

Grupo Geneseas

Maio 2024

ALVAREZ & MARSAL LEADERSHIP ACTION. RESULTS:

Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por LUIS AUGUSTO ROUX AZEVEDO e Tribunal de Justica do Estado de Sao Paulo, protocolado em 06/05/2024 às 23:04, sob o número WJMJ24409399950

Para conferir o original, acesse o site https://esaj.tjsp.jus.br/pastadigital/pg/abrirConferenciaDocumento.do, informe o processo 0000648-68.2023.8.26.0100 e código VjpTM3V1.

MM. Juízo da 1ª Vara de Falência e Recuperações Judiciais da Comarca de São Paulo/SP Dr. Jomar Juarez Amorim Praça João Mendes s/nº, sala 1608, São Paulo – SP, 01501-900

Prezado Dr. Jomar,

Em consonância com o disposto na alínea "a" (primeira parte) do inciso II, do artigo 22 da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, e conforme determinação deste D. Juízo às fls 3.758/3.768, item 1.4, dos autos principais, a ALVAREZ & MARSAL ADMINISTRAÇÃO JUDICIAL LTDA., Administradora Judicial nomeada ("A&M", " "Administradora Judicial" ou "AJ"), conforme Termo de Compromisso firmado em 03 de novembro de 2022, submete à apreciação de V.Exa., o relatório mensal de atividades com a diligência *in loco* nas Recuperandas GENESEAS AQUACULTURA LTDA., AQUAFEED NUTRIÇÃO ANIMAL S.A. e SEA CRUSTÁCEO LTDA.

Este relatório visa informar aos interessados as atividades dos devedores fiscalizadas pela Administradora Judicial.

Permanecemos à disposição para quaisquer esclarecimentos adicionais.

Atenciosamente,

ALVAREZ & MARSAL ADMINISTRAÇÃO JUDICIAL LTDA.

Administradora Judicial

Eduardo Mutan

Eduardo Seixas

Managing Director

Índice

Cronograma Processual	3
Considerações Iniciais e Eventos Relevantes	5
Geneseas Aquacultura Ltda.	7
Engorda de Santa Fé do Sul	8
Engorda de Quitéria	18
Frigorífico	21
Estação de Tratamento de Efluentes	43
Aquafeed Nutrição Animal S.A.	46
Sea Crustaceo Ltda.	58
Centro de Distribuição – São Paulo	59
Frigorífico M. A. de Lima Loiola (não recuperanda)	66
Terreno – Sede fiscal da Sea Crustáceo	73

Cronograma Processual - Processo nº 1104305-43.2022.8.26.0100

DATA	EVENTO	LEI 11.101/05
31/10/22	Deferimento do Processamento do Pedido de Recuperação	Art. 52
09/11/22	Apresentação da Minuta do 1o. Edital	Decisão de Processamento
10/11/22	Publicação do deferimento do processamento no D.O.	
21/11/22	Publicação do 1o. Edital pelo Devedor	Art. 52, § 1o.
25/11/22	Apresentação do RMA Inicial (15 dias contados da publicação de decisão de processamento)	Art. 22, inciso II, alínea a (primeira parte)
06/12/22	Fim do prazo para apresentar habilitações e divergências ao AJ (15 dias corridos da publicação do 1o. Edital)	Art. 7, § 1o.
09/01/23	Apresentação do Plano de Recuperação ao Juízo (60 dias corridos após publicação do deferimento do processamento da eecuperação)	Art. 53
24/01/23	Apresentação do RMA e do Relatório sobre o PRJ. (15 dias contados da apresentação do PRJ)	Art. 22, inciso II, alínea h
03/02/23	Publicação de aviso sobre o recebimento do PRJ no D.O.	Art. 53, § Único
03/02/23	Publicação do Edital pelo AJ (2o. Edital) (45 dias corridos após apresentação de habilitações/divergências)	Art. 7, § 2o.
15/02/23	Fim do prazo para apresentar impugnações ao Juízo (10 dias corridos após publicação do 2o. Edital)	Art. 8
07/03/23	Fim do prazo para apresentar objeções ao PRJ (30 dias corridos após a publicação do 2o. Edital ou 30 dias corridos após a publicação do aviso de recebimento do PRJ - o que ocorrer por último)	Art. 53, § Único e Art. 55, § Único
22/03/23 (1)	Publicação do Edital de convocação para votação do PRJ - Plano de Recuperação Judicial (AGC). Disponibilização do Edital de convocação da AGC no site do AJ e parecer do AJ sobre formato alternativo de realização da AGC previamente ao conclave. (15 dias corridos de antecedência da realização da AGC)	Art. 36 Art. 39, Parágs. 4o. e 5o. Art. 56, § 4o.
30/03/23	Prazo limite para votação do PRJ em AGC (150 dias corridos após o deferimento do processamento da recuperação)	Art. 56, § 1o.
12/04/23	AGC - 1a. Convocação – Não instalada	Art. 56, § 9o.
19/04/23	AGC - 2a. Convocação – AGC instalada e suspensa para 20/06/22 Na hipótese de suspensão da AGC a mesma deverá ser encerrada em até 90 dias da sua instalação.	Art. 56, § 9o.
29/05/23	Fim do prazo de suspensão do curso da prescrição de ações e execuções contra o devedor* (180 dias contados do deferimento do processamento da recuperação, prorrogável por igual período, uma única vez) (* a suspensão prevista art. 6o. deverá ser deduzida do período previsto no art. 20-B, parag. 3o.) (2)	Art. 6, § 4o. Art. 20-B, § 1o. e 3o.
20/06/23	Continuação da AGC instalada em 19/04/23.	
18/07/23	Data limite para encerramento da AGC e votação do PRJ. (90 dias após sua instalação)	Art. 56, Parág. 9o.
	Continuação da AGC instalada em 19/04/23 (3) (4)	
	Homologação do PRJ e concessão da Recuperação Judicial	Art. 58
	Fim do prazo de recuperação judicial, se cumpridas todas as obrigações previstas no PRJ. (no máximo 2 anos após a concessão de recuperação judicial, independente do eventual período de carência)	Art. 61

⁽¹⁾ O prazo limite era 15/03/23, porém, a Decisão de fls. 6.917 dos autos principais autorizou a postergação das datas da AGC.

(3) Decisão de fls. 9.417/9.420 (autos principais) autorizou a retomada da AGC em 27/03/24.

Eventos Ocorridos

Datas Estimadas

⁽²⁾ Decisão de fls. 6.898 (autos principais) prorrogando o stay period por 90 dias ou até o encerramento da AGC, o que ocorrer primeiro.

⁽⁴⁾ Concessão de liminar pelo Exmo. Desembargador Ricardo Negrão, da 2ª Câmara Reservada de Direito Empresarial do Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo, no bojo do agravo de instrumento nº 2225673-74.2023.8.26.0000 suspendendo a realização da AGC.

Considerações Iniciais e Eventos Relevantes

Considerações Iniciais

Para elaboração do presente relatório a equipe da Administradora Judicial realizou diligências presenciais conforme indicado abaixo:

- 17/04/2024: ao Centro de Distribuição da Sea Crustáceo, na cidade de São Paulo;
- De 22/04/2024 a 24/04/2024: às instalações das engordas de Santa Fé do Sul e Quitéria, frigorífico da Geneseas Aquacultura e à fábrica da Aquafeed, localizadas nos estados de São Paulo e Mato Grosso do Sul;
- 25/04/2024: ao Frigorífico M. A. de Lima Loiola (empresa prestadora de serviço), localizado em Acaraú/CE, local onde ocorre o processamento do camarão da Sea Crustáceo na forma de prestação de serviço;
- 25/04/2024: ao terreno e sede fiscal da Sea Crustáceo, localizado em Itapipoca/CE.

Vale ressaltar que:

- As engordas de Selvíria e Rio Grandinho tiveram seus arrendamentos das terras encerrados por distrato e os bens redirecionados para Santa Fé de Sul e Quitéria, estando em posse das recuperandas as outorgas das áreas no rio dessas localidades;
- A engorda de Quitéria teve seu arrendamento encerrado; a Mar e Terra Indústria e Comércio de Pescados S.A. (Mar e Terra), assumiu a operação, estando em posse das recuperandas a outorga da área no rio.

A engorda de Santa Fé do Sul está localizada no município de Ilha Solteira – MS.

 Durante a diligência, a Recuperanda informou que estão finalizando as tratativas para a formalização de um contrato de integração em atividade de aquicultura da engorda junto à empresa Mar e Terra.





Há tanques escavados em funcionamento e em manutenção.

• A Mar e Terra está realizando a manutenção dos tanques escavados da engorda e dos 18 tanques existentes 6 já estavam com alevinos no momento da diligência.

Tanques escavados



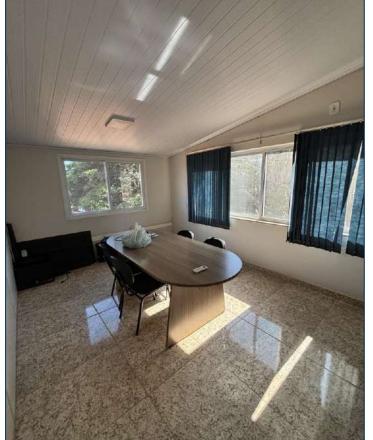


Há, no local, um escritório e sala para reuniões.

- A engorda de Santa Fé do Sul está localizada em terreno das próprias Recuperandas.
- Permanece com acesso terrestre até o rio e uma estrutura física de trabalho.

Estações de trabalho





Há bens no local, como motores, e uma oficina para reparos dos bens.

Ferramentaria/Almoxarifado

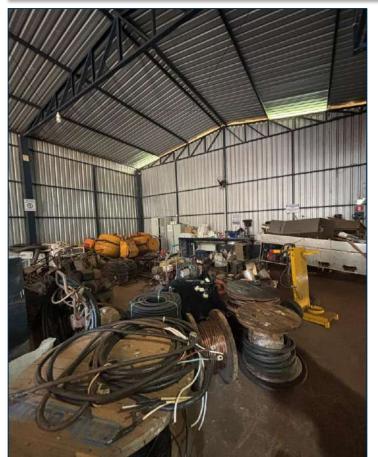




Os bens das demais engordas foram realocados para Santa Fé do Sul.

- Tendo em vista a previsão de retorno das atividades, no galpão da engorda já havia o estoque de ração.
- O galpão também está sendo utilizado para o armazenamento de bens vindos das engordas de Selvíria e Rio Grandinho, não restando equipamentos nestas após o fim dos arrendamentos das terras.

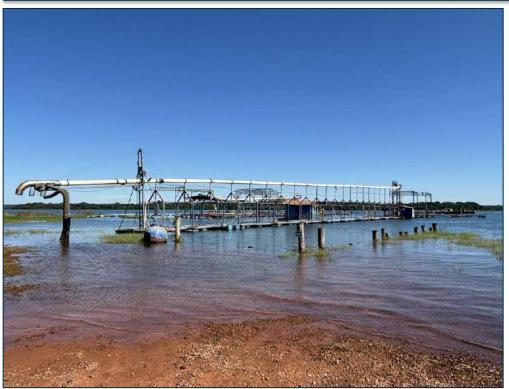
Almoxarifado





Nas estruturas no rio também estão sendo feitas manutenções e reparos.

Trapiches para despesca

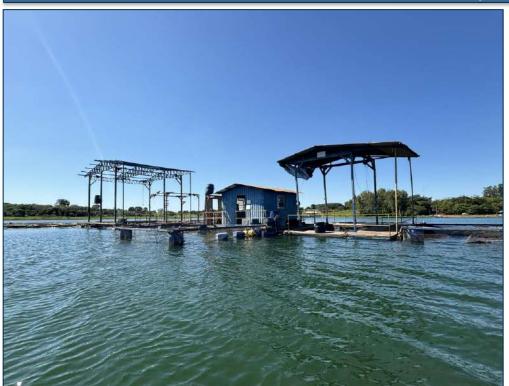




No momento da diligência alguns tanques já haviam passado por manutenção.

- A imagem 1 mostra estrutura de apoio a vacinação e pesagem dos peixes.
- A empresa contratante já iniciou o processo de manutenção dos tanques 3m x 3m e sua amarração (imagem 2), tendo em vista a futura retomada das atividades na engorda.

Estrutura de apoio e tanques 3m x 3m





De acordo com as Recuperandas, constam 20 tanques 20mx20m em água, além dos tanques de arrasto.

• Os tanques 20m x 20m estão mais afastados da costa e ainda precisam passar por manutenção para serem ser reativados.

Tanques 20m x 20m





A diligência foi acompanhada pelo Sr. Rogério Junqueira, pela Recuperanda, e pelas Srtas. Erika Kemmer e Fernanda Monteiro, pela Administradora Judicial.





Engorda de Quitéria

Engorda de Quitéria

A engorda de Quitéria foi desativada em 05/23. Em 10/23 a área passou a ser utilizada pela Mar e Terra.

- Houve o repasse da área de arrendamento de Quitéria para a empresa Mar e Terra. A outorga das áreas de rio permanece com a Recuperanda.
- Ainda assim, há bens da Geneseas no terreno de Quitéria, como silos de ração, tratores e alguns containers com estrutura de apoio a engorda.
- No momento da diligência, alguns desses bens estavam em uso pelo novo arrendatário, por meio de contratos de comodato.







Engorda de Quitéria

- O atual arrendatário de Quitéria, já está repovoando os tanques escavados com alevinos e a Geneseas está negociando contrato para a prestação de serviços resultantes da reativação da engorda.
- Os tanques rede, de posse das recuperandas, também estão recebendo manutenção do atual arrendatário no regime de contratos de comodato.
- Em Quitéria, há a estrutura do trapiche e diversos tanques tanto da própria engorda, como os realocados de Selvíria e Rio Grandinho.







Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por LUIS AUGUSTO ROUX AZEVEDO e Tribunal de Justica do Estado de Sao Paulo, protocolado em 06/05/2024 às 23:04, sob o número WJMJ24409399950 .
Para conferir o original, acesse o site https://esaj.tjsp.jus.br/pastadigital/pg/abrirConferenciaDocumento.do, informe o processo 0000648-68.2023.8.26.0100 e código VjpTM3V1.

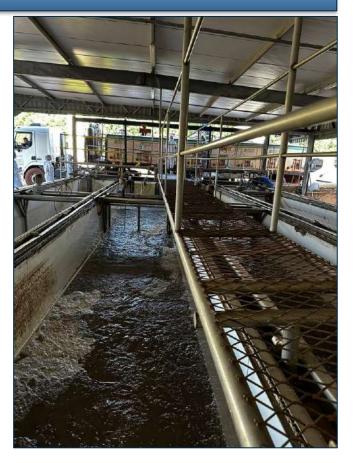
Frigorífico

Linha de produção – Recebimento dos peixes

Recebimento dos peixes







- No momento da diligência, a Recuperanda operava com três contratos de prestação de serviços firmados com a Mar e Terra, Tilabras Aquacultura Ltda. e BTJ Foods Ltda; estava abatendo ~36 toneladas de peixe por dia em média.
- Nesses contratos, a Geneseas recebe os peixes do cliente e realiza todo o processo de abate, limpeza, filetagem, congelamento e embalagem dos produtos no frigorífico.

Linha de produção - Área Suja

Insensibilização e Sangria





Linha de produção - Área Limpa 01



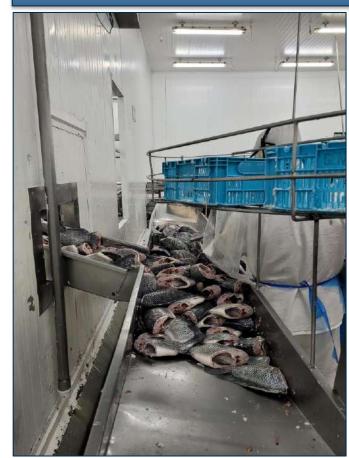




- No momento da diligência, os funcionários estavam realizando os processos de evisceração em um lote de peixes inteiros. Nesse caso, o
 peixe inteiro já segue diretamente para o resfriamento e embalagem, sem passar por outros processos.
- No caso de lotes de filé de tilápia, os peixes passam pelo corte de cabeça e seguem para a área limpa 2.

Linha de produção - Área Limpa 02

Filetagem







- A imagem 1 mostra a chegada dos peixes vindos da Área Limpa 1.
- Na filetagem, os funcionários cortam dois filés por peixe e a espinha central segue para a área de resíduos.
- No momento da diligência, quatro das seis linhas de filetagem estavam sendo utilizadas.

Linha de produção - Área Limpa 02



Acabamento



Linha de produção - Área Limpa 02

Produção dos mini filés (ventrecha)





- No dia da diligência, a Geneseas possuia uma linha paralela para produção de ventrecha (mini filés) de tilápia para um de seus clientes.
- O próprio cliente forneceu as quatro máquinas de corte observadas na imagem.

Linha de produção - Área Limpa 02

Congelamento





Linha de produção - Área Limpa 02

Congelamento





Linha de produção - Área Limpa 02

Embalagem e encaixotamento





• Durante a diligência, foi possível acompanhar o processo de embalagem e encaixotamento de lotes de filé de tilápia (imagem 1) e de peixe inteiro (imagem 2).

Linha de produção - Área Limpa 02

- O frigorífico possui uma câmara de resfriamento e três câmaras de congelamento.
- No momento da diligência, havia uma câmara de congelamento em funcionamento.

Câmara de congelamento







Linha de produção - Área Limpa 02

• As demais câmaras estão desligadas e estão armazenando caixas e pallets vazios.

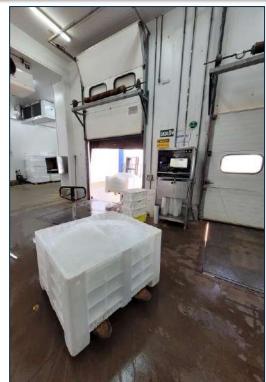


Linha de produção - Área Limpa 02

• As Recuperandas estão vendendo gelo como forma de receita adicional para o frigorífico. (imagens 2 e 3)

Expedição





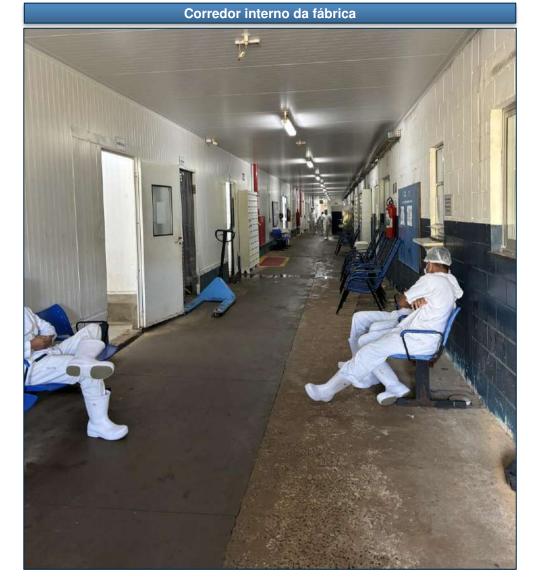


Entrada e corredor principal da fábrica







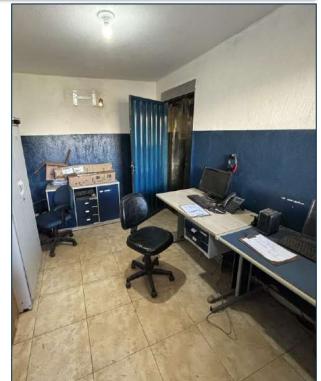


Área externa do frigorífico

Boxes de manutenção







Área externa do frigorífico

Almoxarifado da manutenção e da elétrica







Área externa do frigorífico

• No momento da diligência, a maioria das embalagens em estoque pertenciam às empresas contratantes dos serviços da Geneseas.

Almoxarifado de embalagens





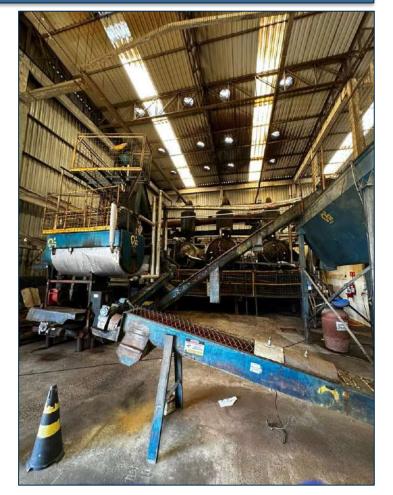


Área externa do frigorífico

• A fábrica de subprodutos permanece desativada e os resíduos da produção estão sendo vendidos para terceiros.

Fábrica de subprodutos – Graxaria





- Como informado, a Geneseas está vendendo os subprodutos da produção para terceiros.
- A maior parte dos subprodutos, como vísceras, cabeça, rabo, é vendida e recolhida por caminhões do cliente (imagem 1).
- Já as escamas, a Recuperanda vende separadamente para outro cliente, para aproveitamento de seu maior valor de mercado (imagem 2).







Área externa do frigorífico

- A maior parte dos processos de resfriamento e congelamento realizados na fábrica são feitos através dos compressores de amônia.
- Os funcionários dessa área trabalham em regime 24/7 para garantir o resfriamento e também a segurança dos equipamentos.

Compressores de refrigeração com amônia





Áreas administrativas, colaboradores do frigorífico com a equipe do AJ e refeitório do frigorífico.

Escritório, RH e refeitório









Áreas de apoio e de manutenção

Salas de Manutenção Mecânica e de Controle de Qualidade



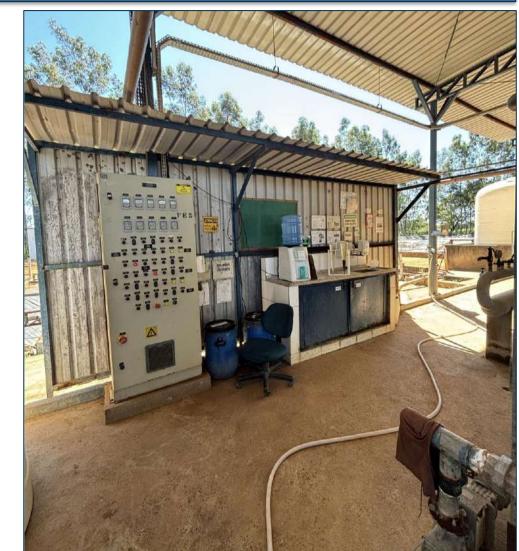


Estação de Tratamento de Efluentes

Tanque inicial e controles da estação







Estação de Tratamento de Efluentes

Tanques de tratamento





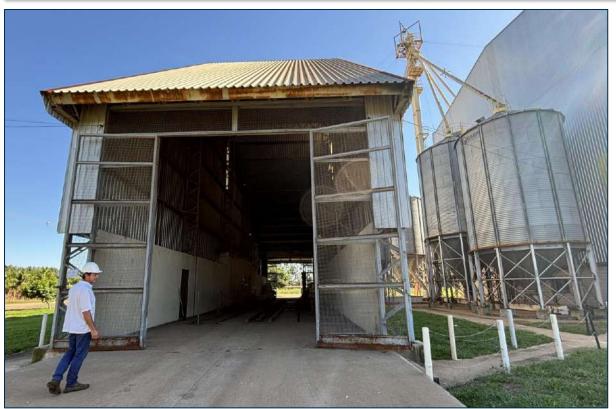


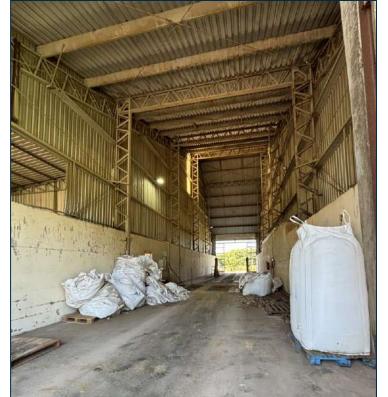


A Recuperanda retomou as atividades em mar/24, após a assinatura de contrato de prestação de serviços de produção de ração.

- A diligência foi acompanhada pelos Srs. André Leal e Anderson Dias (gerente operacional).
- Em abr/24, foram produzidas ~300 toneladas de ração e, segundo as Recuperandas, o objetivo até jun/24, é alcançar a produção mensal de 1.000 toneladas.
- No contrato firmado com a Mar e Terra, a Recuperanda produz a ração em sua fábrica utilizando os insumos da contratante.

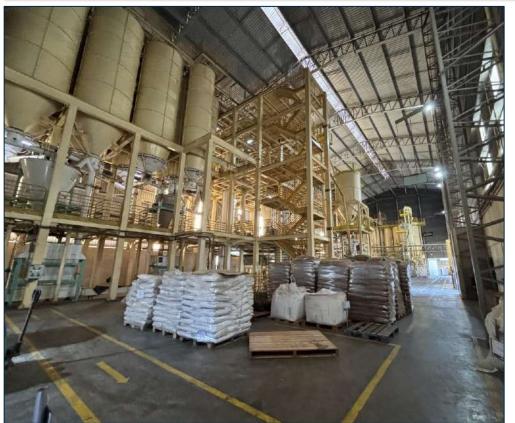
Área de descarga e Silos de armazenamento de insumos





A fábrica e os insumos para a produção de ração.

Sacos de insumos utilizados na produção





ALVAREZ & MARSAL

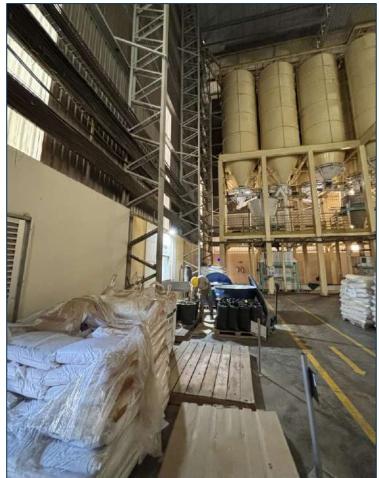
LEADERSHIP. ACTION. RESULTS."

48

Os colaboradores fazem a medição e pesagem do mix de insumos para cada lote.

Início da linha de produção





No momento da diligência, havia ração sendo produzida.

Linha de produção





As representantes do AJ e o Sr. Anderson na primeira foto e o produto final na segunda e terceira foto.

Linha de produção

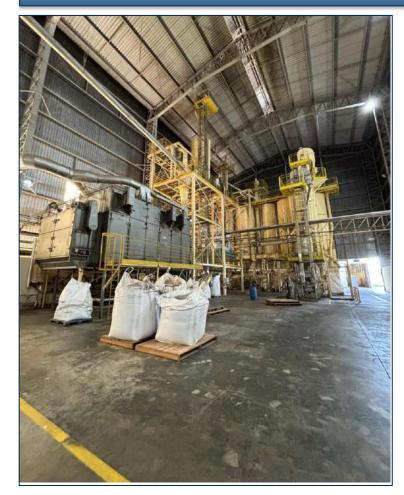






• Durante a diligência, as Recuperandas pontuaram que o aumento de escala de produção da Aquafeed permanece prejudicado pelo arresto do secador industrial pelo credor Copergim.

Linha de produção





Ao final da produção, a ração é ensacada (imagens 1 e 2) ou vendida a granel, sendo despejada diretamente nos caminhões (imagem 3).

Final da linha de produção







- A área de microextrusão continua desativada, com previsão de retorno para segunda quinzena de mai/24
- Esse tipo de ração é própria para alimentação de peixe pequenos.

Área de Microextrusão





A Recuperanda retomou as atividades e alugou duas salas para a empresa cliente.

 A Recuperanda informou que estava formalizando a contratação do aluguel das duas salas administrativas, sendo que, no momento da diligência, as mesmas estavam sendo utilizadas.

Corredor e Salas administrativas





Laboratório para verificação da qualidade e controle dos produtos.

Laboratório de controle de qualidade







A Recuperanda retomou as atividades em mar/24, após a assinatura de contrato de prestação de serviços de produção de ração junto à Mar e Terra.

Estoque de matéria prima e fornalha





Este documento é cópia do original, assinado digitalmente por LUIS AUGUSTO ROUX AZEVEDO e Tribunal de Justica do Estado de Sao Paulo, protocolado em 06/05/2024 às 23:04, sob o número WJMJ24409399950

Para conferir o original, acesse o site https://esaj.tjsp.jus.br/pastadigital/pg/abrirConferenciaDocumento.do, informe o processo 0000648-68.2023.8.26.0100 e código VjpTM3V1

Esta Auxiliar visitou o centro de distribuição localizado em São Paulo.

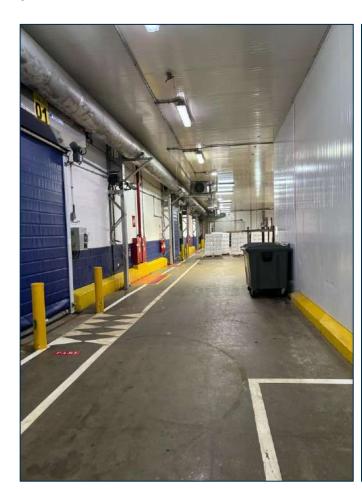
- A visita foi acompanhada pelos colaboradores das recuperandas: Srs. Guilherme Lima (setor da qualidade), Emerson Anselmo (setor de logística) e André Leal.
- De acordo com o informado na diligência, havia ~400 pallets de produtos das recuperandas naquele momento.







Os produtos ficam armazenados em câmaras frias de -22º C. Visitamos a câmara 2 para verificação dos produtos.







No local, havia produtos das recuperandas e outros clientes do centro logístico.





Dos produtos das recuperandas havia camarões e filés de tilápia.





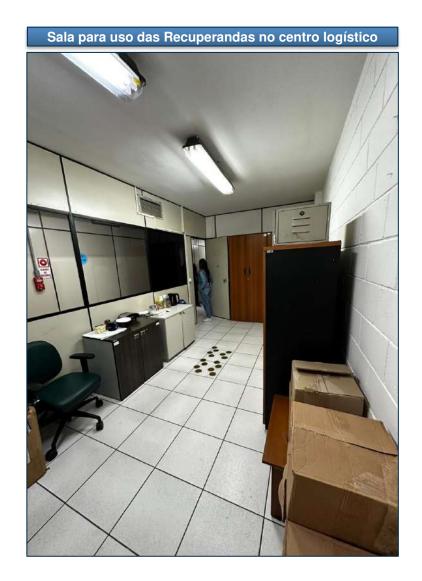
Dos produtos das recuperandas havia camarões e filés de tilápia.







Para a visita às câmaras frias, é necessário o uso de EPIs e higienização prévia.





Frigorífico M. A. de Lima Loiola (empresa prestadora de serviços - não recuperanda)

Entrada do Frigorífico

- Os camarões são descascados na área de produção, passando pelo setor de qualidade, para verificação, após o processo.
- Para a recuperanda, são produzidos camarões inteiros, descascados com vísceras, descascados sem vísceras e descascados tail on.
- No momento da diligência, de acordo com os colaboradores do frigorífico, havia ~ 13 toneladas de camarão da Geneseas entre os que aguardavam o beneficiamento e já embalados.

 O frigorífico presta serviço de beneficiamento da proteína (camarão) para a Sea Crustáceo (Recuperanda), sob a marca/nome fantasia de Dell Mare Pescados.

Área de produção



Recebimento



Camarões aguardando o processamento



Verificação da Qualidade



Seleção pré congelamento



- Os camarões são selecionados e segregados por tamanho para serem congelados individualmente.
- Na hora da diligencia, a linha de operação estava na sua primeira fase, de forma a não haver camarões sendo congelados e embalados.

Estoque de produto acabado aguardando o transporte







- Após serem embalados, os produtos ficam numa câmara fria aguardando o transporte.
- No dia da diligência, havia produto da recuperanda e dos demais clientes do frigorifico.

Estoque Geneseas - embalagens







- Havia no local, estoque de embalagens da Sea Crustáceo sob a marca Dell Mare para utilização, bem como, embalagens para descarte de marcas não mais comercializadas;
- A Recuperanda também utiliza as caixas pardas do frigorífico para transporte de seus produtos.



 Foram verificados dois caminhões estacionados no pátio do frigorífico que são de propriedade da Sea Crustáceo.







• A representante do AJ, do frigorífico e das Recuperandas, respectivamente.

Terreno – Sede fiscal da Sea Crustáceo

O terreno consta contabilizado no imobilizado da recuperanda e é a sede no cadastro do CNPJ junto à RFB.

- O terreno fica no município de Itapipoca CE e a visita foi acompanhada pelo colaborador Sr. Emerson Bruno Santos da Silva e o Sr. André Leal.
- Há no início uma parte com mangue e mais adentro um barração com cômodos não utilizados.
- O terreno estava arrendado para criação de camarão e o distrato, de acordo com as recuperandas, ocorreu em dez/23.
- Cabe mencionar que o viveiro/tanques escavados no local não pertencem à operação das recuperandas.
- Por fim, os bens fotografados no interior dos cômodos não são propriedade das recuperandas.







Terreno – Sede fiscal da Sea Crustáceo

As fotos abaixo mostram o espaço onde eram os três tanques escavados e a estrutura para despesca de camarão.









Terreno – Sede fiscal da Sea Crustáceo

Interior do barração para acesso aos cômodos



Cômodo com bens do antigo arrendatário do terreno



© Copyright 2024

Maio/2024

