



PODER EXECUTIVO

EXTRATO DE TERMOS ADITIVOS

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE COLMÉIA-TO EXTRATO DE ADITIVO DE CONTRATO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 465/2021
CONTRATO: 100/2021

OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ACESSORIA E CONSULTORIA PEDAGÓGICA E EDUCACIONAL, BEM COMO IMPLANTAR E IMPLEMENTAR PROJETOS E PROGRAMAS DE REPASSE CONSTITUCIONAL, GESTÃO PÚBLICA DOS SISTEMAS SIGARP, SIMEC/PAR, SIGPC, SIGECON E DEMAIS ATIVIDADES PERTINENTES A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

CONTRATANTE: FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, com sede na Avenida Longuinho Vieira Júnior, nº 934, Centro, CEP 77.725-000, Colméia-TO, inscrita no CNPJ nº 30.881.766/0001-93, representado neste ato pela Senhora, KELLY REJAINÉ FERREIRA TEIXEIRA, brasileira, solteira, portadora da Carteira de Identidade nº 446.939 SSP/TO, CPF nº 901.685.931-49, residente e domiciliada em Colméia-TO.

CONTRATADA: J C KARNIKOWSKI, com sede na Avenida Bernardo Sayão, nº 780, Sala 02, Miranorte-TO, inscrita no CNPJ nº 35.155.455/0001-60, representado neste ato pelo Senhor JÚLIO CESAR KARNIKOWSKI, brasileiro, divorciado, portador do CPF nº 367.720.110-15.

VIGÊNCIA: Em conformidade com a Cláusula sétima do Contrato nº 100/2021 e de acordo com o art. 57, da Lei nº 8.666/93, fica repactuado o prazo originalmente estabelecido a contar de 31/12/2022 até 31/12/2023.

BASE LEGAL: Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais.

Colmeia-TO, 22/12/2022

KELLY REJAINÉ FERREIRA TEIXEIRA
Secretária Municipal de Educação

INFORMATIVO

INSTITUTO BAUDUCCO® CAPACITA 100 JOVENS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE PARA TRABALHAR COM PANIFICAÇÃO E FERMENTAÇÃO NATURAL



Natal sem Panettone Bauducco® não é Natal, não é mesmo? E foi a partir do produto que hoje é o símbolo do Natal que a empresa se inspirou para criar o Instituto Bauducco®, para o ensino de panificação e fermentação natural a jovens da região dos Pimentas, em Guarulhos (SP), próximo a uma das principais fábricas da Bauducco®.

Desde a implantação do programa, 100 jovens entram no mercado de trabalho. O projeto dura, aproximadamente, 5 meses e, a cada curso, 20 participantes vivenciam oficinas e experiências para ajudá-los na formação.



De acordo com Paulo Cardamone, diretor de Sustentabilidade da Bauducco, no Instituto Bauducco®, a panificação é o ponto de partida para colocar a mão na massa e tirar os sonhos do forno.

"Há mais de 70 anos, a Bauducco® é muito conhecida por seus pães, torradas e Panettones. Esse projeto é muito importante para nós pois acreditamos no pão como ofício, artesanato, história e elemento pedagógico. Ele é o caminho para promover a transformação social que queremos ver no mundo, gerando oportunidades de realização profissional e geração de renda", conta Paulo.

Durante a formação, os alunos contam com professores convidados, entre eles, o mestre em Panificação

Rogério Shimura, que desenvolveu o cardápio da nova Loja Bauducco® Fermentação Natural, local em que alguns jovens, depois de formados, iniciaram a sua carreira como assistentes de panificação.

Um pouquinho de história

Em 1952, Carlo Bauducco trouxe um ingrediente especial da Itália: a Massa Madre, utilizada há mais de 70 anos nos produtos de Fermentação Natural da Bauducco®.

A Massa Madre é um fermento vivo alimentado diariamente com farinha, água, ar e muito carinho, dentro de um berçário. Esse processo garante mais sabor, aroma e maciez para o Bauducco® Panettone, Chocotone®, Pães, Bisnaguinha, Torradas, Colombas Pascal® e Chocolumbas®.

Além disso, este processo traz diversos benefícios como mais leveza, sabor, textura, melhora na digestão, saciedade, vitaminas e nutrientes, deixando os produtos ainda mais especiais.

Ainda em 2022, a Bauducco lançou seu hub de conteúdo sobre fermentação natural. O objetivo é contar a história da fermentação natural da Bauducco, além de trazer especialistas para contarem mais sobre o processo e os benefícios da fermentação natural.

Fonte:

<https://razoesparaacreditar.com/instituto-bauducco-capacita-jovens/>



Diário Oficial Eletrônico

Jocã José dos Reis
Prefeito Municipal

Cristiane Divina Pereira Cardoso
Secretária Municipal de Administração,
Gestão e Planejamento (Dec. nº 68 de 28/06/2022)

Alessandra das Neves Rosa Fonseca
Secretária Municipal de Transparência
e Controle Interno (Dec. nº 69 de 28/06/2022)

Weliques Pereira Moraes
Coordenador do Diário Oficial Eletrônico do
Município de Colmeia-TO (Dec. nº 55 de 18/09/2015)