



31º TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE GESTÃO Nº 001/2015 - SECTET

Processo Eletrônico nº E 2025/2649137

31º TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE GESTÃO Nº 001/2015 QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO PARÁ, ATRAVÉS DA SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO SUPERIOR, PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SECTET E A FUNDAÇÃO DE CIÊNCIA, DESENVOLVIMENTO, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL GUAMÁ – FUNDAÇÃO GUAMÁ.

O ESTADO DO PARÁ, por meio da SECRETARIA DE ESTADO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA E EDUCAÇÃO SUPERIOR, PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – SECTET, neste instrumento doravante denominada de **ÓRGÃO SUPERVISOR/CONTRATANTE**, integrante da administração direta do Governo do Estado, com sede na Av. Conselheiro Furtado nº 2520, bairro Cremação, Belém, Pará, inscrita no CNPJ nº 08.978.226/0001-73, neste ato representada por seu Secretário de Estado Dr. **VICTOR ORENGEL DIAS**, brasileiro, casado, advogado, nomeado pelo Decreto Governamental de 17 de Dezembro de 2024, publicado no Diário Oficial do Estado nº 36.071, de 18 de dezembro de 2024 e a **FUNDAÇÃO DE CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL GUAMÁ - FUNDAÇÃO GUAMÁ**, pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, doravante denominada **CONTRATADA**, qualificada pelo Governo do Estado do Pará como Organização Social, por meio do Decreto Estadual nº 1.977 de 30 de Novembro de 2009, com sede na Av. Perimetral da Ciência, s/nº, Km 01, bairro Guamá, na cidade de Belém, Pará, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 11.024.200/0001-09, neste ato representada por seu Diretor-Presidente, Prof. Dr. **JOÃO CRISÓSTOMO WEYL ALBUQUERQUE COSTA**, brasileiro, casado, nomeado pela Ata e Termo de Posse da Diretoria Executiva para o período de 2024 a 2025, **RESOLVEM**, de comum acordo e na melhor forma de direito, celebrar o presente **TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE GESTÃO Nº 001/2015**, com fundamento no que dispõem o art. 37, caput, da Constituição Federal; a Lei Complementar nº 101/2000; a Lei Estadual nº 5.980, de 19 de julho de 1996, e alterações posteriores; e, ainda, o Decreto Estadual nº 21, de 14 de fevereiro de 2019; mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA ORIGEM

O presente Termo Aditivo tem sua origem no **CONTRATO DE GESTÃO 001/2015**, celebrado entre a Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Educação Superior, Profissional e Tecnológica –



SECTET e a Fundação de Ciência, Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento Sustentável Guamá - Fundação Guamá, cujo **objetivo é o fomento para a execução de atividades de gestão, a promoção do desenvolvimento científico, tecnológico e da inovação e a gestão administrativa do espaço denominado “Parque de Ciência e Tecnologia Guamá” (PCT GUAMÁ).**

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

2.1. O presente instrumento tem por objeto a inclusão de novas metas no Laboratório-Escola de Gastronomia e o apor de recursos financeiros, com a consequente atualização do Plano Operacional, cuja execução será de acordo com o prazo de vigência do Contrato de Gestão nº 001/2015.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA APROVAÇÃO DO PLANO OPERACIONAL DO PROJETO LABORATÓRIO-ESCOLA DE GASTRONOMIA E CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO ATUALIZADOS ATÉ DEZEMBRO DO ANO DE 2025.

3.1. Fica aprovado o Plano Operacional do Projeto Laboratório-Escola de Gastronomia e Cronograma de Desembolso conforme detalhado no Anexo I, que faz parte integrante deste Termo Aditivo.

3.2. O desembolso das transferências financeiras fica condicionado à avaliação de desempenho e dos resultados apresentados, na forma do art. 24, V, do Decreto Estadual nº 21/2019.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR TOTAL ATUALIZADO DO CONTRATO DE GESTÃO

5.1. O valor a ser desembolsado à consecução deste termo aditivo é de R\$ 789.947,68 (Setecentos e oitenta e nove mil novecentos e quarenta e sete reais e sessenta e oito centavos), perfazendo-se o valor global do Contrato de Gestão nº 001/2015 correspondente a R\$ 98.147.627,79 (Noventa e oito milhões cento e quarenta e sete mil seiscentos e vinte e sete reais e setenta e nove centavos).

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1. As despesas decorrentes do presente Termo Aditivo correrão à conta de recursos específicos, conforme demonstrativo do impacto orçamentário – financeiro abaixo:

Funcional Programática	Elemento de Despesa	Fonte	PI
48101.19.572.1490.2221	335041	01500000001 02500000001 01708000024	2080002221C



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



		02708000024	
48101.19.572.1490.2221	445042	01500000001 02500000001 01708000024 02708000024	2080002221E

CLÁUSULA SEXTA – DAS RATIFICAÇÕES

6.1. Permanecem em vigor as demais cláusulas e condições do **Contrato de Gestão nº 001/2015 – SECTET/FUNDAÇÃO GUAMÁ**, desde que não colidam com as novas condições ora acordadas e estabelecidas.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

7.1. A publicação do presente Termo Aditivo será efetuada pela SECTET, na forma de extrato, no Diário Oficial do Estado do Pará, no prazo de 10 (dez) dias, contados de sua assinatura, conforme prevê o § 5º do artigo 28 da Constituição do Estado do Pará.

E por estarem de acordo, os partícipes assinam o presente Instrumento em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, perante as testemunhas abaixo identificadas, para que produzam entre si os efeitos legais.

Belém-PA, de de 2025.

VICTOR ORENCEL
DIAS:5266027320
0

Assinado de forma digital
por VICTOR ORENCEL
DIAS:52660273200
Dados: 2025.06.27
14:59:47 -03'00'

VICTOR ORENCEL DIAS
Secretário de Estado da SECTET

Documento assinado digitalmente
JOAO CRISOSTOMO WEYL ALBUQUERQUE COS
Data: 27/06/2025 16:32:37-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>
COSTA:09679090230
Dados: 2025.06.27 13:17:32 -03'00'

JOAO C
WEYL A
COSTA:09679090230
JOÃO WEYL ALBUQUERQUE COSTA
Diretor Presidente da Fundação Guamá



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



ANEXO I - PLANO OPERACIONAL DO PROJETO LABORATÓRIO-ESCOLA DE GASTRONOMIA ATÉ
DEZEMBRO DE 2025

31º TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE GESTÃO Nº 001/2015

01. DADOS CADASTRAIS			
ÓRGÃO SUPERVISOR Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Educação Superior, Profissional e Tecnológica - SECTET			CNPJ 08.978.226/0001-73
ENDEREÇO Av. Conselheiro Furtado, nº 2520 – Bairro: Cremação.			
CIDADE Belém	UF PA	CEP 66063-060	DDD/TELEFONE (91) 4009-2500
NOME DO RESPONSÁVEL VICTOR ORENCEL DIAS			CPF 526.602.732-00
RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR 4770572 - PC/PA		CARGO Executivo	FUNÇÃO Secretário
ORGANIZAÇÃO SOCIAL CONTRATADA Fundação de Ciência, Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento Sustentável Guamá – FUNDAÇÃO GUAMÁ			CNPJ 11.024.200/0001-09
ENDEREÇO Av. Perimetral da Ciência, s/nº, Km 01, Bairro Guamá			
CIDADE Belém	UF PA	CEP 66075-750	DDD/TELEFONE 55 (91) 3321-8900
NOME DO RESPONSÁVEL João Crisóstomo Weyl Albuquerque Costa			CPF 096.790.902-30
RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR 3350169 PC/PA		CARGO Diretor Presidente	

02. IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO DO ADITAMENTO		
O presente Termo Aditivo tem sua origem no CONTRATO DE GESTÃO 001/2015, celebrado entre a Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Educação Superior, Profissional e Tecnológica — SECTET e a Fundação de Ciência, Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento Sustentável Guamá - Fundação Guamá, cujo objetivo é o fomento para a execução de atividades de gestão, a promoção do desenvolvimento científico, tecnológico e da inovação e a gestão administrativa do espaço denominado “Parque de Ciência e Tecnologia Guama” (PCT GUAMA).	Período de Execução	
	Início	Fim
	06/2025	12/2025



03. DESCRIÇÃO DA PROPOSTA

CONTEXTO E JUSTIFICATIVA

A proposta em questão visa coordenar e acompanhar as atividades de gestão administrativa necessárias para garantir a infraestrutura operacional do projeto **“Inovação, Sustentabilidade e Empreendedorismo com foco em preparar pessoas nas Usinas da Paz – TERPAZ: Laboratório-Escola de Gastronomia”**. Este projeto é de extrema importância, pois busca oferecer oportunidades de empregabilidade para a geração de renda e/ou inserção no mercado de trabalho em comunidades que muitas vezes enfrentam dificuldades socioeconômicas.

A realização de cursos de gastronomia e capacitação empreendedora nas unidades das Usinas da Paz (USIPAZ) representa uma estratégia fundamental para o desenvolvimento de competências profissionais alinhadas às demandas do mercado de trabalho. A iniciativa visa à formação de indivíduos tecnicamente qualificados, com maior potencial de empregabilidade e capacidade para empreender em seus próprios territórios.

Mais do que promover a qualificação técnica, o projeto assume um papel transformador ao fomentar a inclusão social, a autonomia e o empoderamento dos participantes, fortalecendo o protagonismo local e contribuindo diretamente para a redução das desigualdades sociais.

Com foco na adoção de práticas sustentáveis e soluções inovadoras, o projeto busca consolidar uma nova cultura de empreendedorismo, que articula crescimento econômico com responsabilidade socioambiental. Essa abordagem integrada favorece o surgimento de profissionais conscientes de seu papel no desenvolvimento local e regional.

Nesse contexto, o Programa Territórios pela Paz – TERPAZ reafirma-se como uma plataforma pública de impacto, voltada à promoção da cidadania, da equidade e do desenvolvimento social. O projeto fortalece os vínculos entre educação profissional, geração de renda e transformação territorial, gerando efeitos positivos duradouros nas vidas dos participantes e nas comunidades atendidas.

As ações de gestão incluem a aquisição, manutenção e seguro de equipamentos e utensílios essenciais, bem como a compra de insumos para as aulas práticas. Além disso, será assegurada a atuação de uma equipe administrativa para o pleno funcionamento do projeto. Essas ações visam criar condições adequadas para a formação de profissionais preparados para ingressar ou empreender no setor gastronômico.

A gastronomia tem se consolidado como uma área estratégica para a formação de profissionais criativos, empreendedores e tecnicamente capacitados, por meio de atividades teóricas e práticas que envolvem aspectos culturais, econômicos e sociais. Essa formação busca promover a



valorização da gastronomia brasileira e internacional, aliando qualidade, saúde e bem-estar.

O setor de alimentação fora do lar no Brasil representa quase um milhão de estabelecimentos, entre bares, restaurantes, lanchonetes, padarias, instituições de ensino, hospitais e outros. Com mais de 14 milhões de refeições servidas por dia, esse setor responde por aproximadamente 26% dos gastos com alimentação no país. Além disso, movimenta cerca de 2,4% do Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro e é responsável por 8% dos empregos diretos, o que equivale a quase seis milhões de trabalhadores (HOTEC, 2011).

O crescimento no número de microempresas no setor alimentício reforça o potencial da gastronomia como um campo fértil para o empreendedorismo. No entanto, esse crescimento exige maior qualificação da força de trabalho, tanto em técnicas culinárias quanto em boas práticas de higiene e segurança alimentar. Nesse sentido, o Laboratório-Escola de Gastronomia das USIPAZ oferece uma oportunidade concreta de profissionalização por meio de cursos que integram teoria e prática, capacitando os participantes para atuar com excelência em um mercado em constante expansão.

O projeto está alinhado aos objetivos do **Programa Territórios pela Paz – TERPAZ**, que promove políticas públicas integradas de inclusão social por meio de ações organizadas em sete eixos temáticos: (1) Capacitação técnica e profissional, educação básica, arte e cultura; (2) Emprego e renda, microcrédito e empreendedorismo, economia solidária; (3) Habitação, regularização fundiária e urbanização; (4) Saúde, esporte/lazer, assistência social; (5) Tecnologia e inclusão digital; (6) Meio ambiente e sustentabilidade; e (7) Mediação de conflitos e prevenção à violência.

De forma específica, os profissionais formados pelo Laboratório-Escola estarão aptos a atuar em todas as etapas da cadeia de produção alimentícia — desde o preparo até a armazenagem, distribuição e serviço — contribuindo para a geração de renda, inclusão produtiva e desenvolvimento social nos territórios atendidos.

Podendo atuar na higienização, pré-preparo, cocção, estocagem, elaboração e interpretação de fichas técnicas gastronômicas, acompanhamento de higienização de materiais e estruturas de cozinha, elaboração de cardápios gastronômicos, serviço aos clientes entre outras funções específicas desta categoria.

OBJETIVO GERAL

Fomentar o empreendedorismo e a inserção ao mercado de trabalho com foco na empregabilidade, por meio da capacitação técnica e do aprendizado prático, utilizando fundamentos da ciência e tecnologia de alimentos para promover o uso eficiente dos recursos



nas empresas de serviços de alimentação. A proposta busca manter elevados padrões de qualidade nos estabelecimentos do setor e fortalecer a gastronomia no estado do Pará. Para isso, serão oferecidos cursos e atividades formativas em até 20 Usinas da Paz, contemplando as 14 unidades de Usinas já inauguradas, com atividades em andamento, podendo ser estendidas para as próximas 06(seis) Usinas da Paz que encontram-se em fase de implantação, com previsão de serem inauguradas no segundo semestre do ano de 2025.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

EIXO 1 – Capacitação Técnica e Profissional

- Desenvolver competências operacionais nas técnicas de gastronomia, aliadas à organização e uso adequado da infraestrutura e dos equipamentos de cozinha;
- Capacitar profissionais para atuar em todas as etapas do processo culinário, aprimorando suas habilidades técnicas e práticas dentro da gastronomia contemporânea;
- Promover conhecimentos essenciais em nutrição, higiene, manipulação segura e armazenamento adequado de alimentos, conforme as normas sanitárias vigentes;
- Promover a formação profissional com foco na atuação em diferentes segmentos do setor alimentício, como restaurantes, bares, hotéis, refeitórios, serviços de catering e buffet, cruzeiros marítimos, embarcações, entre outros.

EIXO 2 – Empreendedorismo e Empregabilidade

- Preparar e qualificar os participantes para a inserção no mercado de trabalho, com ênfase na empregabilidade e na geração de renda;
- Estimular o empreendedorismo gastronômico, promovendo a formação de profissionais capazes de gerir seus próprios negócios e explorar oportunidades no setor gastronômico;
- Desenvolver competências em gestão operacional, ampliando a capacidade de atuação dos participantes em diferentes funções administrativas e produtivas dentro do ramo da alimentação.

EIXO 3 – Sustentabilidade e Responsabilidade Socioambiental



- Promover a conscientização ambiental no ambiente de trabalho, incentivando práticas sustentáveis como o aproveitamento integral dos alimentos, o reaproveitamento de insumos e a correta destinação e reciclagem de resíduos sólidos;
- Fomentar a responsabilidade social por meio do desenvolvimento de técnicas voltadas à melhoria da segurança alimentar e da qualidade de vida da comunidade.

EIXO 4 – Inovação e Bioeconomia Amazônica

- Incentivar a inovação e o uso de tecnologias aplicadas à produção de alimentos e bebidas;
- Estimular o desenvolvimento de novos produtos a partir de ingredientes da biodiversidade amazônica, contribuindo para a valorização da bioeconomia regional e a geração de soluções sustentáveis.

EIXO 5 – Integração com o Ecossistema de Inovação

- Promover a interação dos participantes com o ecossistema de inovação instalado no Parque de Ciência e Tecnologia Guamá, sob gestão da Fundação Guamá, viabilizando o acesso a ambientes tecnológicos, laboratórios especializados, startups e empresas de base científica e tecnológica;
- Estimular o intercâmbio de conhecimentos com profissionais atuantes nas áreas de pesquisa, desenvolvimento e inovação, ampliando a visão crítica e estratégica dos participantes quanto às possibilidades de atuação no setor alimentício;
- Favorecer a articulação entre formação técnica, empreendedorismo e inovação, a partir da vivência prática em espaços dinâmicos e colaborativos, contribuindo para o fortalecimento das cadeias produtivas locais e para o desenvolvimento regional sustentável;
- Consolidar a utilização dos ativos do Parque, sob coordenação institucional da Fundação, como ferramenta de apoio à qualificação profissional e ao crescimento de soluções tecnológicas voltadas à gastronomia, bioeconomia e sustentabilidade na Amazônia.
- Promover, ao final do percurso formativo, atividades de culminância e exposições nas dependências do Parque de Ciência e Tecnologia, com o objetivo de apresentar os produtos e soluções desenvolvidas, fomentar o networking e possibilitar o contato direto dos participantes com profissionais, instituições e empresas do setor alimentício e da inovação.

METODOLOGIA



As atividades formativas do projeto serão realizadas de forma presencial nos Laboratório-Escola de Gastronomia das unidades das Usinas da Paz já em funcionamento, localizadas nos municípios de Belém (bairros Cabanagem, Benguí, Terra Firme, Jurunas e Guamá), Ananindeua (Icuí-Guajará), Marituba, Castanhal, Abaetetuba, Canaã dos Carajás, Parauapebas, Marabá, Capanema e Benevides. Além disso, estão previstas mais 6 (seis) unidades a serem inauguradas ao longo do ano de 2025, que também serão contempladas com a execução das atividades.

Os cursos a serem ofertados nos laboratórios de gastronomia, serão realizados em turmas de carga horária variada, a depender do conteúdo a ser trabalhado. Serão ofertados por meio de módulos independentes ou complementares, permitindo uma abordagem flexível e adaptada ao perfil dos participantes. As aulas poderão ocorrer nos turnos matutino, vespertino e noturno, conforme o calendário de cada unidade, possibilitando o atendimento a diferentes públicos e realidades locais.

Cada turma contará com até 20 participantes, e cada módulo terá uma carga horária média de entre 40h ou 60h, distribuídas ao longo de aproximadamente 10 a 15 dias. Será possível ofertar até dois cursos por mês, conforme a capacidade operacional das unidades.

As aulas serão ministradas por instrutores qualificados e experientes na área da gastronomia e produção alimentícia, garantindo a qualidade do ensino e o alinhamento com as demandas do mercado de trabalho. Ao final de cada curso, os participantes receberão certificação, o que contribui para a valorização profissional e a inserção no mercado de trabalho ou desenvolvimento de atividades empreendedoras.

A metodologia adotada integrará aulas teóricas e práticas, com foco na aplicação dos conhecimentos em situações reais, desenvolvendo competências técnicas, comportamentais e empreendedoras nos cursistas. A proposta pedagógica considera ainda a interdisciplinaridade, com abordagem de temas como segurança alimentar, sustentabilidade, inovação e bioeconomia amazônica.

O catálogo de cursos está dividido em trilhas formativas, conforme mencionado acima, nos objetivos específicos, com descrição no quadro de Cursos abaixo:

Trilha Formativa de Cursos	CURSOS
1. Capacitação Técnica e Profissional	Técnicas de manipulação de alimentos e higiene na cozinha
	Técnicas de Produção de Alimentos,
	Técnicas de preparação de pratos regionais



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



	Preparação de Café da Manhã, e técnicas de montagem de mesa
	Técnicas de Preparo de massas e rechaios
	Técnicas de Confeitaria
	Cutinária Básica e Avançada
	Curso de fast food e lanches rápidos
	Pâtisserie e sobremesas
	Técnicas de panificação
2. Empreendedorismo e Empregabilidade	Como montar e gerir um negócio de alimentos
	Gestão da qualidade em bares e restaurantes
	Técnicas de vendas e atendimento ao cliente
	Planejamento financeiro para pequenos empreendedores
	Marketing digital para negócios gastronômicos
	Criação de um menu atrativo para bares e restaurantes
	Criação de cardápio para lanchonetes
	Cozinha internacional e técnicas de culinária específicas
	Capacitação de maître
	Coquetelaria e harmonização de comidas e bebidas
	Treinamento de barista
3. Sustentabilidade e Responsabilidade Socioambiental	Curso de pizzaiolo profissional
	Churrasqueiro e técnicas de grelha
	Práticas sustentáveis na produção de alimentos
	Gestão de resíduos e reaproveitamentos na produção alimentícia: temperos, geléias, compotas, pastas, e et...
	Preparação de temperos, geléias, compotas, pastas, e et...
4. Inovação e Bioeconomia Amazônica	Organização de Eventos e Montagem de Mesas com recursos sustentáveis
	Uso consciente de recursos naturais
	Aproveitamento sustentável de ingredientes amazônicos, para preparação de pratos regionais.
5. Integração com o Ecosistema de Inovação	Desenvolvimento de produtos inovadores com biodiversidade local
	Pesquisa e valorização de recursos naturais amazônicos na preparação de alimentos
	Inovação Social e Empreendedorismo
	Curso de preparação para participação de hubs e parques tecnológicos
	Cursos de preparação para Participação em feiras e eventos de inovação na produção alimentícia.



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



04. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO FÍSICO-FINANCEIRA ATUALIZADO ATÉ DEZEMBRO DE 2025					
EIXO	META	INDICADOR	INÍCIO	FIM	TOTAL
Empreendedorismo e negócios - PROJ. LAB. DE GASTRONOMIA	Garantir a contratação de até 7 bolsistas por mês, mantendo esse limite para alcançar um bom equilíbrio na contratação de bolsistas ao longo do período.	Até 7 bolsistas contratados, por mês	MÊS 01	MÊS 07	R\$ 180.000,00
	Realizar a compra ou aquisição de, no máximo, 30 equipamentos, mantendo esse limite para garantir o controle e a eficiência nesse processo.	Aquisição de até 30 equipamentos	MÊS 01	MÊS 07	R\$ 25.450,00
	Alcançar o número de alunos atendidos e qualificados, nas salas de gastronomia, nas Usinas da Paz.	Garantir a qualificação de, no mínimo, 9.000 alunos	MÊS 01	MÊS 07	R\$ 516.000,00
	Locomoção intermunicipal, diárias e hospedagem, para até 12 visitas técnicas nas salas de gastronomia fora da região metropolitana de Belém.	Realizar até 06 visitas técnicas nas salas de gastronomia, fora da região metropolitana de Belém	MÊS 01	MÊS 07	R\$ 23.929,68
	Assegurar veículo utilitário para suporte à logística de entrega de materiais e transporte de equipamentos, bem como visitas técnicas e atividades do LAB. DE GASTRONOMIA	Garantir, no mínimo, 01 veículo mensalmente	MÊS 01	MÊS 07	R\$ 44.568,00
TOTAL					R\$ 789.947,68

05. PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS ATUALIZADO DE MAIO ATÉ DEZEMBRO DE 2025	
GRUPO/NATUREZA DA DESPESA	TOTAL
DESPESAS CORRENTES	
Bolsa	R\$ 180.000,00



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



Diária	R\$ 5.929,68
Passagem e despesas com locomoção	R\$ 18.000,00
Serviço de Terceiro Pessoa Jurídica	R\$ 560.568,00
SUB-TOTAL	R\$ 764.497,68
DESPESAS DE CAPITAL	
Equipamentos e mobiliários	R\$ 25.450,00
SUB-TOTAL	R\$ 25.450,00
TOTAL	R\$ 789.947,68

06. DETALHAMENTO DO PLANO DE APLICAÇÃO ATUALIZADO DE MAIO ATÉ DEZEMBRO DE 2025							
DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA	TIPO DE DESPESA	QTD .	UND.	VALOR UNITÁRIO	TOTAL	PROJETO
Contratação de bolsista - nível graduado com experiência e/ou mestrado	07 Bolsistas para atuação nas atividades técnicas e voltadas para inovação do projeto LAB. DE GASTRONOMIA	Bolsas	6	Meses	R\$ 30.000,00	R\$ 180.000,00	GASTRONOMIA
Aquisição de equipamentos para cozinha industrial	Aquisição de equipamentos de cozinha industrial para estruturação e/ou substituição nas salas de gastronomia LAB. DE GASTRONOMIA (Anexo II)	Imobilizado	1	Verba	R\$ 25.450,00	R\$ 25.450,00	GASTRONOMIA
Contratação de serviços de cartões pré-pagos com recargas	Garantir a aquisição de pronto atendimento de materiais	Serviço de Terceiros - PJ	6	Meses	R\$ 76.000,00	R\$ 456.000,00	GASTRONOMIA



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



mensais	de uso e consumo (conforme o anexo I - insumos culinários; higiene e limpeza; expediente; suprimentos de informática; copa e cozinha etc.) para manter o bom funcionamento o de até 20 LAB. DE GASTRONOMIA (com taxa de serv. 2%)						
Contratação de serviços de manutenção em maquinários de cozinha industrial	Garantir o bom funcionamento o de todo o maquinário utilizado em até 20 salas de gastronomia	Serviço de Terceiros - PJ	20	Usinas	R\$ 3.000,00	R\$ 60.000,00	GASTRONOMIA
Despesas com locomoção	Aquisição de passagens para equipe em visita técnica nas usinas fora da área metropolitana de Belém (Marabá, Parauapebas, Canaã, Benevides,	Passagens e despesas com locomoção	12	Passagens	R\$ 1.500,00	R\$ 18.000,00	GASTRONOMIA



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



	Castanhal, Capanema e mais 06 usinas a inaugurar)						
Despesas com Diárias	Pagamento de diárias para equipe em visita técnica nas usinas fora da área metropolitana de Belém (Marabá, Parauapebas, Canaã, Benevides, Castanhal, Capanema e mais 06 usinas a inaugurar)	Diárias	24	Diárias	R\$ 247,07	R\$ 5.929,68	GASTRONOMIA
Contratação de serviços de cartões pré-pagos com recargas mensais	Garantir o abastecimento de combustível no carro alugado para as demandas do projeto, média mensal de 200L de diesel (com taxa de serviço de 2%)	Serviço de Terceiros - PJ	6	Meses	R\$ 1.428,00	R\$ 8.568,00	GASTRONOMIA
Locação de veículos	Locação de carro utilitário para ficar a disposição para suporte à logística de entrega de materiais e	Serviço de Terceiros - PJ	6	Meses	R\$ 6.000,00	R\$ 36.000,00	GASTRONOMIA



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



	transporte de equipamentos, bem como visitas técnicas e atividades do LAB. DE GASTRONOMIA.						
						R\$ 789.947,68	

07. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO (R\$)				
Parcela	PERÍODO (MÊS/ANO)	VALOR DA PARCELA	OUTRAS DESPESAS DE CUSTEIO - ODC	OUTRAS DESPESAS DE CAPITAL - ODK
1ª	junho/2025	R\$ 280.282,56	R\$ 254.832,56	R\$ 25.450,00
2ª	Agosto/2025	R\$ 254.832,56	R\$ 254.832,56	-
3ª	Outubro/2025	R\$ 254.832,56	R\$ 254.832,56	-
VALOR TOTAL		R\$ 789.947,68	R\$ 764.497,68	R\$ 25.450,00

08. PROPOSIÇÃO		
Belém, de de 2025.		
Documento assinado digitalmente  JOAO CRISOSTOMO WEYL ALBUQUERQUE COS Data: 27/06/2025 16:35:34-0300 Verifique em https://validar.itl.gov.br		
JOÃO WEYL COSTA Diretor Presidente Fundação de Ciência, Tecnologia, Inovação de Desenvolvimento Sustentável Guamá		

09. APROVAÇÃO	
Belém, de de 2025.	
VICTOR ORENGEL DIAS:52660273200 Assinado de forma digital por VICTOR ORENGEL DIAS:52660273200 Dados: 2025.06.27 15:00:10 -03'00'	
VICTOR ORENGEL DIAS Secretaria de Ciência, Tecnologia e Educação Superior, Profissional e Tecnológica	

**ANEXO III - LISTA ESTIMADA DE MATERIAIS DE USO/CONSUMO PROJETO LAB. DE
GASTRONOMIA**

MATERIAL DE USO E CONSUMO					
DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD. /MÊS	QTD. /6 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR 6 MESES
alho	KG	5	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
ÁLCOOL 70%	L	18	108	R\$ 8,00	R\$ 864,00
AMENDOIM SEM CASCA	KG	5	30	R\$ 20,00	R\$ 600,00
CHOCOLATE COBERTURA (EM BARRA)	KG	27	162	R\$ 30,00	R\$ 4.860,00
CHOCOLATE NOBRE AO LEITE (EM BARRA)	KG	29	174	R\$ 48,00	R\$ 8.352,00
LEITE CONDENSADO CAIXA	CAIXA	72	432	R\$ 6,00	R\$ 2.592,00
limão	KG	10	60	R\$ 5,00	R\$ 300,00
ABÓBORA	KG	12	72	R\$ 5,00	R\$ 360,00
AÇAFRÃO	KG	2	12	R\$ 12,00	R\$ 144,00
AÇUCAR CRISTAL	KG	45	270	R\$ 4,75	R\$ 1.282,50
AÇUCAR REFINADO	KG	45	270	R\$ 7,00	R\$ 1.890,00
ÁGUA SANITÁRIA (A BASE DE CLORO)	L	55	330	R\$ 4,00	R\$ 1.320,00
ALFACE	MAÇO	20	120	R\$ 5,00	R\$ 600,00
ALFAVACA	MAÇO	20	120	R\$ 4,99	R\$ 598,80
Alho frito	POTE	20	120	R\$ 5,53	R\$ 663,60
AMIDO DE MILHO	KG	27	162	R\$ 6,90	R\$ 1.117,80
ARROZ BRANCO	KG	55	330	R\$ 8,00	R\$ 2.640,00
ARROZ PARBOILIZADO	KG	55	330	R\$ 6,81	R\$ 2.247,30
AZEITE DE DENDE	L	18	108	R\$ 23,00	R\$ 2.484,00
AZEITE DE OLIVA	L	63	378	R\$ 70,00	R\$ 26.460,00
AZEITONA VERDE	PACOTE	73	438	R\$ 7,19	R\$ 3.149,22
BACON	KG	36	216	R\$ 46,00	R\$ 9.936,00
BANANA DA TERRA	KG	15	90	R\$ 12,00	R\$ 1.080,00
BATATA	KG	55	330	R\$ 8,00	R\$ 2.640,00
BATATA PALHA	PACOTE	45	270	R\$ 12,60	R\$ 3.402,00
FÍGADO	KG	45	270	R\$ 18,00	R\$ 4.860,00
BUCHO BOVINO	KG	40	240	R\$ 19,99	R\$ 4.797,60
CACHAÇA	GARRAFA	35	210	R\$ 14,00	R\$ 2.940,00



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



CAIXA DE CLIPS PEQUENO	CAIXA	27	162	R\$ 26,91	R\$ 4.359,42
Camarão salgado (tamanho M)	KG	45	270	R\$ 80,00	R\$ 21.600,00
CANELA EM PÓ	G	2	12	R\$ 15,00	R\$ 180,00
CARNE MOÍDA	KG	55	330	R\$ 35,00	R\$ 11.550,00
CARNE SUINA	KG	55	330	R\$ 25,00	R\$ 8.250,00
Castanha de caju torrada	KG	2	12	R\$ 60,00	R\$ 720,00
CASTANHA DO PARÁ DESIDRATADA	KG	2	12	R\$ 75,00	R\$ 900,00
Cebola	KG	27	162	R\$ 6,00	R\$ 972,00
CENOURA	UNID	36	216	R\$ 2,40	R\$ 518,40
CHEIRO VERDE	MAÇO	60	360	R\$ 8,50	R\$ 3.060,00
CHICORIA	MAÇO	60	360	R\$ 4,99	R\$ 1.796,40
CHIMICHURI	PACOTE	35	210	R\$ 5,69	R\$ 1.194,90
CHOCOLATE BRANCO (EM BARRA)	KG	33	198	R\$ 70,00	R\$ 13.860,00
CHOCOLATE EM PÓ (50%)	KG	33	198	R\$ 40,00	R\$ 7.920,00
coco fresco	KG	18	108	R\$ 45,00	R\$ 4.860,00
CONFEITO DE CHOCOLATE Gourmet (QUADRADINHO) PARA DOCES FINOS	PACOTE	27	162	R\$ 47,00	R\$ 7.614,00
CONFETE COLORIDO DE BOLO	PACOTE	18	108	R\$ 19,00	R\$ 2.052,00
COPO DESCARTAVEL	PACOTE	5	30	R\$ 7,00	R\$ 210,00
COPO DE CAFÉ DESCARTAVEL	PACOTE	5	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
CORANTE ROSA EM PÓ	UNIDADE	2	12	R\$ 14,00	R\$ 168,00
CORANTE VERDE EM PÓ	UNIDADE	2	12	R\$ 14,00	R\$ 168,00
CREME DE LEITE	CAIXA	18	108	R\$ 5,50	R\$ 594,00
DESENGORDURANTE	L	18	108	R\$ 9,68	R\$ 1.045,44
DOCE DE LEITE	UNIDADE	27	162	R\$ 14,00	R\$ 2.268,00
ESPONJA	PACOTE	80	480	R\$ 8,00	R\$ 3.840,00
ESSENCIA DE BAUNILHA	UNIDADE	40	240	R\$ 17,00	R\$ 4.080,00
FARINHA DE FAROFA MEIO GROSSA	KG	20	120	R\$ 32,00	R\$ 3.840,00
FARINHA DE PIRACUI	KG	15	90	R\$ 45,00	R\$ 4.050,00
FARINHA DE ROSCA	KG	13	78	R\$ 10,00	R\$ 780,00
FARINHA PARA FAROFA	KG	15	90	R\$ 9,00	R\$ 810,00
FEIJÃO CAVALO (RAJADO)	KG	45	270	R\$ 16,00	R\$ 4.320,00
FEIJÃO DE CORDA	KG	45	270	R\$ 12,00	R\$ 3.240,00
Feijão fradinho (marca kicaldo)	KG	45	270	R\$ 12,00	R\$ 3.240,00



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



FERMENTO EM PÓ QUIMICO	UNIDADE	9	54	R\$ 5,10	R\$ 275,40
FILE DE PESCADA BRANCA	KG	45	270	R\$ 70,00	R\$ 18.900,00
FOLHA DE LOURO	PACOTE	20	120	R\$ 2,43	R\$ 291,60
frango	KG	91	546	R\$ 15,60	R\$ 8.517,60
GARFO DESCARTÁVEL	PACOTE	20	120	R\$ 5,81	R\$ 697,20
Gengibre (ralado)	KG	29	174	R\$ 18,00	R\$ 3.132,00
GUARDANAPO DE PAPEL	PACOTE	145	870	R\$ 1,99	R\$ 1.731,30
JAMBU	MAÇO	36	216	R\$ 5,99	R\$ 1.293,84
LARANJA	KG	36	216	R\$ 9,98	R\$ 2.155,68
LEITE CONDENSADO SEMI DESNATADO	CX	40	240	R\$ 9,00	R\$ 2.160,00
LEITE CONDENSADO INTEGRAL	CX	73	438	R\$ 14,00	R\$ 6.132,00
LEITE DE COCO	L	36	216	R\$ 39,00	R\$ 8.424,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL	PACOTE	36	216	R\$ 14,90	R\$ 3.218,40
LEITE INTEGRAL LÍQUIDO	L	136	816	R\$ 5,49	R\$ 4.479,84
LIMPA ALUMÍNIO	L	27	162	R\$ 8,00	R\$ 1.296,00
LINGUA BOVINA	KG	64	384	R\$ 20,00	R\$ 7.680,00
MACARÃO ESPAGUETE	PACOTE	40	240	R\$ 7,00	R\$ 1.680,00
MACAXEIRA	KG	20	120	R\$ 1,67	R\$ 200,40
MAIONESE SACHÊ	KG	18	108	R\$ 30,00	R\$ 3.240,00
MANTEIGA	KG	36	216	R\$ 26,00	R\$ 5.616,00
MANTEIGA SEM SAL	KG	22	132	R\$ 22,00	R\$ 2.904,00
MARACUJÁ (FRUTA)	KG	15	90	R\$ 42,99	R\$ 3.869,10
MARGARINA VIGOR SABOR MANTEIGA	POTE	18	108	R\$ 20,00	R\$ 2.160,00
MASSA PARA LASANHA	PACOTE	22	132	R\$ 4,99	R\$ 658,68
MILHO BRANCO	PACOTE	36	216	R\$ 9,00	R\$ 1.944,00
MOLHO DE SOJA	L	18	108	R\$ 10,00	R\$ 1.080,00
OLEO DE GERGELIM	L	22	132	R\$ 20,00	R\$ 2.640,00
OLEO DE SOJA	L	29	174	R\$ 7,70	R\$ 1.339,80
OVOMALTINE	LATA	22	132	R\$ 16,00	R\$ 2.112,00
OVOS	CUBA	55	330	R\$ 30,00	R\$ 9.900,00
PALHA DE AÇO	PACOTE	13	78	R\$ 10,00	R\$ 780,00
PAPEL ALUMÍNIO (ROLO)	ROLO	20	120	R\$ 8,00	R\$ 960,00
PAPEL FILME	ROLO	20	120	R\$ 8,90	R\$ 1.068,00
PAPEL MANTEIGA (ROLO)	ROLO	20	120	R\$ 8,00	R\$ 960,00



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



PAPEL PARA DISPENSER (FARDO)	FARDO	20	120	R\$ 20,00	R\$ 2.400,00
PAPEL TOALHA	PACOTE	20	120	R\$ 7,00	R\$ 840,00
PAU DE CANELA	PCOTE	20	120	R\$ 3,00	R\$ 360,00
PEITO DE FRANGO S/ OSSO	KG	40	240	R\$ 19,99	R\$ 4.797,60
PEIXE DOURADA EM POSTA	KG	35	210	R\$ 70,00	R\$ 14.700,00
PERFEX (PANO DESCARTÁVEL)	ROLO	20	120	R\$ 16,99	R\$ 2.038,80
PESCADA AMARELA POSTA	KG	28	168	R\$ 80,00	R\$ 13.440,00
Pimenta dedo de moça	KG	5	30	R\$ 19,90	R\$ 597,00
PIMENTA PRETA P MOER	PACOTE	20	120	R\$ 18,00	R\$ 2.160,00
PIMENTÃO VERMELHO	KG	15	90	R\$ 14,00	R\$ 1.260,00
PIMENTINHA VERDE	KG	15	90	R\$ 9,98	R\$ 898,20
PIRARUCU SALGADO	KG	16	96	R\$ 80,00	R\$ 7.680,00
POLPA DE CUPUAÇU	KG	20	120	R\$ 30,00	R\$ 3.600,00
PRATINHO DESCARTAVEL (MÉDIO)	PACOTE	20	120	R\$ 5,00	R\$ 600,00
PRATINHO DESCARTAVEL (PEQUENO)	PACOTE	20	120	R\$ 2,79	R\$ 334,80
QUEIJO MUSSARELA	KG	15	90	R\$ 66,90	R\$ 6.021,00
quiabo	KG	20	120	R\$ 10,08	R\$ 1.209,60
REPOLHO	KG	20	120	R\$ 4,00	R\$ 480,00
REQUEIJAO	POTE	20	120	R\$ 8,99	R\$ 1.078,80
RESMA DE PAPEL A4	RESMA	20	120	R\$ 19,00	R\$ 2.280,00
SABÃO LÍQUIDO 5L	L	15	90	R\$ 22,00	R\$ 1.980,00
SACO DE PORCIONAR (ROLO)	ROLO	20	120	R\$ 16,25	R\$ 1.950,00
SAL	KG	20	120	R\$ 3,79	R\$ 454,80
TAMBAQUI	KG	18	108	R\$ 34,00	R\$ 3.672,00
TOMATE	KG	9	54	R\$ 9,95	R\$ 537,30
TOUCA DESCARTÁVEL (PCT)	PACOTE	14	84	R\$ 15,00	R\$ 1.260,00
CUPIN BOVINO	KG	18	108	R\$ 40,00	R\$ 4.320,00
ACEN BOVINO	KG	18	108	R\$ 32,00	R\$ 3.456,00
COXA E SOBRECOXA	KG	18	108	R\$ 25,50	R\$ 2.754,00
PAULISTA BOVINO	KG	18	108	R\$ 41,99	R\$ 4.534,92
PATINHO BOVINO	KG	18	108	R\$ 45,99	R\$ 4.966,92
CONTRA FILÉ BOVINO	KG	18	108	R\$ 56,99	R\$ 6.154,92
PRESUNTO	KG	16	96	R\$ 25,00	R\$ 2.400,00
PEITO DE PERU DEFUMADO	KG	13	78	R\$ 45,00	R\$ 3.510,00
TUCUPI	L	13	78	R\$ 22,00	R\$ 1.716,00



GOVERNO DO ESTADO PARÁ

SECRETARIA DE
CIÊNCIA, TECNOLOGIA E
EDUCAÇÃO SUPERIOR,
PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



UVA SEM CAROÇO VERDE	KG	10	60	R\$ 11,00	R\$ 660,00
VINAGRE	L	11	66	R\$ 8,00	R\$ 528,00
CAÇAROLA CALDEIRÃO PARA MASSAS -Espagueteira 4 Div 31x16, 5cm -10 L Aço Inox	UNIDADE	-	5	R\$ 500,00	R\$ 2.500,00
PANELA DE PRESSÃO EM ALUMÍNIO ANTIADERENTE STARFLON MAX 4,5 L	UNIDADE	-	2	R\$ 300,00	R\$ 600,00
PANELA INOX, TIPO CALDEIRÃO PEQUENA (5L)	UNIDADE	-	4	R\$ 500,00	R\$ 2.000,00
TOTAL					R\$ 447.053,88



ANEXO III - LISTA DE MATERIAL PERMANENTE PROJETO LAB. DE GASTRONOMIA

MATERIAL PERMANENTE				
DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA	QNT 6 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR 6 MESES
BALANÇA DE COZINHA DIGITAL PRECISÃO 5KG	UNIDADE	4	R\$ 220,00	R\$ 880,00
Batedeira Planetária Industrial Cuba Inox 5L 4V Vermelha 110V	UNIDADE	3	R\$ 1.170,00	R\$ 3.510,00
FORNO TURBO ELÉTRICO INOX INDUSTRIAL, 5 ESTEIRAS, WOLTAGEM 220V, POTÊNCIA 2600 W	UNIDADE	1	R\$ 9.500,00	R\$ 9.500,00
LIQUIDIFICADOR DE INOX, INDUSTRIAL PROFISSIONAL ALTA ROTAÇÃO DE 1,5 LITROS, 110V, POTÊNCIA TOTAL 800W	UNIDADE	10	R\$ 556,00	R\$ 5.560,00
MIXER VERTICAL COM PROCESSADOR INOX 3 EM 1, 750 W, 110V	UNIDADE	10	R\$ 600,00	R\$ 6.000,00
TOTAL		28		R\$ 25.450,00



DIÁRIO OFICIAL



Belém, Segunda-feira
30 de Junho de 2025

ANO CXXXIV DA IOE
135ª DA REPÚBLICA
Nº 36.279

República Federativa do Brasil - Estado do Pará

122 Páginas

Segunda-feira, 30 DE JUNHO DE 2025

DIÁRIO OFICIAL Nº 36.279 ■ 101

EXTRATO DO 31º TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE GESTÃO Nº 001/2015 – SECTET/FUNDAÇÃO GUAMÁ

Contrato de Gestão Nº 001/2015 (Processos Eletrônicos nº E 2025/2649137)

Nº do Termo Aditivo: 31

Data da Assinatura: 27/06/2025

Origem: O presente Termo Aditivo tem sua origem no CONTRATO DE GESTÃO nº 001/2015, celebrado entre a Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Educação Superior, Profissional e Tecnológica – SECTET e a Fundação de Ciência, Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento Sustentável Guamá - Fundação Guamá, cujo objetivo é o fomento para a execução de atividades de gestão, a promoção do desenvolvimento científico, tecnológico e da inovação e a gestão administrativa do espaço denominado "Parque de Ciência e Tecnologia Guamá" (PCT GUAMÁ).

Objeto do aditamento: O presente instrumento tem por objeto a inclusão de novas metas no Laboratório-Escola de Gastronomia e o aporte de recursos financeiros, com a consequente atualização do Plano Operacional, cuja execução será de acordo com o prazo de vigência do Contrato de Gestão nº 001/2015

Valor do Aditivo: O valor a ser desembolsado à consecução deste termo aditivo é de R\$ 789.947,68 (Setecentos e oitenta e nove mil novecentos e quarenta e sete reais e sessenta e oito centavos).

Dotação Orçamentária: As despesas decorrentes do presente Termo Aditivo correrão à conta de recursos específicos, conforme demonstrativo do

impacto orçamentário – financeiro abaixo:

Funcional Programática	Elemento de Despesa	Fonte	PI
48101.19.572.1490.2221	335041	01500000001 02500000001 01708000024 02708000024	2080002221C
48101.19.572.1490.2221	445042	01500000001 02500000001 01708000024 02708000024	2080002221E

Órgão Supervisor/Contratante: Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Educação Superior, Profissional e Tecnológica – SECTET (CNPJ nº 08.978.226/0001-73)

Organização Social/Contratada: Fundação de Ciência, Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento Sustentável Guamá – FUNDAÇÃO GUAMÁ (CNPJ nº 11.024.200/0001-09)

Ordenador: VICTOR ORENGEL DIAS, Secretária de Estado.

Protocolo: 1215071