, dotada de três torneiras;

C.7.3.96. Um secador de mãos confeccionado em polietileno niquelado, marca GEMINUS;

Entrada sanitária – embarque de carne com osso

C.7.3.97. Um lavador de botas confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,00 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de altura, dotado de duas repartições com escovas rotativas para higienização das solas e laterais das botas, acoplado a esguichos de água, para rotação das escovas possui um motoredutor de 1:60 (motor WEG e redutor Cestari);

C.7.3.98. Uma pia confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,00 m de comprimento por 0,40 m de largura por 0,60 m de altura, dotada de duas torneiras;

C.7.3.99. Um secador de mãos confeccionado em polietileno niquelado, marca GEMINUS;

Entrada sanitária – fábrica de farinha

C.7.3.100. Um lavador de botas confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,00 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de altura, dotado de duas repartições com escovas rotativas para higienização das solas e laterais das botas, acoplado a esguichos de água, para rotação das escovas possui um motoredutor de 1:60 (motor WEG e redutor Cestari);

Q

AM

C.7.3.101. Uma pia confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,00 m de comprimento por 0,40 m de largura por 0,60m de altura, dotada de duas torneiras;

C.7.3.102. Um porta papel toalhas de mãos confeccionado em polietileno, marca LIMPEL;

Entrada sanitária – bucharia limpa

C.7.3.103. Um lavador de botas confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 0,50 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de altura, dotado de uma repartição com escovas rotativas para higienização das solas e laterais das botas, acoplado a esguicho de água, para rotação das escovas possui um motoredutor de 1:60 (motor WEG e redutor Cestari);

C.7.3.104. Uma pia confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 0,50 m de comprimento por 0,40 m de largura por 0,60 m de altura, dotada de uma torneira;

C.7.3.105. Um secador de mãos confeccionado em polietileno niquelado, marca GEMINUS;

Entrada sanitária – bucharia suja

C.7.3.106. Um lavador de botas confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,50 m de largura por 0,40 m de altura, dotado de três repartições com escovas rotativas para higienização das solas e laterais das botas, acoplado a esguichos de água, para rotação das escovas possui um motoredutor de 1:60 (motor WEG e redutor Cestari);

C.7.3.107. Uma pia confeccionada em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,50 m de comprimento por 0,40 m de largura por 0,60 m de altura, dotada de três torneiras;

C.7.3.108. Um secador de mãos confeccionado em polietileno niquelado, marca GEMINUS;

C.7.3.109. Um lavador de avental confeccionado em aço inoxidável AISI 304 medindo 1,00 m de comprimento por 0,90 m de largura por 1,20 m de altura;

C.7.4. Caldeiras

C.7.4.1. Uma caldeira GEZA, com capacidade de 6000kg/hora de produção de vapor com chaminé em aço carbono SAE 1020 medindo 13,0 m de altura por 0,40 m de diâmetro acoplado a um exaustor de tiragem induzida (mecânica) acionados por motor elétrico de 30

CV com capacidade de 1500m³ por hora de exaustão, chapéu de proteção atmosférica, base de concreto estrutural de assentamento da caldeira, revestimento das fornalhas em tijolos refratários. Construção da escada e plataforma de acesso e operação da caldeira executadas em chapas expandidas de 114" estruturadas em perfilados metálicos.

C.7.4.2. Uma caldeira com capacidade de 4000kg/hora de produção de vapor com chaminé em aço carbono SAE 1020 medindo 13,0m de altura por 0,40m de diâmetro acoplado a um exaustor de tiragem induzida (mecânica) acionados por motor elétrico de 30 CV com capacidade de 1500m³ por hora de exaustão, chapéu de proteção atmosférica, base de concreto estrutural, revestimento das fornalhas em tijolos refratários. Construção da escada e plataforma de acesso e operação da caldeira executadas em chapas expandidas estruturadas em perfis laminados de aço.

C.7.4.3. Um reservatório de água e retorno de condensado com capacidade de 15.000 litros de aço SAE 1020;

C.7.4.4. Um reservatório intermediário para passagem da água de abastecimento das caldeiras com capacidade de 4.000 litros de água em aço SAE 1020;

C.7.5. Instalações de Ar Comprimido:

Interligação dos "BLOW TANKS"

Sistema de Ar comprimido destinado a transportar mecanicamente os resíduos da sala de abate para a Unidade de Processamento de Sub Produtos, composta de tubos em aço especial schedule 80, conexões, válvulas, purgadores, itens de segurança, compressores, motores, chaves especiais, acionadores à distância, separador de óleo, resfriador de óleo, separador de condensado, resfriador de ar, filtro de ar de entrada, filtro de ar de saída, filtro de óleo, tanques pulmão com 1.500 m³ de capacidade, construído em aço SAE 1020 pintado, equipado com válvulas de esfera, retenções de entrada e saída, manômetro e purgador de condensado, válvula de segurança para 8 ATM de pressão interna.

D. Avaliação Geral

D.1. Avaliação do Terreno

D.1.1. Para definir o "valor de mercado" do terreno, adotamos o método comparativo com outros imóveis com características semelhantes na região, tomando por base os aspectos localização, dimensão, topografia, captação de água, depósito de efluentes e perspectivas futuras bem como possibilidades de faturamento em loteamento urbano como mero argumento comercial.

D.1.2. A pesquisa para se obter o valor da área do terreno foi realizada entre os dias 13 a 23 de dezembro de 2013 que confirmou os valores do laudo anteriormente por nós emitido em 30 de dezembro de 2008.

D.1.3. Pesquisa do valor comercial de móveis na região:

Item	Terreno	Área	R\$/ m ²
1	Loteamento Jardim América 2 ^a e 3 ^a fases Lotes	106,48 ha 270,00 m ²	R\$ 84,22
2	Estância	82,28 ha	R\$ 7,31**
3	Loteamento Nova Suíça		R\$ 88,42
4	Terreno anexo Auto Posto Paraná	1.880,00 m ²	R\$275,49

* Fonte da Pesquisa – Imobiliária Buriti – Xinguara - PA

** Considerando que a área útil de um terreno fracionado em lotes é de aproximadamente 35 á 40%, o valor do m² útil de "terra nua", seria R\$ 12,18/m².

76+
39



Q

[Handwritten signature]

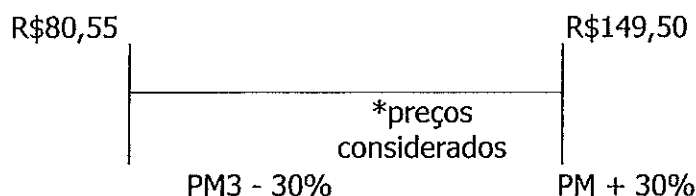
708
84

D.1.4. Analisando o resultado da pesquisa (item D.3), encontramos:

- Preços unitários / m² oscilando entre R\$ 12,18 (terra nua) e R\$ 275,49 (terreno comercializado), para imóveis com localização equivalente.
- Preço médio /m² (PM):

$$PM = \frac{T1 + T2 + T3 + T4}{4} = \frac{84,22 + 12,18 + 88,42 + 275,49}{4} = R\$ 115,08/m^2$$

- Preço média Ponderada/m² (PMP)



$$PMP = \frac{T1 + T3}{2} = \frac{84,22 + 88,42}{2} = R\$ 86,32/m^2$$

- Optamos por descartar preços discrepantes situados abaixo de -30% e acima de +30% do preço médio.

D.1.5. Comparando com os imóveis pesquisados, o terreno, objeto desta avaliação, é privilegiado para finalidade de implantação de indústria frigorífica, pois atende às situações desejáveis de: topografia, dimensão, captação de água, lançamento dos efluentes, vento contrário às áreas residenciais, proximidade com o centro urbano, porém com conveniente distância dos bairros residenciais.

D.1.6. Avaliação

Considerando que a área do terreno, objeto desta avaliação equivale a áreas urbanizadas, porém teria privilégio no aspecto área útil, concluímos por definir o valor de R\$ 41,00/m², como margem de segurança.

Portanto o valor global do terreno será avaliado em R\$ 17.415.611,00 (dezessete milhões, quatrocentos e quinze mil, seiscentos e onze reais).

D.2. Avaliação das Benfeitorias

Na avaliação do custo para reedição das benfeitorias, utilizamos os métodos:

- 70
39
- Edificações – custo/m²;
 - Bases de concreto – orçamento analítico com base em construção similar;
 - Instalações – orçamento analítico com base em construção similar;
 - Infraestrutura – orçamento analítico, considerando preços dos insumos em Xinguara.

D.2.1. Infra Estrutura

Adotamos o método do orçamento analítico, considerando preços unitários apropriados com custos dos insumos na região.

D.2.2. Bases de concreto armado

Adotamos o método do orçamento analítico, considerando preços unitários apropriados com custos dos insumos na região.

D.2.3. Edificações

D.2.3.1. Referencia: Custos unitários PINI de edificações (R\$/m²) para o Estado do PARÁ.

- Referencia p/ prédios industriais.

- Referencia p/ prédios administrativos.

Observações:

- O cálculo mensal dos Custos Unitários PINI de Edificação ocorre por meio da atualização do orçamento global do projeto padrão de cada tipo de obra. Ou seja, mensalmente são atualizados os preços de todos os insumos que participam do cálculo, considerando, taxas de Leis Sociais e todos os seus acréscimos legais e encargos complementares, não sendo considerada a Taxa de BDI (Benefício e Despesas Indiretas) e os seguintes itens, que devem ser orçados conforme o projeto: projetos cópias, orçamentos, emolumentos, movimentos de terra, fundações especiais, ar condicionado, aquecedores e paisagismo. Na etapa de Infraestrutura foram considerados somente o serviço referente à execução de vigas baldrames, travamento e blocos de apoio.
- Orçamento PINI para Galpão industrial (1.553,50 m²) com setor administrativo acoplado, executado com fechamento lateral em blocos de concreto e estrutura metálica com telhas de fibrocimento, piso de alta resistência e cobertura de telhas de fibrocimento.
- Orçamento PINI para Clínica veterinária (450 m²), executada com estrutura de concreto armado, fundação com broca de concreto armado, laje pré-fabricada convencional janelas e portas de PVC, cobertura com estrutura de madeira e telha cerâmica.

D.2.3.2. Ajuste dos preços unitários:

Para embasar os orçamentos ajustamos os preços considerando:

- Leis sociais e todos os encargos legais;
- Fundações especiais: estacas profundas, pré-fabricadas de concreto protendido;
- Projetos / Cópias;
- BDI + impostos federais (PIS, CONFINS, CSLL, IRPJ) e municipal (ISS);
- Adequação para o custo de cada prédio, compatibilizando características diferenciadas, como "Pé direito", cargas nas lajes e pisos industriais de alta resistência, bases para instalar equipamentos, muros de arrimo, calçada externa elevada do bloco industrial, mezanino com estrutura metálica para depósito de caixas com sobrecarga para 3,0 tf/m², calçadas externas etc.;

D.2.4. Instalações

Adotamos o método analítico para obter os respectivos preços globais, considerados preços unitários com custo dos insumos transportados para Xinguara, pois as melhores condições para aquisição destes materiais esta no fornecedor da região Sudeste.

D.3. Avaliação das Benfeitorias de Equipamentos e Isolamento térmico.

Na avaliação do custo para a reedição das benfeitorias de Equipamentos e Isolamento Térmico, utilizamos o método de orçamento analítico com base nos equipamentos e isolamento.

Para embasar os preços, consultamos empresas especializadas.

12/05/17

D.4. SUMÁRIO DA AVALIAÇÃO

Nº	DISCRIMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DO BEM CONF. ITEM	UNID.	PREÇO UNIT.	QUANT	PREÇO TOTAL	PREÇO TOTAL DO ITEM
1	TERRENO						R\$ 17.415.611,00
1.1	TERRENO	C.3	m²	R\$ 41,00	424.771,00	R\$ 17.415.611,00	
2	INFRAESTRUTURA						R\$ 8.958.691,10
2.1	Terraplenagem		m³	R\$ 23,62	157.800,00	R\$ 3.727.502,75	
2.2	Currais	C.6.1.4	m²	R\$ 858,97	3.119,00	R\$ 2.679.129,18	
2.3	Paisagismo/irrigação		m²	R\$ 6,95	35.900,00	R\$ 249.417,26	
2.4	Pavimentação/asfalto/lajota	C.6.17.2	m²	R\$ 75,34	23.126,25	R\$ 1.742.257,00	
2.5	Guias e Sarjetas	C.6.17.2	m³	R\$ 83,37	3.400,00	R\$ 283.460,28	
2.6	Cercas		m³	R\$ 106,11	1.985,00	R\$ 210.624,63	
2.7	Portões		Vb	R\$ 66.300,00	Vb	R\$ 66.300,00	
3	BASES DE CONCRETO						R\$ 314.600,00
3.1	Base balança rodoviária			R\$ 111.400,00	Vb	R\$ 111.400,00	
3.2	Bases p/ caixas d' água			R\$ 156.600,00	Vb	R\$ 156.600,00	
3.3	Bases tanques de sebo			R\$ 46.600,00	Vb	R\$ 46.600,00	
4	EDIFICAÇÕES						R\$ 32.567.850,53
4.1	Bloco industrial	C.6	m²	R\$ 5.748,99	4.305,90	R\$ 24.754.571,32	
4.2	Portaria principal	C.6	m²	R\$ 2.060,58	57,20	R\$ 117.865,29	
4.3	Vestário de visitante	C.6	m²	R\$ 2.337,16	37,50	R\$ 87.643,42	
4.4	Administração	C.6	m²	R\$ 2.060,58	331,50	R\$ 683.082,92	
4.5	S.I.F.	C.6	m²	R\$ 2.060,58	170,13	R\$ 350.566,81	
4.6	Casa de máquinas	C.6	m²	R\$ 2.337,16	160,00	R\$ 373.945,25	
4.7	Refeitórios e vestiário	C.6	m²	R\$ 2.377,59	747,29	R\$ 1.776.751,18	
4.8	Graxaria	C.6	m²	R\$ 3.116,21	480,32	R\$ 1.496.776,18	
4.9	Lavagem de carreta	C.6	m²	R\$ 1.222,13	132,40	R\$ 161.809,43	
.10	Lavagem de caminhão	C.6	m²	R\$ 1.222,13	122,85	R\$ 150.138,13	

278
A

Nº	DISCRIMINAÇÃO	DESCRIÇÃO DO BEM CONF. ITEM	UNID.	PREÇO UNIT.	QUANT	PREÇO TOTAL	PREÇO TOTAL DO ITEM
4.11	Caldeiras	C.6	m²	R\$ 2.337,17	184,22	R\$ 430.553,54	
4.12	Almoxarifado e oficina	C.6	m²	R\$ 1.402,29	357,00	R\$ 500.619,21	
4.13	Matadouro Sanitário	C.6	m²	R\$ 3.893,61	117,76	R\$ 458.511,81	
4.15	Cabine de Força	C.6	m²	R\$ 2.337,16	113,87	R\$ 266.132,16	
4.16	Controle do desembarque	C.6	m²	R\$ 1.585,07	28,92	R\$ 45.840,11	
4.17	Depósito de sal e bombonas	C.6	m²	R\$ 1.869,74	43,60	R\$ 81.520,62	
4.18	Casa apoio motorista	C.6	m²	R\$ 1.648,47	299,24	R\$ 493.286,83	
4.19	Rampa de abate	C.6	m²	R\$ 1.349,33	250,67	R\$ 338.236,32	
5	INSTALAÇÕES						R\$ 12.570.000,00
5.1	Hidráulica com captação e abastecimento d'água	C.6.11.1	Vb	R\$ 4.270.000,00		R\$ 4.270.000,00	
5.2	Esgoto industrial com tratamento dos efluentes	C.6.11.2	Vb	R\$ 4.730.000,00		R\$ 4.730.000,00	
5.3	Elétrica baixa e alta tensão	C.6.12	Vb	R\$ 3.570.000,00		R\$ 3.570.000,00	
6	EQUIPAMENTOS						R\$ 40.970.000,00
6.1	Mecânico – bloco industrial	C.7.1		R\$ 10.950.000,00		R\$ 10.950.000,00	
6.2	Mecânico – bloco Graxaria	C.7.2		R\$ 3.780.000,00		R\$ 3.780.000,00	
6.3	Instalações Frigoríficas	C.7.3		R\$ 9.880.000,00		R\$ 9.880.000,00	
6.4	Isolamento Térmico			R\$ 8.420.000,00		R\$ 8.420.000,00	
6.5	Caldeiras	C.7.4		R\$ 2.920.000,00		R\$ 2.920.000,00	
6.6	ETA			R\$ 540.000,00		R\$ 540.000,00	
6.7	Grupo Geradores			R\$ 740.000,00		R\$ 740.000,00	
6.8	Equipamentos diversos			R\$ 3.740.000,00		R\$ 3.740.000,00	
7	TOTAL GERAL					R\$ 112.796.752,63	R\$ 112.796.752,63

773
84

E. Avaliação da Indústria

E.1. Análise do grau de interesse-“E ator de comercialização”

E.1.1. Capacidade de Produção e Comercialização

Frigorífico Xinguara, tem capacidade para abater e desossar 820 bois/dia, com aproveitamento de todos os subprodutos e está habilitada na “Lista Geral de Exportadores”, podendo exportar, para China (miúdos/buchos), Oriente, América do Sul, África, etc.

E.1.2. Potencial de matéria prima da região

- Rebanho aproximado no raio de 300 km: 10.000.000 bovinos;
- Taxa de desfrute/ ano (médio nacional 22%): 2.200.000 bovinos;
- Previsão de disponibilidade abate/ mês: 180.000 bovinos.

E.1.3. Capacidade instalada de frigoríficos na região

- 9 Plantas com SIF: Abate de 150.000 bovinos/mês

E.1.4. Acesso aos principais mercados consumidores:

Considerando a localização dos grandes rebanhos de gado corte do Brasil (MT, MS, GO e PA), Xinguara tem o privilégio com relação ao Norte/ Nordeste (qualidade das carcaças e frete) e boa posição para o Sudeste.

E.1.5. Custo da Matéria-prima

O Frigorífico Xinguara tem custo privilegiado da matéria prima, pois tem rebanho disponível num raio de 100 km.

E.2. Avaliação do Ativo fixo do FRIGORÍFICO XINGUARA

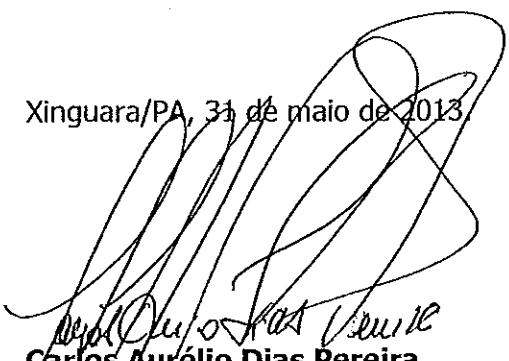
De acordo com os métodos adotados para a avaliação física do “Parque Industrial” do Frigorífico Xinguara, encontramos como valores de mercado:

774
89

- Terreno	= R\$ 17.415.611,00
- Benfeitorias e construção civil	= R\$ 54.411.141,63
- Benfeitorias e equipamentos/isolamento	= R\$ 40.970.000,00
-Total de Terreno e Benfeitorias	= R\$112.796.752,63

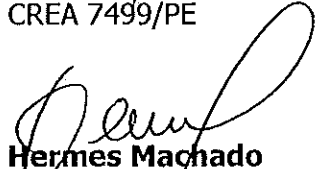
Considerando a projeção dos custos para reedição do ativo fixo acima mencionado, concluímos que o valor da avaliação do Frigorífico Xinguara é R\$ 112.796.752,63 (cento e doze milhões, setecentos e noventa e seis mil, setecentos e cinquenta e dois reais e sessenta e três centavos).

Xinguara/PA, 31 de maio de 2013.



Carlos Aurélio Dias Pereira

Engenheiro Civil; Sanitarista; Segurança e Perito Judicial.
CREA 7499/PE




Hermes Machado

Engenheiro Civil
CREA 3186 D/RS

19.06.2013

776
84

 CREA-PE Conselho Regional de Engenharia e Agronomia de Pernambuco	ART N.º 12146741 F.Q.AC.01.02
	CONTRATADO

1. Nº Registro UF PE Nº 7499	2. Nº Visto	3. Nome do Profissional LADIS ROCELIO DAS PEREIRA
4. Título Profissional Eng. Civil / SEGURANÇA	5. Nº do CPF 085 209 414 00	6. E-mail
7. Telefone 31897778	8. Logradouro LUA JOSE TRAJANO	9. Nome da Empresa Contratada
Nº 64	Compl. BOA VAGEM	Bairro BOA VAGEM
Cidade RECIFE	UF PE	CEP PE 51020-020
10. Nº Registro	11. Nº Visto	12. Telefone/Fax

13. Nome do Contratante XINGUARA IND. E Com. S/A		14. CPF ou CNPJ 83.574.083/0003-68	15. Telefone/Fax 3035 3900
16. Logradouro Av. Conselheiro Aguiar		Nº 2333	Compl. 3/206
Bairro BOA VAGEM	Cidade RECIFE	UF PE	CEP 51020-020

17. Nome do Proprietário XINGUARA IND. E Com. S/A		18. CPF ou CNPJ 83574083/0001-04
19. Logradouro Rod. PA-150, Km 2,5		Nº SK
Bairro	Cidade XINGUARA	UF PA

20. Resumo do Contrato. Descrição da Obra e / ou Descrição do Serviço contratado LAUDO DO MEMORIAL TÉCNICO DE AVALIAÇÃO PATRIMONIAL DA UNIDADE INDUSTRIAL FRIGORÍFICO XINGUARA				
---	--	--	--	--

21a. Nº do Contrato	21b. Valor da Obra, Serviço ou Contrato (R\$)	21c. Valor dos Honorários (R\$) 9000,00	21d. Quantidade 43,4 ha	21e. Unidade
22. Período Previsto do Contrato / / a / /		23. Referência da ART Obra <input type="checkbox"/> Serviço <input checked="" type="checkbox"/> Cargo / Função <input type="checkbox"/>		

Declaro que os projetos de construção, reforma ou ampliação, de edificações de uso público ou coletivo, ou a mudança de destinação para estes tipos de edificação, que estejam aqui anotados, de minha responsabilidade técnica, atendem às regras de acessibilidade previstas nas normas técnicas de acessibilidade da ABNT, na legislação específica e no Decreto número 5.296/2004.

24. Local e Data / /		25. Profissional <i>[Assinatura]</i>	26. Contratante <i>[Assinatura]</i>
-------------------------	--	---	--

- É indispensável a assinatura do profissional e do contratante.
Este documento anota perante o CREA-PE, para os efeitos legais, o contrato escrito ou verbal, realizado entre partes. (Lei Federal 6.496/77)

Objeto	Class. Atividade	Nível	Quantidade	Unidade	Objeto	Class. Atividade	Nível	Quantidade	Unidade
27.					31.				
28.					32.				
29.					33.				
30.					34.				

35. Descrição complementar da Obra / Serviço:

36. Participação Técnica () Co-autor () Co-Responsável (x) Individual () Equipe	37. Tipo de Anotação (x) Normal () Regularização () Substituição () Sub-empregada () Complementação () Sub-rogação	38. Regime de Trabalho () Empregado () Empregador (x) Autônomo () Empregado Empresa Pública	39. Opção pela Entidade de Classe
40. Vinculada a ART Nº	41. Do Profissional (Nome ou Nº do Registro)		

42. Esta ART regulariza: (Marcar X na opção) <input checked="" type="checkbox"/> Não se aplica <input type="checkbox"/> Notificação <input type="checkbox"/> Auto de Infração Nº	43. Valor da Taxa (R\$) 105,00
---	-----------------------------------

IMPÓRANTE: O preenchimento desta solicitação de registro de ART é de inteira responsabilidade do profissional.
Vias: 1º (Branca) e 2º (Amarela) CREA-PE; 3º (Rosa) Usuário - Jogo 20x3 *Formulário - Revisão: 07/02/2006

**CREA-PE**

Conselho Regional de Engenharia e Agronomia de Pernambuco

F.Q.AC.01.02

ART N.º 12146741

CONTRATADO

1. Nº Registro UR Nº 7499	NE (P/D) D TP (P/D) D	2. Nº Visto	3. Nome do Profissional CARLOS AURELIO DIAS PEREIRA
4. Título Profissional Eng. Civil / SEGURANCA	5. Nº do CPF 085 209414-00	6. E-mail	7. Telefone 91894778
8. Logradouro Rua Jose Trajano	Nº 64 Compl. PP 205	Bairro ROA VIAGEM	Cidade RECIFE
9. Nome da Empresa Contratada	10. Nº Registro	11. Nº Visto	12. Telefone/Fax UF PE CEP 51020-020

CONTRATANTE

13. Nome do Contratante XINGUARA IND. E Com. S/A	14. CPF ou CNPJ 83.571.083/0003-68	15. Telefone/Fax 3035 3900
16. Logradouro Av. CONSELHEIRO AGUIAR	Nº 2333 Compl. S/206	
Bairro ROA VIAGEM	Cidade RECIFE	UF PE CEP 51020-020

IDENTIFICAÇÃO DA OBRA OU SERVIÇO

17. Nome do Proprietário XINGUARA IND. E Com. S/A	18. CPF ou CNPJ 83571083/0001-04
19. Logradouro Rod. PA-150, KM 2,5	Nº SN Complemento
Bairro	Cidade XINGUARA
	UF PA CEP

CONTRATO

20. Resumo do Contrato. Descrição da Obra e / ou Descrição do Serviço contratado
LAUDO de MEMORIAIS TÉCNICO DE AVALIAÇÃO PATRIMONIAL DA UNIDADE INDUSTRIAL FRIGORÍFICO XINGUARA

21a. Nº do Contrato	21b. Valor da Obra, Serviço ou Contrato (R\$)	21c. Valor das Honorários (R\$)	21d. Quantidade 42,4 hora	21e. Unidade
---------------------	---	---------------------------------	-------------------------------------	--------------

22. Período Previsto do Contrato 1 / 1 a 1 / 1	23. Referência da ART Obra <input type="checkbox"/> Serviço <input checked="" type="checkbox"/> Cargo / Função <input type="checkbox"/>
--	--

Declaro que os projetos de construção, reforma ou ampliação de edificações de uso público ou coletivo, ou a mudança de destinação para estes tipos de edificação, que estejam aqui anotados, de minha responsabilidade técnica, atendem às regras de acessibilidade previstas nas normas técnicas de acessibilidade da ABNT, na legislação específica e no Decreto número 5.296/2004.

ASSINATURAS

24. Local e Data 1 / 1	25. Profissional [Assinatura]	26. Contratante [Assinatura]
----------------------------------	---	--

- É indispensável a assinatura do profissional e do contratante.
Este documento anota perante o CREA-PE, para os efeitos legais, o contrato escrito ou verbal, realizado entre partes. (Lei Federal 6.496/77)

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO PROFISSIONAL

Objeto	Class. Atividade	Nível	Quantidade	Unidade	Objeto	Class. Atividade	Nível	Quantidade	Unidade
27.					31.				
28.					32.				
29.					33.				
30.					34.				

35. Descrição complementar da Obra / Serviço:

36. Participação Técnica () Co-autor () Co-Responsável (X) Individual () Equipe	37. Tipo de Anotação (X) Normal () Substituição () Complementação	38. Regime de Trabalho () Empregado () Empregador (X) Autônomo () Empregado Empresa Pública	39. Opção pela Entidade de Classe
--	--	--	-----------------------------------

40. Vinculada a ART Nº	41. Do Profissional (Nome ou Nº do Registro)
------------------------	--

42. Esta ART regulariza; (Marcar X na opção) <input checked="" type="checkbox"/> Não se aplica <input type="checkbox"/> Notificação <input type="checkbox"/> Auto de Infração Nº	43. Valor da Taxa (R\$) 105,00
---	--

IMPORTANTE: O preenchimento desta solicitação de registro de ART é de inteira responsabilidade do profissional.
Vias: 1ª (Branca) e 2ª (Amarela) CREA-PE; 3ª (Rosa) Usuário - Jogo 20x3 *Formulário - Revisão: 07/02/2006

19 06 2013

777 89