AUTO DE AVALIAÇÃO

Aos dez dias do mês de agosto do ano de dois mil e vinte e um(10/08/21), na confluência da Av. Rosa Maria Frange Montes com Avenida do Contorno, nº. 1.010, Bairro Abadia, Cidade de Uberaba-MG, em cumprimento ao mandado expedido nos autos de nº. 335-15.2011.6.13.0276, Cartório da 276ª Zona Eleitoral de Uberaba-MG que **A União Federal (Procuradoria da Fazenda Nacional)** move a **Frigorífico Boi Bravo Indústria e Comércio Ltda e Outros**, observadas as formalidades legais, procedi a **avaliação** do bem abaixo descrito:

Um imóvel situado nesta cidade no Bairro da Abadia, na confluência da Avenida Rosa Maria Frange Montes com a Avenida do Contorno, nº. 1.010, que se constitui de benfeitorias próprias para funcionamento de um frigorífico destinado ao abate de animais de corte, incluindo produção, manipulação e processamento de produto de origem animal (Bovinos e suínos) para comercialização no mercado interno e para exportação.

A planta industrial, que compõe o instrumento de desenvolvimento da atividade econômica da executada, constitui-se em diversas instalações e seções, que totalizam uma área total construída de 14.990,00m² (quatorze mil, novecentos e noventa metros quadrados), construído em alvenaria, madeiras e afins, dotadas de instalações elétricas e hidráulicas, composto de portaria, depósito, casa de força, balança, lavador de caminhões frigorífico, área de administração, almoxarifado e lavanderia, SIF, vestiário masculino, indústria (1° pavimento), indústria (2° pavimento), indústria(térreo e bloco anexo), triparia/salga de tripa, caldeira, pocilgas, matadouro sanitário e sala de necrópsia, lavador de caminhões boiadeiro, setor de insensibilidade de suínos, oficina, rampa de bovinos, rampa de suínos, currais;

Divisão das instalações industriais:

Pocilga de sequestro; Sala de necrópsia; Matadouro sanitário; Pocilga; Sala de matança; Seção de miúdos; Triparia; Seção de cabeça; Câmara de resfriamento de carcaças nº 1; Câmara de resfriamento de carcaças nº 2; Câmara de resfriamento de carcaça nº. 3; Câmara de resfriamento de carcaças nº. 4; Câmara de resfriamento de carcaças nº. 5; Câmara de resfriamento de carcaças nº. 6; Câmara de resfriamento de carcaças(sequestro); Ante Câmara nº. 1; Ante Câmara nº. 2; Câmara de pré resfriamento de miúdos/Abate;

Assinado eletronicamente por: THEANGELIS NUNES TEIXEIRA - 19/10/2021 17:07:15
https://pje1g.tse.jus.br:443/pje/Processo/ConsultaDocumento/listView.seam?x=21101917071464600000094178927
Número do documento: 21101917071464600000094178927

Câmara de pré resfriamento estômagos; Câmara de pré resfriamento de miúdos/ Estômagos recebidos de terceiros nº. 1; Câmara de pré resfriamento de miúdos/ Estômagos recebidos de terceiros nº. 1; Câmara de pré resfriamento de miúdos/ Estômagos recebidos de terceiros nº. 2; Câmara de estocagem de congelados nº. 01; Câmara de estocagem de congelados nº. 02 Câmara de estocagem de congelados nº. 03 Câmara de estocagem de congelados nº. 04; Câmara de estocagem de congelados(sequestro); Câmara para descongelados de produtos; Túnel de congelamento miúdos nº. 1; Túnel de congelamento miúdos nº. 2; Ante Câmara nº. 3; Ante Câmara nº. 4; Seção de Subprodutos; Sala de desossa; Sala para higienização de caixas e bandejas; Sala de embalagem primária; Sala de embalagem secundária; Depósito de embalagem primária; Depósito de embalagem secundária; Seção de expedição de n. 01; Seção de expedição de n. 02; Serra para chifres (1,00 - cab/h); Esterilização para serra do chifre (1,00/unidade); Plataforma para retirada de úbere (1,00/unidade); Plataforma para esfolar 1ª pata (1,00/unidade); Plataforma para 1º transpasse (1,00/unidade); Plataforma para esfolar 2ª pata (1,00/unidade); Plataforma metálica para soltar maneia (1,00/unidade); Descida com breque (4,00/unidades); Plataforma para esfola de cabeça (1,00/unidade); Plataforma para esfola de dianteiro (2,00 - bois/hora); Plataforma para oclusão do reto (2,00/cab/h); Trilha para carretilhas higienizadas (1,00/carretilha); Lavatório com esterilizador (38,00/unidades); Rolete de tirar o couro (1,00/cab/h); Saca-rolhas para esôfago (2,00/cab/h); Esterilizadores de saca-rolhas (2,00/cab/h); Lavador de cabeças (1,00/boi/hora); Plataforma para lavador de cabeças (1,00 - boi/hora); Plataforma de pré evisceração (1,00 - cab/h); Plataforma de evisceração (1,00 - cab/h); Mesa rolante de inspeção de vísceras(1,00 - cab/h); Plataformas de piso para inspeção de vísceras(3,00/unidades); Nórea rolante de carcaças (1,00 - res/hora); Nórea rolante de cabeças (1,00 - res/hora); Descedor de cabeças (100/unidade); Chute de miúdos liberados (6,00/unidades); Chute de miúdos condenados e toalete (3,00/unidades); Chute de nonato (1,00/unidade); Chute de mocotó (1,00/unidade); Esterilizador para serra de peito (1,00/unidade); Esterilizador para serra de carcaça (1,00/unidade); Plataforma para serragem de peito (1,00/unidade); Plataforma elevatória para serragem de carcaça (1,00/unidade); Plataformas para inspeção de quartos - incluindo DIF(5,00/unidades); Plataforma para retirada de medula, toalete e carimbagem (1,00 - cab/h); Plataforma para conferência e retirada de contaminantes (1,00/cab/h); Plataforma para lavagem de carcaças (2,00 - cab/h); Balança (1,00 - cab/h); Sala para balanceiro (1,00/unidade); Nórea de descida de carcaças (2,00 - cab/h); Box para lavagem de carcaças (1,00 - cab/h); Máquina de depilar suínos(1,00 - suíno/hora); Mesa para toalete de depilação (1,00 -

suíno/hora); Chuveiro para lavagem de suínos (1,00 - unidade); Nória de subida para suínos (1,00 - suíno/hora); Trilha para descer suínos para escaldagem (1,00 - suíno/hora); Tanque de escaldagem (100 - suíno/hora); Plataforma para oclusão do reto de suínos (1,00 - suíno/hora); Plataforma para retirada de ouvido médio (1,00 - suíno/hora); Guincho para levantar suínos após a depilação (1,00 - suíno/hora); Plataforma para toalete de pernil e barriga (1,00 - suíno/hora); Plataforma para abertura de papada (1,00 - suíno/hora); Nória de descida do 2° pav. para pav. térreo com breque (1,00 Cab/h); Plataforma metálica para lavagem de carcaça alta (2,00 - Cab/h); Conjunto Motriz (1,00/unidade); Esterilizador de ganchos para nória de cabeça (1,00/unidade); Chuveiro para lavagem de ganchos de cabeça (1,00/unidade); Redutor de equipamento motriz (5,00 - cab/h); Esterilizador para bandeja (1,00/unidade); Plataforma metálica para retirada de rabos e rins (1,00 -cab/h); Plataforma metálica para retirada de capadura (1,00 - cab/h); Plataforma metálica para retirada de carne de sangria (1,00 - cab/h); Plataforma para inspeção de cabeças de suínos (1,00 - cab/h); Trilho aéreo para carcaças (1,00 - cab/h); Trilho aéreo para carcaças (1,00 - cab/h); Mesa para toaletes de miúdos (6,00/unidades); Mesa para recepção de buchos e buchinhos e esvaziar buchos (1,00 - cab/h); Tanque para buchinhos (1,00 - cab/h); Máquina para esvaziar buchinho (1,00 - cab/h); Maquina para lavar bucho e buchinho (1,00 - cab/h); Mesa para abrir o buchinho (1,00 - cab/h); Bomba de transferência de resíduos para recepção de resíduos (1,00 - unidade); Tanque para buchos (9,00 - cab/h); Trilho para limpeza de buchos (1,00 - cab/h); Tanque para recepção de buchos e buchinhos (4,00 - cab/h); Tanque para cozimento de buchos e buchinhos(4,00 - cab/h); Máquina para polir buchos e buchinhos(2,00 - cab/h); Tanque para resfriamento de buchos e buchinhos(8,00 - cab/h); Maquina de abrir a cabeça(1,00 - cab/h); Mesa para manipulação de cabeça(2,00 - cab/h); Esterilizador de desarticulador (2,00/unidades); desarticulador de mandíbula(1,00 - cab/h); Centrifuga para lavar carne(1,00/unidade); mesa para retirada de olhos(1,00/unidade); Mesa para recepção de cabeças do abate(1,00/unidade); Mesa para receber carne de sangria(1,00/unidade); Mesa para embalar o mocotó(1,00/peça); Tanque para esfriar o mocotó(1,00/peça); Máquina para raspar mocotó (1,00/peça); Tanque para alvejar o mocotó (1,00/peça); Tanque de recepção de mocotós (1,00 - cab/h); Tanque de escaldagem de mocotó (2,00 - peças/hora); Maquina de tirar unha (2,00 - cab/h); Máquina de depilar mocotós (1,00 - peça/hora); Mesa para toalete de mocotó na área suja(1,00 - peça/hora); Bico de compressor de ar para insulflar mocotós(1,00 - peça/hora); Tanque para recepção de mocotó liberado (1,00 - cab/h); Mesa para miúdos embalados (4,00/unidades); Mesa para acondicionamento de miúdos e buchos em caixas (1,00/unidade); Esteira

de roletes livres (1,00/unidade); Balança (4,00/quilos); Máquina de lacrar caixas (2,00/unidades); tanque para recepção de miúdos e buchos pré embalados (1,00 - cab/h); Elevador (2,00 - quilos/cada); Pallet para acumulo de bandejas lavadas (1,00/unidade); Máquina para lavagem de bandejas e caixas plásticas (1,00/unidade); Equipamento de etiquetagem (1,00/unidade); Elevador de subida de quartos (1,00/unidade); Plataforma de inspeção de carcaças de desossa (1,00 - peça/hora); Plataforma de desossa aérea (6,00 - peças/hora); Mesa para desossa (3,00 - peças/hora); Mesa para toalete de carne desossada (3,00 - peças/hora); Esteira para carne pré embalada (2,00 -peças/hora); Máquina de vácuo (3,00 - peças/hora); Máquina para moer carne (1,00/unidade); Túnel de encolhimento (1,00 - peça/hora); Mesa para acondicionamento de cortes em caixas (4,00 - peças/hora); Esteira para transferência de produtos embalados (1,00 - peça/hora); Tanque para receber ossos (1,00 - cab/h); Serra de cortes (1,00/unidade); Balança para quartos (3,00/kg); Tanque de higienização de carretilhas(4,00/unidades); Elevador para retorno de carretilhas (1,00/unidade); Trilho para escorrimento de óleo (1,00/unidade); Mesa para recolhimento do óleo escorrido (1,00/unidade); Tralha para subida de suporte de carretilhas em higienização (1,00/unidade); Mesa para raspagem das tripas(1,00/kg); Mesa para virar as tripas(1,00/kg); Mesa para toalete das tripas (1,00/kg); Mesa para calibragem (1,00/unidade); Tranques para salga de tripas (3,00/unidade); Bombonas para acomodação de tripas salgadas (30,00/unidade); Mesas para conferência de cortes embalados na expedição (3,00/unidade); Balança para cortes embalados na expedição (1,00/unidade); Esteira para condução de produtos prontos (3,00/unidade); Caldeira para lenha (1,00 – kg/hora); Compressor para amônia (6,00/CV); Compressor para amônia (4,00/CV); Centrifugas para processamento de miúdos e vísceras (2,00/unidade); Carros para transporte de caixas (2,00/unidade); Tanques comuns para preparo de miúdos/vísceras (5,00/unidade); Tanques com cestos para cozimento de miúdos/vísceras (3,00/ unidade); Cestos duplos para tanques de cozimento (6,00/unidade); Mesas vazadas - "tela moeda" (4,00/unidade); Mesas com gancheiras (2,00/unidade); Mesas comuns para manipulação de produtos (2,00/unidade); Gancheiras para escorrimento e esfriamento de miúdos (3,00/unidade); Poços artesianos (6,00/ unidade); três lagoas; quatro poços tubulares profundos; área destinada a estacionamento de aproximadamente 50(cinquenta) carros, além de uma área nos fundos, com topografia em declive, sem qualquer tipo de benfeitorias, e o seu respectivo terreno, localizado dentro do seguinte perímetro e confrontações: "Inicia-se no ponto M-1, localizado na confluência da Avenida Rosa Maria Frange Montes com a Avenida do Contorno; daí, segue na divisa do loteamento Orlando Costa Telles, pela avenida Rosa Maria Frange Montes

numa extensão de trezentos e vinte e oito metros, até o marco M-2, ponto de confluência da área vendida à Imobiliária Ibaté S/C Ltda., com a Avenida Rosa Maria Frange Montes; daí, à direita, em uma linha quebrada de dois lances, respectivamente de duzentos e sessenta e sete metros e cento e setenta e três metros e cinquenta centímetros, dividindo com a área anteriormente citada até o ponto M-3(intersecção com a avenida do Contorno, antigo leito da Ferrovia Centro-Oeste); daí, novamente à direita pela Avenida do Contorno, em lances respectivamente de oitenta e sete metros, cento e vinte e dois metros e cinquenta centímetros, cinquenta metros, sessenta e sete metros e cinquenta centímetros, sessenta e cinco metros e quarenta e cinco metros, num total de quatrocentos e trinta e sete metros, até o ponto M-1, interseção da Avenida do Contorno com a Avenida Rosa Maria Frange Montes, ponto este que deu início o presente perímetro, com a área de aproximadamente 245.416,21 metros quadrados. Matrícula 35.653, Ficha 001, Livro 2, Registro Geral – Registro de Imóveis do 2° Ofício – Uberaba-MG.

Que com base no método comparativo de preços e oscilações do mercado atual, avalio o imóvel acima descrito, sendo a área do terreno de aproximadamente 245.416,21, e as edificações com área construída de aproximadamente 14.990,00m², bem como seus equipamentos em: *R$150.000.000,00 (cento e cinquenta milhões de reais).*

Edvan Resende de Araújo

Of. Justiça Avaliador

Assinado eletronicamente por: THEANGELIS NUNES TEIXEIRA - 19/10/2021 17:07:15
https://pje1g.tse.jus.br:443/pje/Processo/ConsultaDocumento/listView.seam?x=21101917071464600000094178927
Número do documento: 21101917071464600000094178927