

	<p><b>Estado de Mato Grosso</b> Assembleia Legislativa</p>	
<p><b>Despacho</b></p>	<p>NP: t8iyn5uo <b>SECRETARIA DE SERVIÇOS LEGISLATIVOS</b> 23/02/2022 Moção de aplausos nº 193/2022 Protocolo nº 1864/2022</p>	
<p><b>Autor:</b> Dep. Janaina Riva</p>		

Com fulcro no Art. 185-A, do Regimento Interno desta Casa de Leis, requeiro à Mesa Diretora, ouvido o Soberano Plenário, que registre nos anais "MOÇÃO DE APLAUSO", na forma:

**"A ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DE MATO GROSSO, por seus membros, mediante requerimento da Deputada Janaina Riva, vem manifestar o reconhecimento público nos mais efusivos aplausos ao Empresário Otaviano Pivetta e toda equipe e colaboradores do Frigorífico Excelência pelos relevantes serviços prestados no desenvolvimento de Mato Grosso "**

## JUSTIFICATIVA

O Frigorífico Excelência foi inaugurado em 13 de novembro de 1998, é uma empresa especializada em abate de suínos e industrialização de produtos derivados de alta qualidade. Possui uma área construída de 21.250 m<sup>2</sup> e gera em torno de 3000 empregos diretos e indiretos. Sua capacidade instalada de abate é de 4.000 animais/dia, e o setor de industrializados tem capacidade para produzir 150 toneladas/dia, divididos em produtos frescos, cozidos e temperados. Para o mercado interno são produzidos cortes congelados, miúdos congelados, produtos salgados, industrializados e cortes temperados. Também habilitados à exportação, os produtos Excelência são exportados a países da América do Sul e Central, Europa e países orientais.

Fundado pelo empresário Otaviano Pivetta, a Excelência enfrentou todos os desafios de uma região. Há mais de duas décadas era de difícil acesso rodoviário, mão de obra escassa e preços incompatíveis com o custo de produção. Para sobreviver era necessário um esforço conjunto de funcionários (alguns estão até hoje na empresa) e diretores.

Nesse período foi trabalhado o diferencial da empresa. A granja fornecedora é do mesmo grupo empresarial o que permite acompanhamento sistemático da alimentação dos animais que é 100% natural a base de milho. É justamente esse fator que torna a carne suína com sabor leve e saudável, caindo bem ao paladar do



consumidor que é cada vez mais exigente.

Nos últimos anos um novo sistema de gestão foi implantando pelo diretor-presidente Lauro Tabachuk Junior e equipe de gerentes. Além de buscar novas linhas de produtos e sempre atentar para a qualidade também investe em programas de qualificação e valorização profissional tanto na indústria quanto nas granjas de produção dos animais. Esse diferencial mantém todos focados na qualidade que resulta em crescimento e aceitação de seus produtos.

Edifício Dante Martins de Oliveira  
Plenário das Deliberações “Deputado Renê Barbour” em 23 de Fevereiro de 2022

**Janaina Riva**  
Deputada Estadual