

JANEIRO, 2022

# COMUNICADO DE PROGRESSO

**AVENORTE**  
GROUP



COMUNICAÇÃO SOBRE O PROGRESSO

Esta é a nossa **Comunicação sobre o Progresso** na implementação dos princípios do Pacto Global das Nações Unidas e apoio aos objetivos mais amplos da ONU.

Comentários sobre o seu conteúdo são bem-vindos.



Período coberto pela sua Comunicação de Progresso (COP)

**De:** 01/2021

**A:** 01/2022

### **Declaração de apoio continuado pelo Diretor**

Com gratidão reafirmamos mais um ano o compromisso, apoio e continuidade da Avenorte Avícola Cianorte LTDA. com os dez princípios do Pacto Global das Nações Unidas, o qual temos a satisfação de ser signatária desde 2012.

Mantemos relações de respeito e confiança com nossos colaboradores, clientes, fornecedores e parceiros. Sempre agimos com ética e transparência a fim de realizar ações e projetos de responsabilidade socioambiental alinhados com os princípios do Pacto Global nas áreas de Direitos Humanos, Meio Ambiente, Trabalho e Combate à Corrupção, sendo parte da nossa cultura.

Somos conhecidos pela seriedade de nossa empresa em cumprir com nossos compromissos, e a cada ano fortalecemo-nos com base nos princípios, junto com nossos colaboradores e todos aqueles que alcançamos por meio de nossas ações.

Trabalhamos em prol da saúde e a qualidade de vida dos nossos colaboradores, investimos no desenvolvimento de pessoas, na preservação do meio ambiente, na eliminação de qualquer tipo de discriminação e na redução da desigualdade.

Assim, continuamos comprometidos com os dez princípios do Pacto Global, pois é essencial que nossos laços estejam firmes para contribuímos para um mundo mais justo e sustentável à todos. Diante disso, apresentamos em anexo a este COP, nosso plano de contingência para enfrentamento da pandemia causada pelo SARS-coV-2 (COVID-19).

Atenciosamente,

**Sérgio Rodrigo Ruiz Guimarães**

Diretor

## QUEM SOMOS

Nascemos em 28 de fevereiro de 1997 na cidade de Cianorte, noroeste do Paraná e iniciamos nossas atividades de abate e processamento de carnes em 21 de maio de 1998. Somos uma empresa do ramo abatedouro de aves, composta por aproximadamente 3.200 colaboradores. Produzimos frangos inteiros, miúdos, cortes e temperado com a marca Guibon Foods e comercializamos nossos produtos dentro do território nacional e internacional.

A ração fornecida aos nossos parceiros integrados é produzida por nossa fábrica de rações, a qual possui equipamentos automatizados e softwares de alta tecnologia.

Atualmente possuímos um sistema de integração com mais de 390 aviários alojando milhares de aves mensalmente. As aves recebem todo suporte técnico desde o primeiro dia até o abate.

Para garantir a qualidade e segurança em todo o nosso processo, temos implementada as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF), possuímos certificação da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), nossas atividades seguem as práticas de Abate Humanitário, tendo também capacidade para abate Halal. Somos certificados pela norma Global de Segurança Alimentar que se chama British Retail Consortium (BRC) com a nota AA por atender os mais altos padrões de controle de qualidade, nos colocando entre as 10 mais do Brasil. Exportamos nossos produtos desde 2011 e atendemos os mais altos padrões de exigências dos países.

Respeitamos o meio ambiente e por isso, investimos fortemente na Fábrica de Farinhas e Óleo, transformando seus subprodutos em novas matérias primas que passam por processos seguros com alto índice de automação, além de análises laboratoriais frequentes e uma rigorosa avaliação do controle de qualidade.

## MISSÃO

Crescer com sustentabilidade e equilíbrio, produzindo alimentos com qualidade, legalidade e segurança, através de modernas instalações, desenvolvendo e valorizando colaboradores, parceiros, clientes, comunidades e meio ambiente, gerando segurança a todos os envolvidos nesta trajetória.

## VISÃO

Ser reconhecida no mercado interno e externo por produtos e serviços de qualidade de forma sustentável, competitiva e rentável, através de uma equipe comprometida, eficiente e orgulhosa por participar desta história.

## VALORES: NOSSO JEITO DE SER!

**Compromisso é tudo:** Acreditamos que somos preparados para alcançarmos nossos objetivos diários através do nosso envolvimento em todos os momentos. Esse é o nosso jeito de ser!

**Credibilidade é confiar:** Nos comunicamos e agimos com transparência e honestidade com foco na melhoria contínua para mantermos a imagem íntegra que a empresa assume com os colaboradores, clientes, fornecedores e sociedade.

**Movidos por desafios:** Sonhamos de olhos abertos! Não medimos esforços quando se trata da excelência em nossos processos e a satisfação de nossos clientes internos e externos.

**Relações de respeito:** Para nós, viver os valores Avenorte é sinônimo de respeito, esse é o alicerce de nossas relações. Respeito é bom e a gente gosta!

**Paixão por nossa história:** Temos nosso jeito simples de ser, acreditamos que não há fórmula mágica, mas sim, um grupo que visa soluções práticas e ágeis e juntos fazemos a diferença.

## DIRETORIA

**Hugo Leonardo Bongiorno** - Diretoria Industrial

**Luciano Cesar Guimarães** - Diretoria Comercial

**Luiz Camargo Nascimento** - Diretoria Técnica e Ambiental

**Luiz Fernando Lima Nascimento** - Diretoria Agropecuária

**Sergio Rodrigo Ruiz Guimarães** - Diretoria Administrativa e Financeira

**AVENORTE**  
GROUP



## NOSSO RAMO

- Abatedouro
- Fábrica de Farinhas e Óleo
- Fábrica de Rações
- Industrializado





## NOSSOS PRODUTOS

Possuímos mais de 100 produtos registrados junto ao MAPA.

Dentre nossa variedade de produtos contamos com:

- ✓ Cortes in natura,
- ✓ Cortes temperados;
- ✓ Frango inteiro;
- ✓ Miúdos;
- ✓ Industrializados.

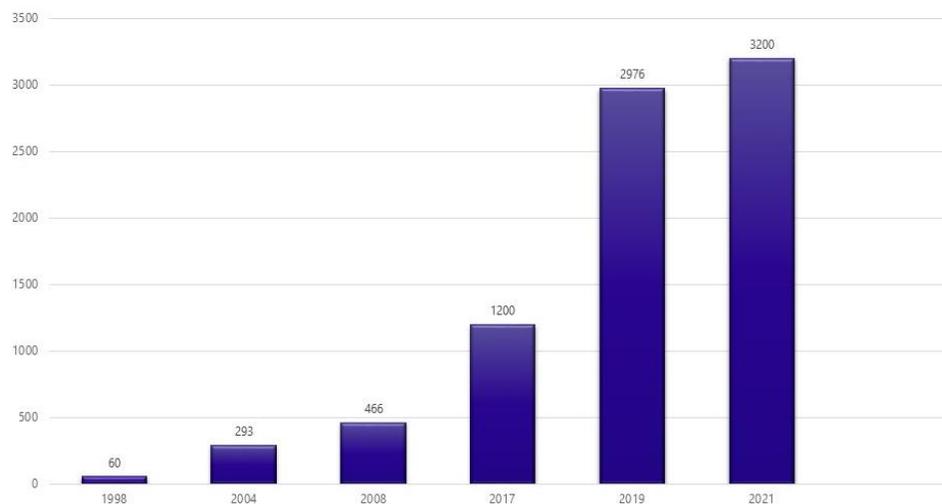


O mundo com a Qualidade Guibon!

Accesse:  
[www.guibon.com.br](http://www.guibon.com.br)  
[www.facebook.com/guibon](https://www.facebook.com/guibon)



### Total de colaboradores Avenorte



## NOSSOS COMPROMISSOS



## POLÍTICA DA QUALIDADE

### POLÍTICA GLOBAL DA QUALIDADE

A direção da Avenorte Avícola Cianorte LTDA., empresa atuante no ramo alimentício, assume o compromisso de exercer suas responsabilidades individuais e coletivas. Para isto, define sua **POLÍTICA GLOBAL DA QUALIDADE**, considerando o respeito ao ambiente, a saúde e segurança no trabalho, a qualidade, segurança, legalidade e autenticidade dos produtos, conforme segue:

- ✓ Produzir alimentos seguros e autênticos;
- ✓ Melhorar continuamente os processos;
- ✓ Prover qualidade de vida e capacitação aos colaboradores;
- ✓ Atender a expectativa dos clientes;
- ✓ Cumprir requisitos legais e outros aplicáveis;
- ✓ Desenvolver e atuar em ações sociais e ambientais.



**AVENORTE**  
GROUP  
AVÍCOLA CIANORTE LTDA

## PRINCÍPIOS DE DIREITOS HUMANOS



**Princípio 1:** As empresas devem dar apoio e respeitar a proteção aos direitos humanos proclamados internacionalmente; e

**Princípio 2:** certificarem-se de que não sejam cúmplices de abusos dos direitos humanos.

Relações de respeito é um dos nossos valores. Atuamos diariamente, apoiando e respeitando a proteção aos direitos humanos proclamados internacionalmente, não sendo cúmplice de abusos e violação dos direitos humanos.

Em nossa prática diária, realizamos negócios de forma responsável e ética, orientando sempre nossos colaboradores, fornecedores e parceiros à assegurarem e respeitarem as leis e regulamentos de forma íntegra, ética e responsável.

A relação com nossos colaboradores, clientes e fornecedores, é baseada na ética, transparência e no respeito mútuo, não permitindo nenhum tipo de discriminação (seja ela baseada em etnia, religião, origem, gênero, deficiência física ou mental), suborno e uso inadequado das ferramentas de informações corporativas, zelando pela honra e reputação dos mesmos.

Oferecemos oportunidade de emprego também aos estrangeiros, proporcionando igual remuneração para igual trabalho, com valores justos e compatíveis com o determinado em lei, sem discriminação de gêneros, dando todo apoio que se faz necessário. Acreditamos que essa ação dissemina o respeito e proteção aos direitos humanos.

Todos os colaboradores da Avenorte recebem uma integração sobre os princípios e valores da empresa, os seus direitos e deveres, normas de segurança, e possuem um canal seguro e anônimo para informar qualquer violação nos direitos humanos, assédio moral e sexual, desvio de conduta, qualidade e legalidade dos produtos, entre outros.

Anualmente é formada uma comissão de representantes do Grupo Avenorte, onde os colaboradores podem candidatar-se espontaneamente e serem eleitos pelos demais

colaboradores. A comissão é composta por 5 integrantes, os quais atuam de forma independente. O objetivo dos representantes da comissão é serem mediadores entre colaboradores e a empresa, buscando soluções para os conflitos decorrentes da relação de trabalho com base nos princípios da boa fé e do respeito mútuo.

Respeitamos o direito ao repouso e ao lazer dos colaboradores. Durante a jornada de trabalho realizamos pausas, conforme NR 36, nas áreas que se fazem necessário.

Priorizamos o tratamento justo e educado a todos os colaboradores, assim como, devem ter respeito por seus superiores, subordinados e colegas.

## Nossos benefícios

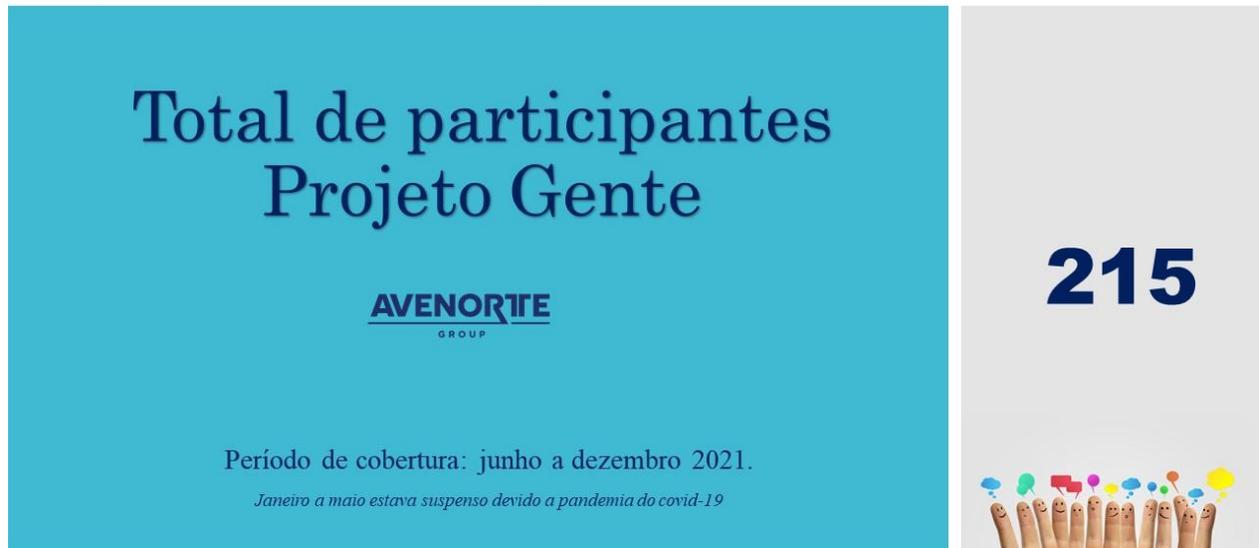
Nossos benefícios são oferecidos a 100% dos colaboradores, sem nenhum tipo de discriminação de gêneros e cargos.

- ✓ Acompanhamento mensal com as gestantes/Kit para bebê
- ✓ Almoços especiais nas datas comemorativas
- ✓ Área de descanso
- ✓ Atendimento voltado para escuta qualificada e orientação psicológica
- ✓ Bolo para os aniversariantes do mês
- ✓ Brindes em datas comemorativas
- ✓ Café da manhã e da tarde
- ✓ Campanhas de saúde
- ✓ Cartão alimentação
- ✓ Celular corporativo
- ✓ Confraternização colaboradores
- ✓ Consultório médico
- ✓ Convênio com farmácia
- ✓ Convênio com universidades
- ✓ Dentista
- ✓ Enfermeira
- ✓ Ergonomista
- ✓ Fisioterapeuta
- ✓ Fonoaudióloga
- ✓ Incentivo educacional
- ✓ Lavanderia
- ✓ Médico
- ✓ Nutricionista
- ✓ Parceria com academia
- ✓ Parceria com escolas de idiomas
- ✓ Parceria com laboratórios
- ✓ Parceria com especialistas de diversas áreas da saúde
- ✓ Restaurante
- ✓ Seguro de vida
- ✓ Uniforme
- ✓ Vale transporte

## NOSSO DESENVOLVIMENTO

### PROJETO GENTE

Acreditamos que uma empresa não obtém sucesso somente por causa dos produtos que vende ou, por seu capital monetário. Temos consciência que o sucesso está atrelado com as pessoas que a compõem e que compartilham da mesma missão e visão. Por isso, nosso Projeto Gente é direcionado para o acompanhar os colaboradores em período de experiência. Cuidamos dos nossos talentos desde sua chegada em nossa empresa. O projeto é realizado por meio de reuniões realizadas após 70 dias a partir da data de integração na empresa, com 100% dos colaboradores. Assim, verificamos e damos suporte referente a adaptação, integração, relacionamento com equipe e demais dúvidas.



## PROJETO BEM-ESTAR FUTURA MAMÃE

Desenvolvido pela Avenorte, prima pelo acompanhamento da colaboradora gestante, promovendo ações que conscientizam e auxiliam as colaboradoras no período gestacional. O acompanhamento é feito mensalmente (01 vez por mês) em horário de trabalho, pelos seguintes profissionais: Enfermeira, Psicóloga, Nutricionista, Fisioterapeuta, Dentista e Médico.

São atendidas 100% das gestantes.

Ao final do projeto é realizada uma avaliação de satisfação com as gestantes participantes do projeto. Temos um resultado muito satisfatório, classificando o projeto como excelente.



## CAMPANHAS DE MEDICINA PREVENTIVA

Realizamos anualmente várias campanhas visando a saúde e bem-estar dos colaboradores. No último ano tivemos:

- ✓ Campanha Guibon Foods Previne – mamografia, exame de PSA e exame preventivo.
- ✓ Campanha vacina contra a gripe.

As campanhas são destinadas a todos os colaboradores, e a participação é opcional por parte do colaborador.





De **07/12 a 09/12** a Avenorte promoverá o **Guibon Foods Previne**. Uma ação voltada ao bem-estar e saúde dos nossos colaboradores, com **exames gratuitos** de: **Exame preventivo (Papanicolau): Mulheres que tenham iniciado atividade sexual; PSA : Homens a partir dos 40 anos; Mamografia : mulheres a partir de 40 anos e Análise da pele: Pessoas que apresentam evidência/mancha preocupante.**

**OS COLABORADORES QUE QUISEREM REALIZAR OS EXAMES DEVERÃO REALIZAR O AGENDAMENTO NO AMBULATÓRIO ATÉ O DIA 30/11.**

**Guibon Foods Previne** é um incentivo para que nossos colaboradores mantenham os cuidados com a saúde em dia. A ação é inspirada nas campanhas **Outubro Rosa** e **Novembro Azul**, meses que conscientizam mulheres e homens sobre a necessidade de realizar exames periódicos.

**Todos os exames serão gratuitos e serão realizados na carreta do SESI, dentro da empresa. Caso apresentar sintomas gripais os exames serão cancelados.**



**AVENORTE**  
GROUP

Realização de:  
91 PSA  
36 preventivos  
34 mamografias

## QUANTO MAIS PREVENÇÃO, MAIS PROTEÇÃO!



**IMPORTANTE: CASO TENHA TOMADO A  
VACINA CONTRA A COVID-19, DEVERÁ  
AGUARDAR UM PERÍODO DE 15 DIAS PARA  
TOMAR A VACINA DA GRIPE.**

**DATA: 11/05**

🕒 08:00 ÀS 17:00 HORAS

**DATA: 12/05**

🕒 17:00 ÀS 23:00 HORAS



**AVENORTE**  
GROUP



Vacinação H1N1: 960 doses

## CAMPANHA DO TRÂNSITO (MAIO AMARELO)

Com o objetivo de conscientizar nossos colaboradores, comunidade e parceiros, aderimos a campanha de trânsito (maio amarelo).



## MESQUITA SHEIH RUHEIDY



Construída em 2014, a mesquita está localizada na Avenorte e é direcionada aos colaboradores que professam o Islamismo, principalmente os Bengalís. O intuito da construção é que eles não percam as suas origens e possam ter um ambiente apropriado para a realização de suas orações. Demonstrando assim todo o respeito que temos por nossos colaboradores de culturas e denominações diferentes.

## REALIZAÇÃO DE PROJETO PARA O ALCANCE DO ODS

Possuimos o selo ODM desde 2011, e em 2016 aderimos ao Movimento Nacional ODS - Nós Podemos, nos comprometemos a trabalhar em prol dos 17 objetivos de Desenvolvimento Sustentáveis (ODS) aprovados pela ONU. Anualmente inscrevemos projetos realizados para o alcance dos objetivos sustentáveis.

Em 2021 recebemos o reconhecimento do selo ODS pelas ações voltadas ao acompanhamento das colaboradoras gestantes.



**RECONHECIMENTO  
SELO SESI ODS 2021**

**AVENORTE - AVÍCOLA CIANORTE LTDA**

Reconhecemos suas práticas em prol dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável e seu papel como articulador no crescimento sustentável do Paraná.

Curitiba, 25 de novembro de 2021.

Realização:

Apoio:

Sistema Fiep **SESI**

CENTRO DE INOVAÇÃO SESI  
CONEXÃO E PRODUTIVIDADE

Sistema Fiep Conselho Paranaense de Cidadania Empresarial

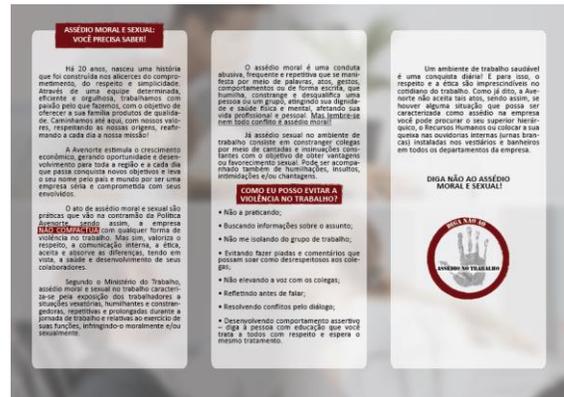
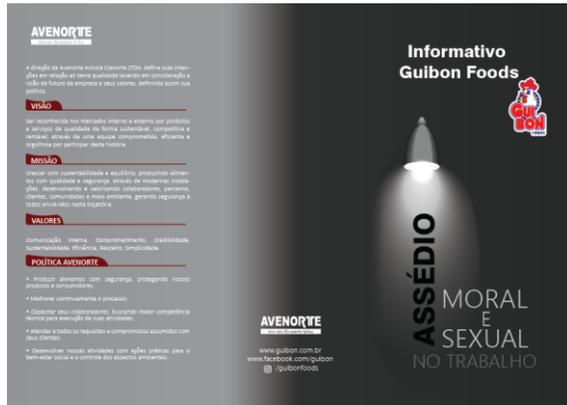
cifal

unitar  
United Nations Institute for Training and Research

PRME  
Principles for Responsible Management Education  
CHAPTER BRAZIL

## COMBATE AO ASSÉDIO MORAL E SEXUAL

Não compactuamos com nenhuma forma de assédio, por isso, disponibilizamos caixas brancas para denúncias anônimas. Todos os colaboradores recebem informações sobre o combate ao assédio moral e sexual.



## ASSISTÊNCIA E ATENDIMENTO SOCIAL

Oferecemos atendimento aos colaboradores, visando a qualidade de vida, através de encaminhamentos e orientações sobre recursos internos e públicos.

## ESCUTA QUALIFICADA E ORIENTAÇÃO PSICOLÓGICA

Realizamos atendimento aos colaboradores, através da psicóloga, proporcionando uma escuta empática, na busca da resolução de conflitos e do desenvolvimento organizacional.

## PROGRAMA JOVEM APRENDIZ



Possuímos o Programa Jovem Aprendiz em parceria com o Senai, com o objetivo de formar jovens qualificados para o mercado de trabalho, através de uma formação profissional básica, construídas por atividades práticas e teóricas.

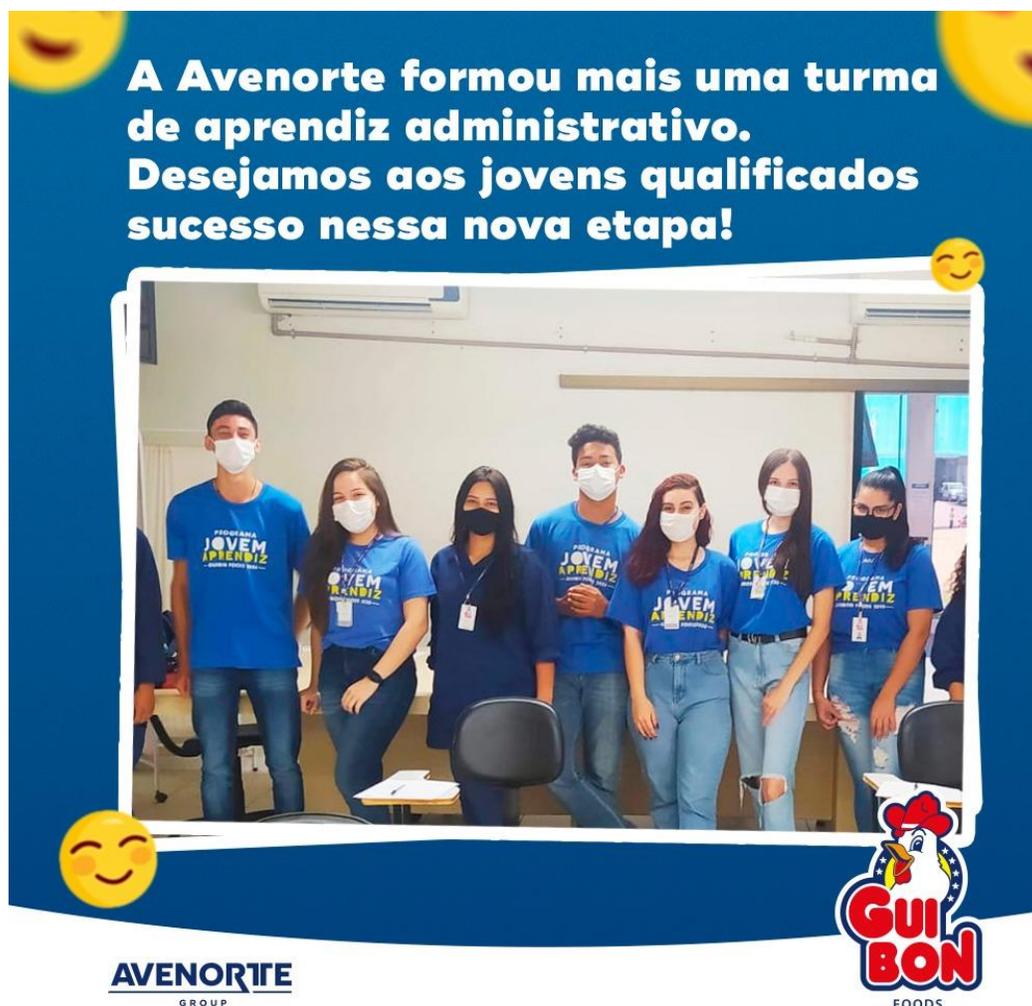
### Relatos de aprendizes:

*“Gratificante, pois sendo um jovem aprendiz da Avenorte, que eu consegui a primeira vez ter a minha C.T assinada. ” – João Paulo Massuia.*

*“Legal, conheci várias pessoas que vão estar sempre em meu coração, aprendi mais um pouco sobre equipe e grupo, como agir diante de uma situação difícil e sempre ajudar as pessoas que tem dificuldade em relação alguma atividade que está sendo desenvolvida. ” – Isabela Moreira Silva.*

*“Eu gostei muito, consegui aprender muita coisa na empresa e também consegui amadurecer mais e criar mais responsabilidade. ” – Gleisson Henrique Santos Menotti.*

*“Achei uma oportunidade ímpar, porque aprendi várias coisas e consegui realizar vários sonhos com o salário que ganho. ” - Chrytian Darci Costa de Souza*



## TREINAMENTO E DESENVOLVIMENTO AVENORTE

### **Integração dos colaboradores**

Na admissão de novos colaboradores, repassamos treinamentos sobre: Política Global da Avenorte, Boas Práticas de Fabricação, Segurança do Trabalho, Rotinas Trabalhistas, Desenvolvimento Organizacional, Procedimento interno do Restaurante, Almojarifado, Lavanderia e Medicina do Trabalho.

### **Treinamentos internos e externos para os colaboradores**

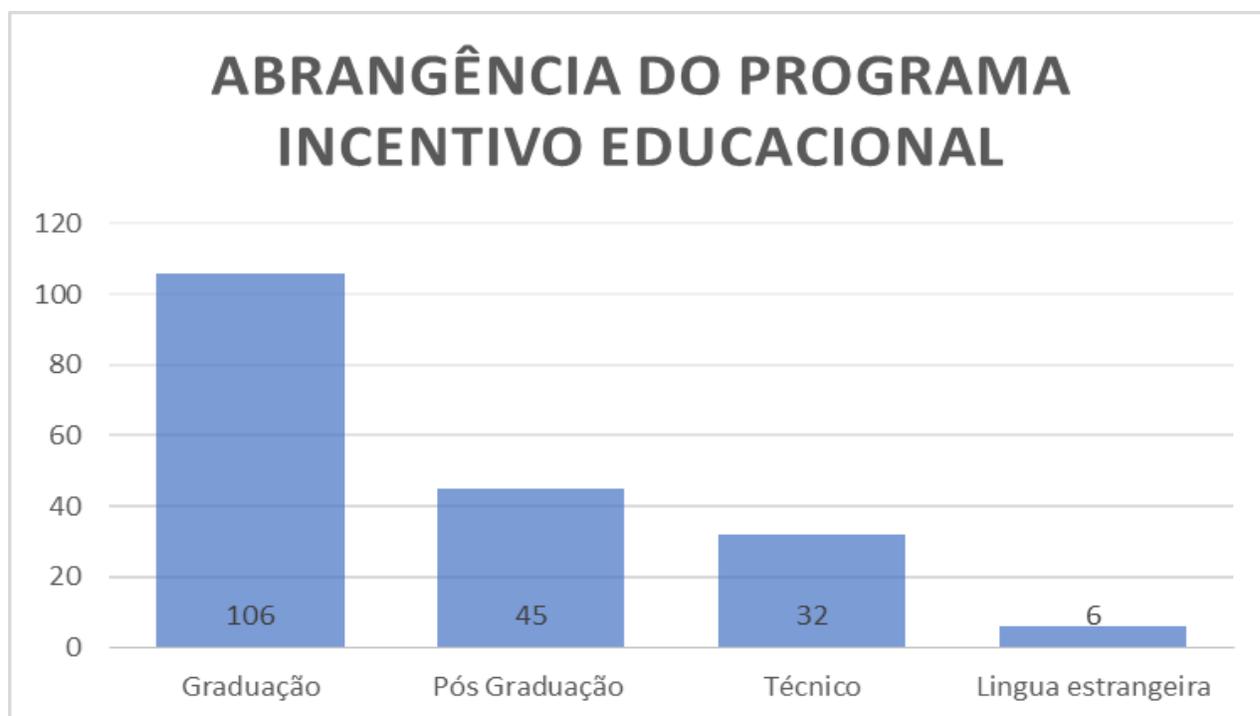
Realizamos treinamentos internos de nível operacional, técnico e comportamental e, também treinamentos externos quando a empresa não dispõe do mesmo. Os treinamentos são repassados de forma gratuita para os colaboradores.

Nota: Devido a Covid-19, treinamentos não essenciais foram suspensos e as salas de treinamento estão sendo utilizadas com capacidade reduzida.



### **Incentivo Educacional**

Temos um programa de Incentivo Educacional com o objetivo de valorizar a pessoa humana por meio da profissionalização, do incentivo àqueles que buscam a melhoria da qualidade de vida através do conhecimento. Por isso, prestamos auxílio financeiro aos colaboradores que pretendem cursar nível superior e/ou profissionalizante/técnico em instituições de ensino devidamente reconhecidas pelas autoridades públicas, cujas regras e condições serão tratadas através do regulamento deste programa.



Período – 2008 a 2021

### **Convênio com Universidades**

Possuímos convênio com diversas universidades, as quais oferecem descontos para colaboradores da Avenorte, incentivando o desenvolvimento e qualificação profissional.

### **Educação para jovens e adultos - EJA**

Para os colaboradores que não concluíram os estudos (ensino fundamental e médio), temos parceria com o SESI para que os colaboradores e seus dependentes possam concluir os estudos através do EJA (Educação de jovens e adultos) sem nenhum custo. Esta modalidade de ensino não tem custo e é oferecido a todos os colaboradores que possuem interesse (mediante disponibilidade de vagas). Sabemos que é uma grande possibilidade para aprimoramento intelectual dos colaboradores.

Atualmente estão matriculados 35 colaboradores (5 alunos Ensino Fundamental e 30 alunos do Ensino Médio), mas ao todo já são centenas de colaboradores ou dependentes buscando o conhecimento.

## Cipa e Sipat

Cuidamos constantemente da prevenção de acidentes de trabalho, das condições do ambiente de trabalho, e de todos os aspectos que possam afetar a saúde e segurança do trabalhador. Anualmente realizamos a Semana interna de prevenção de acidente no trabalho (Sipat) com palestras relacionadas a saúde e segurança. Temos os cipeiros, devidamente treinados e certificados que compõem a comissão interna prevenção de acidentes, realizam reuniões mensais e extraordinária, se necessário.



Imagens do arquivo (antes do início da pandemia)

## Comitê Salmonela

O Comitê de controle de Salmonella é composto por uma equipe multidisciplinar, envolvendo membros da equipe da Garantia da Qualidade, produção, fomento, automação, manutenção, fábrica de ração e fábrica de farinha e óleos.

Mensalmente, é realizado uma reunião com os membros do comitê para divulgação e discussão dos resultados de controle de Salmonella da cadeia, ou seja, resultados obtidos no campo, produto final, ração e matéria prima para fabricação da ração. Quando há necessidade é proposto ações corretivas e preventivas para controlar a bactéria, garantido segurança alimentar no produto.



### **Parceria com a empresa Bridge – Fortalecimento liderança**

Temos parceria com a empresa de consultoria Bridge com o intuito de fortalecer a diretoria e toda a liderança, para prepará-las para atender as demandas da Política Global da Qualidade e contribuir com o desenvolvimento organizacional.

### **Doações e patrocínios**

Em nossas ações diárias, buscamos contribuir com a comunidade, projetos sociais e esportivos. Incentivamos nossos colaboradores à participarem de campanhas que envolvam a comunidade em que está inserida, dentre elas, destacamos a campanha do Natal Sem Fome, campanha do agasalho, Justiça no bairro, jogos do Sesi, doações para colaboradores necessitados, patrocínio para o esporte e atletas regionais, entre outros eventos sociais. Nosso objetivo é promover diariamente a mobilização entre todos os públicos.

### **Participação em eventos e comemorações**

Estamos envolvidos em comemorações que promovem a integração social com toda a comunidade interna e externa, exemplo: dia das crianças, dia da mulher, dia das mães, dia dos pais, etc.

### **Campanha Natal solidário Avenorte**

Realizamos a campanha natal solidário Avenorte com o objetivo de proporcionar um Natal mais feliz à população de Cianorte. O intuito é mobilizar fornecedores, clientes, colaboradores e a população em geral a contribuir com um Natal mais alegre à comunidade menos favorecida de Cianorte. A campanha arrecada dinheiro e repassa para as entidades do município de Cianorte.



### Visita técnica

Oferecemos espaço para visitantes que necessitam e/ou desejam conhecer a empresa.

Nota: Devido ao coronavírus, as visitas técnicas estão suspensas.



Alunos da Universidade Paranaense – Unipar

## Arraiá Avenorte

Realizado no restaurante da empresa, com comidas e decorações típicas, para promover a interação entre os colaboradores.



## Ergonomia

Pensando sempre na qualidade de vida dos colaboradores e na adequação da NR 36, trabalhamos diariamente com a prevenção e cuidado com a saúde dos colaboradores. Temos uma ergonomista focada na análise dos postos de trabalho e prevenção de doenças.

Temos Comitês de Ergonomia Estratégico e Operacional com objetivo de analisar número de ações técnicas, rodízios de tarefas, ritmo e frequência dos movimentos na produção.

Possuímos área de descanso e respeitamos todas as pausas necessárias conforme a NR 36. Juntos, fazemos uma força tarefa para proporcionar um ambiente adequado e saudável aos nossos colaboradores.



Área de descanso

Imagem do arquivo (antes do início da pandemia)



Área de descanso após início da pandemia

## NOSSAS IMAGENS

# QUEM CUIDA DA MENTE, CUIDA DA VIDA!

#VEMPRA SAUDEMENTAL #TODOSTEM DIREITO SAUDEMENTAL

seja mais PRESENTE

viva a vida com RESPEITO

tenha mais DIÁLOGOS

invista em AFETO

cuide da sua SAÚDE

busque AUTOCONHECIMENTO

dê-se mais TEMPO

viva com mais SENTIDO

diga não a VIOLÊNCIAS

diga não a PRECONCEITOS



Saiba mais em



[janeirobranco.com.br](http://janeirobranco.com.br)



@janeirobranco

**AVENORTE**  
GROUP





**20/01**  
Dia do  
Farmacêutico  
*Parabéns*  
pelo seu dia!

**AVENORTE**  
GROUP

**GUI  
BON**  
FOODS



**04/02**  
**Dia mundial  
do câncer**  
Todos juntos  
em defesa da  
prevenção.

**AVENORTE**  
GROUP

**GUI  
BON**  
FOODS

**8 DE MARÇO**  
DIA INTERNACIONAL  
DA MULHER

**Ser mulher  
é ser você,  
do jeito que  
você é.**

**Entrega dos Brindes**

**Data:** 04 e 05/03/21

**Horário:** 11:00 às 17:00 horas  
(entrada e saída dos turnos, próximo a catraca)

**3º turno:** A entrega será feita pelo supervisor.



**AVENORTE**  
GROUP



**Você também é o titular desse time!**

**Obrigada por fazer parte da nossa história!**

**15 de Março | Dia do Consumidor**

**AVENORTE**  
GROUP





**22 DE MARÇO**  
**DIA MUNDIAL DA ÁGUA**

Deixa teu like   
Manda pro @   
Salva pra lembrar 

**AVENORTE**  
GROUP





**ENTREGA DE BRINDES**  
**31/03 e 01/04**

**11:00 até 17:15:** Saída do 1º turno e áreas de apoio.

**22:00 até 01:40:** Saída do 2º turno.

**3º turno:** Retirar com o supervisor.

Colaboradores do transporte, Fábrica de rações, SIF, **retirar no respectivo setor.**  
Para os colaboradores que estão de folga, a entrega será no dia **05/04/2021**  
e colaboradores de férias, poderão retirar após retorno ao trabalho.





**22 DE MARÇO**

# **DIA MUNDIAL DA ÁGUA**

Deixa teu like   
Manda pro @   
Salva pra lembrar 

**AVENORTE**  
GROUP





*Viva melhor,  
cuide da sua  
alimentação!*

**31 DE MARÇO**  
DIA DA SAÚDE E NUTRIÇÃO



**AVENORTE**  
GROUP

# ♥ Mães

Inspiração e amor



## Entrega dos Brindes do dia das Mães

**Data:** 06 e 07/05/2021

**Horário:** 11:00 às 17:00 horas  
(entrada e saída dos turnos) próximo a catraca.

**3º turno:** A entrega será feita pelo supervisor.

**Atenção:** As entregas posteriores a esta data serão feitas somente para as colaboradoras que estavam de férias!(devendo retirar até 01 semana após retorno ao trabalho na recepção do administrativo).





*Orgulho e gratidão*

**12/05**  
Dia Mundial do  
Enfermeiro



**AVENORTE**  
GROUP

**PAI É EXEMPLO,  
PROTEÇÃO, BENÇÃO  
CONSELHO E AMOR!  
FELIZ DIA DOS PAIS!**



## **ENTREGA DOS BRINDES**

### **DATA**

04/08/21 E 05/08/21

### **HORÁRIO**

11:00 ATÉ ÀS 17:00 HORAS (ENTRADA E SAÍDA DOS TURNOS)  
PRÓXIMO A CATRACA.

### **3º TURNO**

A ENTREGA SERÁ FEITA PELO SUPERVISOR.  
MOTORISTAS DEVERÃO RETIRAR NO SETOR DO TRANSPORTE.

### **ATENÇÃO:**

*\*AS ENTREGAS POSTERIORES A ESTA DATA SERÃO FEITAS  
SOMENTE PARA OS COLABORADORES QUE ESTAVAM DE FÉRIAS!  
(DEVENDO RETIRAR ATÉ 01 SEMANA APÓS RETORNO AO TRABALHO NA  
RECEPÇÃO DO ADMINISTRATIVO).*

**AVENORTE**  
GROUP



VALORIZAR A IMPORTÂNCIA  
DO ALIMENTO É  
PRIORIZAR A SAÚDE E

*Qualidade de Vida!*



31 de Agosto  
Dia do Nutricionista

**AVENORTE**  
GROUP



**PARABÉNS PROFISSIONAL  
DE EDUCAÇÃO FÍSICA  
PELO SEU DIA!**

*A boa orientação faz  
toda a diferença!*





**Você**

**não está**

**Sozinho**

TODA VIDA IMPORTA!

**#SETEMBRO**  
AMARELO  
NÓS APOIAMOS ESSA CAUSA





**ORDEM E PROGRESSO**

**INDEPENDÊNCIA**  
É LUTAR COM **ESPERANÇA**  
DE DIAS MELHORES.

7 DE SETEMBRO. INDEPENDÊNCIA DO BRASIL.

**AVENORTE**  
GROUP

**GUI**  
**BON**  
FOODS

## **09 DE SETEMBRO DIA DO MÉDICO VETERINÁRIO**

*Hoje, nossos agradecimentos vão para os profissionais que dão total suporte à Avicultura e auxiliam o setor a torná-lo cada dia mais forte.*









## Parceria & Confiança

Gerar valor para a empresa, com a arte e habilidade de negociar, merece sempre o nosso agradecimento.  
19/09 - Dia do Comprador

**AVENORTE**  
GROUP



# Parabéns **HERÓIS DAS ESTRADAS!**

**Caminhoneiros** transportam  
o **progresso** do país  
nossas **realizações**  
nossa **esperança**  
nossos **sonhos**

16 de setembro

**Dia do Caminhoneiro**



**AVENORTE**  
GROUP

## BONITO MESMO É VER O MUNDO FEITO CRIANÇA



**A entrega dos brindes ocorrerá nos dias 07 e 08/10/2021 para os colaboradores com filhos de 0 a 11 anos.**

Saída do **1º Turno** e áreas de apoio das 11:00h às 18:00h

Saída do **2º Turno** das 22:00h às 01:40h

Colaboradores do **3º turno** retirar o brinde com o supervisor

Colaboradores do Transporte retirar no setor.

*Atenção: As entregas posteriores a esta data serão feitas somente para os colaboradores que estavam de férias! (devendo retirar até 01 semana após retorno ao trabalho na recepção do administrativo).*

**AVENORTE**  
GROUP

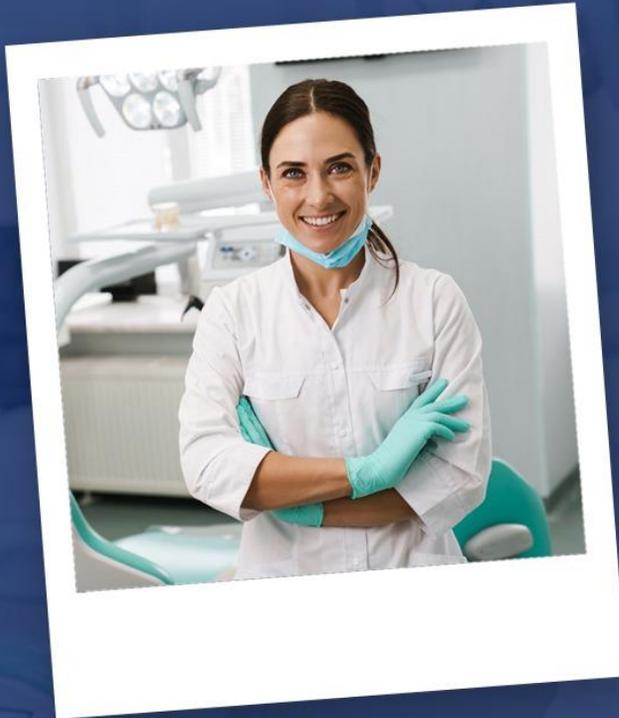


Hoje é dia do  
especialista em  
cuidar bem  
do trabalhador.

04 de outubro  
Dia do Médico  
do Trabalho



**AVENORTE**  
GROUP



Parabéns  
pelo seu dia

**03/10**

**Dia Mundial do Dentista**

**Hoje é dia de parabenizar  
aqueles que cuidam dos nossos sorrisos!**







Nosso time  
e mais completo  
**com você!**

**01/10**  
**Dia do Representante Comercial**  
**Dia do Vendedor**

**AVENORTE**  
GROUP





*Dia da Secretária*

No dia **30 de Setembro** lembre-se de quem nunca deixa você esquecer nada.



**GUI BON** AVENORTE  
FOODS GROUP

13/10

Dia do  
Fisioterapeuta

*Parabéns*  
pelo seu dia!



**AVENORTE**  
GROUP



Dia dos  
**PROFESSORES**  
15 de Outubro

*Aprende para ensinar,  
ensina para viver,  
vive para educar.  
Parabéns Professor!*

**AVENORTE**  
GROUP

**GUI  
BON**  
FOODS

Class

$M$   
 $h$   
 $b$

$= \frac{b \times h}{2}$

$D$   
 $h$

$M$   
 $h$



**COMA BEM  
VIVA  
BEM!**

**16/10**

*Dia Mundial  
da Alimentação*

**AVENORTE**  
GROUP





**19/10 DIA DO**

**PROFISSIONAL  
DE INFORMÁTICA**

**SIMPLIFICAR TAREFAS E  
TRAZER SOLUÇÕES  
INOVADORAS.**



**AVENORTE**  
GROUP







♂

# Novembro AZUL

Mês de  
**PREVENÇÃO**  
ao câncer  
de próstata.

Essa **LUTA** é de **TODOS**.



♂

**AVENORTE**  
GROUP



Patrocínio esportivo



Patrocínio esportivo



## PRINCÍPIOS DO TRABALHO



Princípio 3: As empresas devem apoiar a liberdade de associação e o reconhecimento efetivo do direito à negociação coletiva;

Princípio 4: a eliminação de todas as formas de trabalho forçado e compulsório;

Princípio 5: a abolição efetiva do trabalho infantil; e

Princípio 6: a eliminação da discriminação com relação a emprego e profissão.

Apoiamos e respeitamos a liberdade de associação e o reconhecimento do direito à negociação coletiva. Não praticamos nenhuma forma de trabalho forçado, compulsório, trabalho infantil e qualquer discriminação com relação a emprego e profissão.

Atendemos rigorosamente todas as leis trabalhistas, fiscais e previdenciárias. Realizamos o pagamento do salário pontualmente, incluindo todas as verbas trabalhistas (salários, férias, adiantamento salarial, FGTS etc.), contribuições e tributos devidos por lei, atos normativos, acordo coletivo ou convenção coletiva. Todos os colaboradores trabalham sob registro em CTPS e têm seus créditos e débitos descritos em suas respectivas folhas de pagamento, de forma clara e transparente.

Trabalhamos corretamente, de forma a atender todas as informações e prazos solicitados pelo eSocial.

Mantemos boa relação com os sindicatos das categorias representantes dos colaboradores da empresa, com transparência e liberdade de expressão. Asseguramos que representantes e associados do sindicato exerçam suas atividades sindicais sem sofrer discriminação, assédio ou intimidação.

O Código de Ética da Avenorte não aceita nenhum tipo de discriminação, exploração infantil e trabalho escravo. Não forçamos colaboradores a exercer funções para as quais não foram

contratados e devidamente treinados ou, ainda, que exerçam atividades além de suas capacidades físicas e técnicas.

Respeitamos o direito de o colaborador fazer o correto intervalo para refeição, pausas e de sair após o término da sua jornada de trabalho. Estimulamos o desenvolvimento, oferecendo, a todos, igual oportunidade de crescimento profissional, com base no esforço pessoal, mérito, desempenho, conhecimento, habilidades e competências adquiridas.

Fornecemos gratuitamente os equipamentos de proteção individual - EPI's a todos os nossos colaboradores, e realizamos de forma efetiva a sua higienização e manutenção periódica.

Baseada nessas diretrizes e nos valores éticos, morais e de dignidade, nossa empresa busca garantir que todas as relações no ambiente de trabalho estejam alinhadas com os resultados econômicos estabelecidos para o próprio desenvolvimento do negócio e, sobretudo, para garantir o desenvolvimento da capacitação pessoal e social de todos os colaboradores.

Em junho de 2018, recebemos treinamento sobre Smeta, uma metodologia utilizada para auditorias relacionadas a Trabalho, Saúde e Segurança e Meio Ambiente. E atualmente, recebemos consultoria para atendimento de todos os requisitos exigidos pelo Smeta.

## Implementação

**Código de ética:** Nosso código de ética fala abertamente sobre o respeito, a honestidade e a integridade, sendo valores imprescindíveis para o desempenho do trabalho. O Código de Ética serve como base para situar as boas ações e práticas adotadas pela Avenorte e esperadas junto aos seus públicos de relacionamento.

**Programa de Compliance:** Tem o objetivo de disseminar a prática de compliance em os níveis de hierarquia da empresa, demonstrando a importância de agir em conformidade com o Código de Conduta, Políticas Internas e legislação aplicável ao negócio. Este procedimento também visa orientar a função de compliance no Grupo Avenorte com a definição de diretrizes, papéis e responsabilidades. Os pilares que sustentam o Programa de Compliance são:

- Conhecimento e gerenciamento dos riscos de Compliance;
- Comprometimento com a Cultura de Integridade;
- Gestão efetiva de Compliance;
- Regras claras: Código de Ética e Políticas Corporativas;
- Conheça seus terceiros e parceiros;
- Controles internos e monitoramentos;
- Comunicação e Treinamento;
- Canal de Denúncia e medidas administrativas e disciplinares.

**Políticas Internas:** Elaboração e implementação das políticas:

Política de meio ambiente

Política de brindes, presentes e hospitalidade

Política de relacionamento com fornecedores, prestadores de serviços e terceiros (parceiros de negócios)

Política de proteção de dados – LGPD • Política de relacionamento com partes interessadas

**Matriz de capacitação colaboradores:** Define a competência necessária do colaborador para desenvolvimento de sua atividade profissional em cada função e em cada setor da empresa. Buscamos desenvolver e qualificar o colaborador nas habilidades básicas, técnicas e pessoais.

**Aprendizes:** Possuímos um programa de aprendizagem onde os aprendizes exercem atividades em todos os departamentos da empresa. Os aprendizes além de estarem estudando, necessitam estar vinculados a uma instituição (Sesi/Senai) e realizando curso na área da aprendizagem. Esse processo engloba todo o programa determinado por lei.

**Inclusão da pessoa com deficiência:** O candidato é direcionado às avaliações médicas para posterior adequação de posto de trabalho.

**Manual de integração:** É entregue a todos os colaboradores com o objetivo de reforçar aos seus direitos, deveres e obrigações durante a vigência do contrato de trabalho.

**Engenheiro de segurança do trabalho e Técnicos de segurança do trabalho:** A Avenorte conta com 02 (dois) engenheiros de segurança do trabalho e 11 (onze) técnicos de segurança do trabalho com atendimento 24h, em função da empresa trabalhar em turnos.

**Saúde ocupacional:** A empresa possui uma equipe especializada para prestar atendimento médico e proporcionar qualidade de vida a todos os colaboradores. O quadro é composto por: 01 (um) médico do trabalho, 01 (uma) enfermeira do trabalho, 10 (dez) técnicos de enfermagem, 01 (uma) dentista, 01 (uma) auxiliar de dentista, 01 (uma) fisioterapeuta, 01 (uma) fonoaudióloga e 01 (uma) ergonomista. Além dos atendimentos referentes à saúde ocupacional, a equipe também realiza atendimento ambulatorial.

**Restaurante:** Os colaboradores possuem a opção de realizar suas refeições no ambiente da empresa, em restaurante próprio, com cardápio elaborado e supervisionado por nutricionista, com desconto simbólico em folha de pagamento.

## Medição de resultados

- ✓ Quantidade de homens: 1.789 (53,55%)
- ✓ Quantidade de mulheres: 1.552 (46,45%)
- ✓ Número de crianças: 00
- ✓ Número de aprendizes: 107
- ✓ Número de colaboradores estrangeiros: 69
- ✓ Número de colaboradores de 01 a 04 anos na empresa: 2.255
- ✓ Número de colaboradores de 05 a 09 anos na empresa: 776
- ✓ Número de colaboradores de 10 a 14 anos na empresa: 211
- ✓ Número de colaboradores com 15 anos na empresa: 99
- ✓ Homens na liderança: 134
- ✓ Mulheres na liderança: 72
- ✓ Número de colaboradores que realizam refeição na empresa: 1.700/dia

Grau de escolaridade dos colaboradores:

\*Do ensino fundamental ao médio: 3.064

\*Graduados (cursando ou concluído): 233

\*Pós-Graduados (cursando ou concluído): 44

### Faixa Etária dos Colaboradores:

- ✓ 15 a 20 anos: 337
- ✓ 21 a 30 anos: 1.089
- ✓ 31 a 40 anos: 778
- ✓ 41 a 50 anos: 635
- ✓ 51 a 60 anos: 403
- ✓ 61 a 70 anos: 91
- ✓ Acima de 71 anos: 04

## PRINCÍPIOS AMBIENTAIS



Princípio 7: As empresas devem apoiar uma abordagem preventiva aos desafios ambientais;  
Princípio 8: realizar iniciativas para promover maior responsabilidade ambiental; e  
Princípio 9: encorajar o desenvolvimento e a difusão de tecnologias que não agridem o meio ambiente.

Apoiamos a abordagem preventiva e proativa frente aos desafios ambientais. Praticamos a responsabilidade ambiental e investimos em tecnologias que não agridem o meio ambiente.

Administramos nossos negócios visando o bem-estar dos colaboradores aliado ao respeito para com o meio ambiente. Dessa forma, buscamos alinhar nossas ações para contribuir de forma positiva e significativa na manutenção da preservação ambiental. Não acreditamos na possibilidade de vivermos com boa saúde e qualidade de vida, em um ambiente degradado e inóspito.

Nossos processos são realizados de forma a garantir que a energia, insumos e matéria prima sejam eficientemente utilizadas, maximizando o aproveitamento e minimizando a geração de resíduos ao longo do ciclo produtivo, e ao final, que a sua destinação acarrete o menor impacto possível, através de práticas de reuso, reciclagem, reprocesso e quando não mais possível nenhuma alternativa de reutilização, um descarte final em aterros controlados, devidamente licenciados para tais atividades.

Nossos colaboradores são treinados e orientados sobre a importância do seu papel nas ações ambientais, de forma a eliminar desperdícios e realizar ações proativas para melhorar o seu ambiente de trabalho, como é o caso da coleta seletiva realizada na planta da empresa.

Nos orgulhamos de possuir o Licenciamento Ambiental para todas as atividades desenvolvidas, evidenciando a preocupação para com o atendimento rigoroso às legislações ambientais aplicáveis vigentes, desde o início de nossas atividades.

Nossas atitudes em prol do meio ambiente sempre foram proativas e progressivas, tendo em

vista, diuturnamente buscamos novas tecnologias para modernização das operações e atividades a fim de garantir nosso desenvolvimento e crescimento de forma sustentável.

## **Implementação**

Contamos com profissionais altamente capacitados para promover o monitoramento contínuo das atividades de tratamento e proteção ambientais e implantar medidas de melhoria contínua dos processos de sustentabilidade.

Frequentemente o órgão fiscalizador ambiental estadual, realiza vistorias compulsórias na planta da empresa a fim de comprovar o cumprimento das legislações ambientais aplicáveis vigentes.

Investimos em tecnologias e procedimentos técnicos que visam minimizar os impactos causados pelas atividades produtivas no que concerne à possíveis atos causadores de poluição do solo, das águas e do ar, tais como:

- Procedimentos técnicos para o tratamento e lançamento em corpo hídrico de todas as águas utilizadas nos processos industriais, atendendo as exigências da legislação ambiental vigente;
- Procedimentos técnicos para o gerenciamento, tratamento e destinação adequada de todos os resíduos sólidos gerados nos processos industriais, conforme previsto em lei;
- Procedimentos técnicos para o tratamento e posterior emissão dos gases, vapores e odores na atmosfera, provenientes dos processos produtivos, sobrepujando as exigências da legislação ambiental vigente.

As políticas escritas e conseqüentemente seguidas pela empresa no que tange às questões ambientais, originam-se das legislações aplicáveis vigentes, que são estudadas, compreendidas e então dispostas através de treinamentos a todos os colaboradores.

O cumprimento à legislação e procedimentos ultrapassa os limites físicos da empresa. É exigido de todos os parceiros, prestadores de serviços e fornecedores da matéria prima, tais como os granjeiros produtores de frangos e as empresas responsáveis pela coleta e destinação dos resíduos.

Buscamos sensibilizar de maneira eficaz, os líderes de setores, quanto à implantação de práticas e atitudes de proteção do meio ambiente, tais como: redução de gastos de materiais, embalagens, otimização no consumo de água potável e energias.

Investimos na realização de atividades voltadas para a melhoria da eficiência energética de produção, serviços e processos através de cursos, treinamentos e visitas técnicas em outras empresas dos mesmos ramos de atividades.

Devido ao alto consumo de água utilizada nos processos, atualmente o abastecimento é realizado através da captação em lençol freático com extração subterrânea em poços tubulares profundos que fornecem diariamente cerca de 6.500.000 (seis milhões e quinhentos mil) litros, todos devidamente cadastrados e outorgados junto ao órgão ambiental estadual.

A água captada é armazenada num conjunto de cisternas com capacidade para 7.200.000 (sete milhões e duzentos mil) litros, sendo clorada e submetida à processo de hidrólise, para garantir sua potabilidade.

Tendo em vista as dificuldades, o custo para extração e principalmente a preocupação para com a redução da disponibilidade deste bem tão valioso, a empresa investe sistematicamente em treinamentos, tecnologias e meios de minimizar o consumo e evitar desperdícios de água potável.

Ainda, encontra-se em fase final de implantação um projeto de operação de uma Estação de Tratamento de Águas – ETA, que utilizará água captada no córrego que banha o imóvel da planta e recebe os lançamentos de efluentes tratados à montante, reduzindo significativamente a extração subterrânea.

Desde o ano de 2020, encontram-se em operação nos condensadores evaporativos do sistema de resfriamento da planta, estruturadores moleculares de água. Esta eco tecnologia atua mecanicamente na estruturação das moléculas, evitando as incrustações nas paredes dos equipamentos sem a necessidade de utilização de produtos químicos.

O Sistema de Tratamento dos Efluentes, que abrange a Estação de Tratamento de Efluentes – ETE, é composto por um sistema físico-químico seguido por sistema biológico, sendo:

- Um tanque de equalização: proposto basicamente para regular e manter a vazão e a carga orgânica constante ao longo do dia;
- Um flotor físico-químico, proposto basicamente para separar líquidos de sólidos

através da ingestão de polímeros e coagulantes aliados à microbolhas de ar que levam as impurezas presentes no meio, para suspensão na superfície, removendo cerca de 94% da carga orgânica presente no efluente. Neste ano de 2021 foram testados polímeros e coagulantes de origem totalmente orgânica que apresentaram excelentes resultados, e que após o sucesso, foi dado início na adaptação do sistema para conversão total para esta alternativa, eliminando produtos de origem metálica;

- Quatro lagoas anaeróbias que tem por objetivo digerir, através de reações anaeróbias, a carga matéria orgânica restante no efluente. Esta eficiência na remoção de DBO (demanda bioquímica de oxigênio) pode chegar aos 70%;

- Três lagoas aeróbias que contam com aeradores mecânicos que tem a finalidade de insuflar oxigênio no líquido visando a proliferação de microrganismos que degradam as substâncias orgânicas mediante processos oxidativos;

- Três lagoas de estabilização ou polimento que formam a parte final do tratamento através de processos biológicos, que tem o objetivo de decantar e reter a porção final de matéria orgânica presente no líquido e assim assegurar a qualidade da água em condições para retornar ao ambiente.

Os padrões de lançamento dos efluentes no corpo hídrico são semanalmente monitorados pela empresa, como parte integrante dos procedimentos internos e compromissos junto aos órgãos ambientais.

Evidenciando o compromisso para com a melhoria e a minimização contínua dos impactos ambientais provenientes do processo produtivo, os resíduos sólidos gerados no flotor, conhecidos como “lodo”, serão reincorporados ao processo de fabricação de farinhas de vísceras, eliminando completamente a geração deste passivo. Esta possibilidade só é possível graças ao uso de polímeros e coagulantes de origem totalmente orgânica, que não deixam qualquer tipo de residual metálico no processo.

As duas caldeiras para geração de vapor e calor, são movidas exclusivamente por cavaco de madeira gerado à partir de biomassa de origem florestal plantada (reflorestamentos), e somadas possuem potência térmica nominal de 30 Mw (megawatt). A utilização de tal combustível, auxilia na preservação ambiental pois participa diretamente do sequestro e fixação dos GEEs – Gases de Efeito Estufa presentes na atmosfera.

Antes de serem liberados na atmosfera, os gases provenientes do funcionamento das

caldeiras passam por um sistema tratamento, dos quais, os padrões de lançamento são monitorados semestralmente, conforme preconiza a legislação ambiental.

As caldeiras possuem ainda um sistema autolimpante, para retirada dos resíduos sólidos (cinzas) provenientes da queima, que posteriormente são destinados à incorporação em solo agrícola devidamente licenciada para tal atividade, respeitando os preceitos legais e contribuindo para com a sustentabilidade.

Desde o ano de 2014 a planta possui um sistema de captação e tratamento de odores, que possui a finalidade de tratar os compostos odoríferos das emissões gasosas provenientes do processamento das vísceras, penas e sangue executados na Fábrica de Farinha e Óleos, que é parte suplementar do processamento de abate das aves do frigorífico. Este sistema é composto por dois aerocondensadores e um filtro biológico, que tem por finalidade condensar os gases e diminuir a temperatura com o objetivo de devolver à atmosfera o ar livre de contaminantes.

Desde de 2019, temos instalada na empresa uma estação meteorológica que tem por finalidade suprir com informações locais o órgão ambiental que executa um monitoramento contínuo das condições climáticas, a fim de diagnosticar eventuais desvios que possam ser alvo de reclamações por parte da sociedade no entorno. Para contribuir com este diagnóstico, foi realizado em 2019 um estudo de dispersão atmosférica da pluma de odor, gerado pelo software AERMOD a partir de dados provenientes dos gases emitidos pelos processos produtivos, da topografia encontrada no entorno da planta, e da predominância dos ventos na região, com a finalidade de demonstrar a abrangência, predominância e alcance da pluma de odores gerada.

Na Fábrica de Rações, existem equipamentos responsáveis pela captação de pó proveniente da matéria-prima (milho e soja) descarregado no setor de recepção de grãos, com intuito de minimizar os impactos ambientais causados pela poeira gerada no momento da descarga dos grãos. Toda poeira captada neste equipamento possui destinação adequada preconizada em lei.

Além do sistema de despoeiramento, existe o sistema de tombador hidráulico para descarregamento de grãos, eliminando os operadores das proximidades dos caminhões, o que diminui o risco de inalação de pó e reduzindo o número de acidentes de trabalho.

A empresa participa do Programa Ambiental do Transporte – Despoluir desde 2012, que visa criar uma cultura de responsabilidade ambiental no setor transportador brasileiro e contribuir com os esforços mundiais visando a diminuição da emissão de CO<sub>2</sub>, que é um dos principais

responsáveis pelo aquecimento global. Com a aquisição de um Opacímetro em 2020, neste ano de 2021 foram realizadas amostragens na frota visando auxiliar na melhoria da eficiência dos motores de ciclo à diesel e conseqüentemente as reduções das emissões de GEEs.

## **Medição de resultados**

Um dos maiores orgulhos de nossa empresa é sem dúvida a inexistência de processos judiciais, determinações, multas ou outros eventos negativos relevantes, relacionados às questões ambientais.

Trabalhamos constantemente respeitando os preceitos de proteção do solo, das águas e emissões atmosféricas. Nossa diretoria tem perfil presente e imbuída de espírito de proteção e preservação ambiental, realizando constante acompanhamento das avaliações dos resultados das ações pretendidas.

Uma demonstração do processo de melhoria contínua é a realização de auditoria ambiental externa realizada por empresa credenciada junto ao Instituto Água e Terra – IAT, que é o órgão ambiental estadual licenciador e fiscalizador.

Como apresentado, desde 2012 os veículos da Avenorte (truck câmara fria, carreta câmara fria, truck pega de frango, truck ração e graneleiro) foram inspecionados pelo Programa Ambiental do Transporte – Despoluir, e tais veículos foram certificados com o selo de qualidade, pois atenderam os padrões exigidos em tal programa.

A veracidade de tal compromisso se exalta com a conquista pelo segundo ano consecutivo do Selo Clima Paraná 2021, na categoria "Original", outorgado às empresas que declararam seu Inventário de Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE) e o submetem à validação da Secretaria do Desenvolvimento Sustentável e do Turismo (SEDEST). A participação no programa Selo CLIMA PARANÁ reafirma o compromisso da empresa com a redução da “Pegada de Carbono”, que contribui para combater as mudanças climáticas e por consequência amplia a competitividade no contexto de uma nova economia de baixo carbono.

Ainda nesse contexto, podemos destacar um dos vários motivos de orgulho, o percentual de 100% das embalagens plásticas e caixas de papelão da marca Guibon possuem o selo “reciclável”.

Contamos ainda com uma Central de Recicláveis interna, que realiza uma triagem e acondicionamento temporário coberto de todos os resíduos sólidos recicláveis recolhidos nas lixeiras, devidamente identificadas existentes no pátio e ainda em setores geradores. Todos os resíduos que chegam a esta central são destinados à reciclagem, desde embalagens plásticas, papéis, papelão, vidros, entre outros, evitando o acúmulo a céu aberto de materiais capazes de ampliar a chance de proliferação de vetores na natureza.

No ano de 2020 foram destinadas à reciclagem cerca de 520 toneladas. Para este ano de 2021, a previsão é de se destinar cerca de 530 toneladas de materiais, entre plásticos, papéis e papelões e metais diversos.

Possuímos ainda um lavador para higienização das peças e ferramentas utilizadas na manutenção interna. A empresa fornecedora do lavador, a NCH Parts Cleaning utiliza solventes que não são corrosivos, tóxicos ou cancerígenos, proporcionando um ambiente de trabalho mais saudável aos colaboradores.

Os solventes usados nestas máquinas para lavar peças da NCH Parts Cleaning oferecem uma evaporação baixa e um processo patenteado de clarificação, levando a um nível de saturação de 40%, fazendo-os durar até 8 vezes mais. A água residual dessa lavagem é armazenada em um reservatório, que é recolhido pela própria empresa fornecedora do equipamento que realiza a destinação adequada para tal. Esse procedimento atende as normas internas e externas do seguimento e também ao meio ambiente, pois assegura-se o correto descarte do resíduo contaminado.

Desta forma, buscamos garantir que todos os resíduos gerados pela empresa possuam destinação ambientalmente correta.

## PRINCÍPIOS ANTICORRUPÇÃO



Princípio 10: As empresas devem trabalhar contra a corrupção em todas as suas formas, incluindo extorsão e suborno.

Cumprimos rigorosamente com todos os preceitos legais vigentes. Temos o compromisso de combater a corrupção em todos os nossos processos, não admitindo nenhum tipo de extorsão, suborno e sonegação de impostos.

Todos os colaboradores, prestadores de serviço, terceiros e parceiros de negócios são orientados a não praticar nenhuma ação de caráter corrupto, de acordo com as políticas da empresa.

Não realizamos práticas de restrição de comércio, tais como: manipulação de proposta, licitações fraudulentas, pagamentos de propinas e ofertas de suborno.

Acreditamos firmemente numa economia de mercado livre e abraça a concorrência leal, consequentemente, evita todas as ações que sejam anticoncorrenciais.

### Implementação

**Auditoria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA):** São realizadas auditorias na área produtiva da empresa, visando garantir o cumprimento da instrução normativa vigente.

**Auditoria contábil/fiscal:** Periodicamente, são realizadas auditorias nos registros fiscais e contábeis da empresa, visando garantir o cumprimento da legislação vigente. Informações para agentes públicos e financeiros: A empresa fornece, sempre que solicitado todas as

documentações necessárias referentes às suas atividades aos agentes públicos e financeiros.

**Auditoria Smeta:** Trabalhamos com vistas a atender e estar em conformidade com os pilares: saúde e segurança, normas laborais, ambiente e ética comercial. São realizadas auditorias anualmente para verificar o atendimento dos requisitos do Smeta.

**Auditoria de Segurança alimentar/Qualidade:** São realizadas anualmente auditorias para verificar a conformidade dos processos e produtos referentes as certificações: BRC, Halal, APPCC (Análise de perigos de ponto crítico de controle).

**Política de relacionamento com partes interessadas:** Tem como objetivo construir uma cultura que incentiva relacionamentos de longo prazo com todas as partes interessadas - stakeholders, buscando firmar em todas as relações os princípios institucionais da Avenorte e aprimorar a comunicação.

**Política de brindes, presentes e hospitalidades:** Esta política tem o objetivo de orientar e auxiliar a conduta dos colaboradores da Avenorte quanto a receber ou oferecer brindes, presentes, hospitalidades e outros benefícios, tendo em vista a necessidade de evitar conflitos de interesse, reais, potenciais ou percebidos e situações que possam caracterizar suborno ou corrupção.

**Parcerias:** A Avenorte não admite de forma alguma, o favorecimento de fornecedores, clientes e parceiros em geral através de ganhos e concessão de favores para atendimento de interesses pessoais.

**Cadastro Agroíntegro:** Possuímos cadastro em um banco de dados do MAPA (Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento), que visa reconhecer ações efetivas de empresas e cooperativas agropecuárias que demonstrem a implementação de práticas de integridade, ética e transparência. O cadastro reafirma nosso compromisso e disposição em atuar e contribuir para um ambiente concorrencial mais íntegro, ético e transparente.

## Medição de resultados

Cumprimos com as normas exigidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e possuímos habilitação para comercializar nossos produtos no mercado interno e externo.

A empresa possui certidões negativas perante as instituições públicas, tais como receita estadual e federal, secretaria da fazenda do município.

Os balanços sociais são 100% auditados por meio de auditoria externa.

Mensalmente todos os dados contábeis/fiscais são atualizados junto a instituições financeiras.

Auditoria realizada no setor de Relações Trabalhistas em conformidade com a legislação.

Certificados de qualidade: BRC (Nota AA), Halal, APPCC.

Auditoria interna: A Avenorte possui uma equipe de auditores internos, composta por cinco auditores líderes e onze internos. As auditorias são realizadas anualmente, de acordo com cronograma pré-estabelecido, com o objetivo de manter e garantir a conformidade e legalidade dos produtos e processos, buscando sempre a melhoria contínua.