



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo
CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE

PORTARIA Nº 302, DE 20 DE JULHO DE 2018.

O DIRETOR-GERAL DO CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE, DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO ESPÍRITO SANTO, nomeado através da portaria 3.284 de 22.11.2017, publicada no DOU em 23.11.2017, no uso das atribuições que lhe confere a Portaria nº 1.070, de 05.06.2014, da Reitoria-Ifes, Considerando o contido no Memorando Nº 36/2018 – VNI-DPPGE,

RESOLVE:

I – Homologar e Divulgar a Chamada Pública nº 01/2018 - Manifestação de interesse para realização de parcerias em projetos de pesquisa e extensão tecnológica com o Ifes, conforme relação anexa.

ALOISIO CARNIELLI
Diretor-Geral



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE
Av. Elizabeth Minete Perim, S/N – Bairro São Rafael – 29375-000
Venda Nova do Imigrante – ES – Tel.: (28) 3546-8603
DIRETORIA-GERAL

EDITAL DE CHAMADA PÚBLICA Nº 01/2018 – PARA MANIFESTAÇÃO DE INTERESSE PARA REALIZAÇÃO DE PARCEIRIAS DE PESQUISA E EXTENSÃO TECNOLÓGICAS JUNTO AO IFES

O Diretor-Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Estado do Espírito Santo – Campus Venda Nova do Imigrante, com base nas Leis nº 10.973/2004, 8.666/1993, Decreto nº 5.563/2005 e, Resolução do Conselho Superior do Ifes nº 70/2011, e na missão institucional do Ifes descrita no Artigo 7º da Lei 11.892/2008, torna pública a abertura da chamada para manifestação de interesse para realização de parcerias em projetos de pesquisa e extensão tecnológica com o Ifes.

1. INFORMAÇÕES SOBRE A PARCEIRA

O Campus Venda Nova do Imigrante torna pública a chamada que visa atrair apoio de empresas públicas, particulares e cooperativas de crédito, com ou sem fins lucrativos, para a realização de parcerias de pesquisa e extensão tecnológica entre os anos de 2018 a 2021 na área de P&D da cafeicultura.

A presente chamada visa prover suporte para execução de projetos de pesquisa e extensão a âmbito Estadual, para promoção e melhoria da qualidade dos cafés do Espírito Santo. As empresas públicas, particulares e cooperativas deverão dar suporte ao desenvolvimento das ações, conforme demandas internas, apresentadas via editais de pesquisa e extensão do Campus Venda Nova do Imigrante, que serão submetidos após o firmamento do convênio, através deste instrumento.

2. CONDIÇÕES PARA REALIZAÇÃO DO APOIO

2.1 Para fins do disposto neste edital, considera-se:

I – Pesquisa aplicada na cafeicultura do estado do Espírito Santo: Financiamento de 04 projetos de pesquisa aplicada.

- *Processos tecnológicos para otimização da fermentação com culturas de arranque.*
- *Proposta de desenvolvimento de um torrador automatizado.*
- *Construção da matriz química e sensorial do café submetido a diferentes formas de blends, peneiras e padrões de torra, uma perspectiva sensorial e química.*
- *Beba café: percepção dos consumidores sobre diferentes métodos de extração.*

II – Extensão tecnológica na cafeicultura do estado do Espírito Santo: Financiamento de 01 projeto de extensão na área de:

- *Relações produtivas, tecnológicas e inovativas na produção de cafés especiais.*

2.2 Os apoiadores poderão realizar apoio por meio de:

I – apresentação de carta apoio aos projetos que serão publicados via edital interno a serem desenvolvidos.

II – disponibilização de recursos (custeio e capital) para desenvolvimento do projeto.

III – “intercambio” de profissionais/alunos

2.3 Os materiais ou serviços de que trata o item 2.2 serão fornecidos em caráter de doação, salvo nos casos em que os parceiros acordarem de forma diversa; os itens de custeio serão realizados via contratação da Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Ciência e Tecnologia – Facto – Ifes.

3. CONCESSÃO AOS APOIADORES

3.1 Ao parceiro será permitida a divulgação do apoio desde que seja autorizada anteriormente pelo Departamento de Comunicação do campus ou pelo Departamento de Comunicação da Reitoria.

3.1.1. Será permitida a divulgação por meio de outdoor, jornal, sites, revistas.

3.2 Caso o projeto resulte invenção passível de proteção intelectual, dever-se-á prioritariamente o atendimento da Agência de Inovação do Ifes que por sua vez poderá oferecer o apoio necessário para identificar a melhor forma de proteção e dar seguimento aos trâmites necessários para os registros junto ao Instituto Nacional de Propriedade Industrial, dentro dos termos estabelecidos em instrumento jurídico próprio.

4. DAS PROPOSTAS

4.1 Da abrangência das propostas

4.1.1 Neste Edital de Chamada Pública serão aprovados os parceiros com as melhores propostas de acordo com os projetos constantes no Anexo I, podendo esse número de propostas aprovadas ser variado de acordo com a capacidade e disponibilidade do campus.

4.1.2 A submissão de propostas é restrita a empresas públicas ou privadas atuantes no Estado do Espírito Santo.

4.1.3 Caberá ao Campus Venda Nova do Imigrante apresentar a abertura do edital para captação de parceiros, no qual constarão os títulos dos projetos, os planos de ações e o orçamento previsto. Aspectos metodológicos e de execução ficam restritos entre as partes que firmarem os contratos; processos passíveis de patenteamento ou segredo industrial, seguirão a política de inovação da agência de Inovação do Ifes – Agifes.

4.2 Da entrega e avaliação das propostas

4.2.1. As organizações interessadas devem manifestar interesse por meio do envio de cópia escaneada do formulário constante no Anexo II devidamente preenchido e assinado, no período de 23/07/2018 a 30/07/2018 e encaminhado para o e-mail lapc.vni@ifes.edu.br.

4.2.2. As propostas serão avaliadas segundo os seguintes critérios:

- a) Na análise de mérito será observado o disposto no art. 26 da Portaria Interministerial nº 507 de 2011, que trata da viabilidade e adequação da proposta apresentada em relação aos objetivos do programa, de acordo com critérios estabelecidos pelo órgão ou entidade repassador de recursos.
- b) Além da plena observância dos pressupostos estabelecidos nesta Chamada Pública, as propostas serão analisadas e classificadas por pontos obtidos, conforme os critérios a seguir em P1:

P1 – Critérios de Avaliação da qualificação técnica, da experiência institucional e da capacidade do proponente em apoio o projeto:

Item solicitado	Pontos	Peso
a. Histórico e experiência acumulada no desenvolvimento de ações de apoio à pesquisa e extensão tecnológica;	0 a 5 (um ponto por comprovação)	03
b. Produção documental e bibliográfica relativas a sistematização de processos de formação, assessoria e consultoria no fortalecimento e integração de políticas públicas desenvolvidos pela instituição	0 a 5 (um ponto por comprovação)	03
c. Experiência acumulada na elaboração e gestão de projetos e convênios	0 a 5 (um ponto por comprovação)	03
d. Relações institucionais com órgãos do poder público (ou entidades que se relacionem com o objeto do convênio), comprovadas por meio de declaração.	0 a 5 (um ponto por comprovação)	03
e. Infraestrutura disponível (capacidade de investimento nas ações do projeto)	0 a 5 pontos	03
f. Histórico de apoio e desenvolvimento da agricultura no estado do Espírito Santo por meio de parcerias, comprovadas por declarações	0 a 5 pontos	03
g. Qualificação da Equipe Institucional	0 a 5 pontos	02
Pontuação Máxima		100

c) A obtenção da pontuação em **P1**, acima referida nos itens “a” até o “d”, está condicionada à comprovação documental de todos os itens a serem analisados, tais como: declarações; certificados; relatórios; publicações ou outros que forem julgados pertinentes.

d) A obtenção da pontuação em **P1**, referida no item “e” (capacidade de investimento), está condicionada à comprovação de disponibilidade da instituição em prover suporte financeiro para execução dos projetos em questão. Está condicionada à comprovação documental como: declaração assinada pelo responsável institucional.

e) A obtenção da pontuação em **P1**, acima referida nos itens “f”, a apoio ao desenvolvimento da agricultura no estado do Espírito Santo ficará condicionada a comprovação por meio de declarações, relatórios institucionais e outros que forem julgados pertinentes.

f) A obtenção da pontuação em **P1**, acima referida no item “g” (histórico de apoio), está condicionada à comprovação, por meio de currículos de vida da equipe da instituição proponente, sendo considerados os critérios de grau de escolaridade, de formação específica e de experiência acumulada na área do objeto do presente Edital, a atribuição da pontuação de 0 a 5 pontos corresponderá:

I. Informações inexistentes ou não adequadas para o entendimento do item solicitado, ou ainda, atividades propostas não factíveis;

II. Informações existentes para o entendimento do item solicitado apresentadas de forma pouca clara ou inadequada;

III. Informações suficientes e claras para o entendimento do item proposto, apresentadas de formada organizada e com informações completas e corretas.

4.3.3. Caso a proposta submetida seja recusada pelo Ifes, será encaminhada via ofício a comunicação da recusa para o responsável da empresa, bem como o motivo de recusa.

4.3.4. Fica facultado à empresa que tenha sua manifestação de interesse recusada a interposição de recurso no prazo de até 3 dias úteis após a confirmação de recebimento do ofício de recusa.

4.4 A aceitação da manifestação de interesse não significa ainda firmamento de compromisso por parte do Ifes, estando sujeito a:

4.4.1 Existência de pesquisadores com conhecimento requerido pelas características do projeto;

4.4.2 Possibilidade de realização do projeto de forma que não prejudique as demais atividades de ensino, pesquisa e extensão existentes no Ifes;

4.4.3 Acordo sobre contrapartidas financeiras e não-financeiras de ambas as partes, de forma a manter o justo equilíbrio pela utilização do patrimônio público, seja ele tangível ou intangível;

4.4.4 Assinatura de Acordo de Cooperação, depende de prévia consulta a Procuradoria Federal no Ifes, bem como a assinatura da autoridade competente.

4.4.5 Assinatura de Termo de Cooperação Técnico-Científica, nos casos que envolvam transferências de recurso por parte da empresa, conforme estabelecido pela Resolução do Conselho Superior nº 18/2017 e seus anexos.

5. PRAZOS

5.1 Prazos do processo de seleção das propostas:

Atividade	Data
Lançamento do Edital e disponibilização no site institucional	20/07/2018
Período de submissão de propostas	23/07 a 30/07/2018
Divulgação do Resultado	31/07/2018
Prazo para interposição de recursos	01/08 a 03/08/2018
Análise de recursos	06/08/2018
Publicação do resultado final	07/08/2018

5.2 Prazo de Validade:

O presente Edital terá validade de 3 (três) anos.

5.3 Prazo de Execução do Projeto:

Para o prazo de execução do projeto será considerando o tempo necessário para implantação e consolidação das ações.

5.4 Divulgação dos Resultados:

O resultado final será divulgado na página do Ifes e informado por meio eletrônico.

6. ANEXOS

Anexo I – Especificações Complementares sobre os projetos de pesquisa e extensão tecnológica (Resumo dos projetos);

Anexo II – Termo de Submissão de Propostas;

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1 A qualquer tempo, a presente Chamada Pública poderá ser revogada por interesse público, ou anulada, no todo ou em parte, por vício insanável, sem que isso implique direito a indenização ou reclamação de qualquer natureza.

7.2 O concedente resolverá os casos omissos e as situações não previstas na presente Chamada Pública.

7.3 Os esclarecimentos acerca do conteúdo desta Chamada Pública poderão ser obtidos através do e-mail: lapc.vni@ifes.edu.br.

Venda Nova do Imigrante-ES, 20 de julho de 2018.

ALOISIO CARNIELLI
Diretor-Geral
Campus Venda Nova do Imigrante
PORTARIA N.º. 3.284 – DOU DE 23.11.2017



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE
Av. Elizabeth Minete Perim, S/N – Bairro São Rafael – 29375-000
Venda Nova do Imigrante – ES – Tel.: (28) 3546-8603
DIRETORIA-GERAL

ANEXO I

PROJETO 01 - PROCESSOS TECNOLÓGICOS PARA OTIMIZAÇÃO DA FERMENTAÇÃO COM CULTURAS DE ARRANQUE.

Resumo do Projeto de Pesquisa

O sabor do café é oriundo de uma gama de interações químicas e bioquímicas que se manifestam na análise sensorial, em função das técnicas que são empregadas desde a parte agrônômica, até as tecnologias adotadas pelo processamento. Mais recentemente foi levantada a hipótese de manipulação da qualidade, para a criação de rotas sensoriais através do controle da fermentação, seja no processamento por via-úmida ou por via seca. Porém, estes mesmos resultados mostram-se em fase evolutiva no tocante ao estado da arte, não existindo uma definição de uma única forma de processamento ou via de fermentação mais eficaz. As limitações observadas neste campo, dizem respeito as próprias condições climáticas observadas em campo (fazendas), bem como a infraestrutura inadequada para realização de ações em escala produtiva. Essa proposta de pesquisa tem por objetivo estudar o efeito de fermentações espontâneas e induzidas com culturas de leveduras e bactérias, em consórcio com o microclima, buscando entender a relação da radiação solar, temperatura média das lavouras e a amplitude térmica de diferentes faces de orientação de solo, altitudes e a partir dos recursos já disponíveis, entender a relação do processamento por via-úmida com fermentação induzida e espontânea, objetivando entender e estimar um limite de corte para uso ou não de culturas de leveduras no processamento via-úmida. Com base nestas lacunas apresentadas, este projeto pretende trabalhar as questões relativas ao processamento por via-úmida, a microbiologia dos frutos, tecnológicas eficazes, para avaliar os reflexos sensoriais e químicos que tais fermentações poderão apresentar, para que assim, seja possível estimar parâmetros que possam otimizar a qualidade final do café arábica em região de montanhas.

Volume de recursos necessários para execução da proposta:

Recursos de Custeio: R\$192.000,00

Recursos de Capital: R\$171.379,00

Bolsas de apoio a pesquisa, desenvolvimento e extensão: R\$320.400,00

Apoio para provisão de 01 bolsa de pós-doutorado (R\$4.500,00), 01 bolsa de Desenvolvimento Tecnológico e Industrial – DTI (R\$1.100,00), 01 bolsa de Coordenação de Pesquisa e Desenvolvimento (R\$2.100,00) e 03 bolsas de iniciação científica (R\$400,00). As bolsas possuem duração de 36 meses e serão implementadas após contratação das propostas mediante edital de convocação.

Valor total do projeto: R\$683.779,00

Prazo de execução: 36 meses.

PROJETO 02 - PROPOSTA DE DESENVOLVIMENTO DE UM TORRADOR AUTOMATIZADO.

Resumo do Projeto de Pesquisa

A qualidade final do café depende de diversos fatores, podendo citar os edafoclimáticos, os de ordem de processamento, secagem, etc., porém, o mais complexo manifesta-se ao final da cadeia produtiva, a torrefação, é nesta fase que a qualidade final da bebida será consolidada. Tendo em vista a gama de interações químicas que podem ser identificadas na fase de torrefação. Este projeto de pesquisa apresenta uma proposta inovadora, busca entender a relação de 04 diferentes processos de torra (máquinas e rotinas), além de apresentar um protótipo de um torrador de café que operará por torra em leito fluidizado. Os experimentos serão conduzidos no Laboratório de Análise e Pesquisa em Café – LAPC, no campus Venda Nova do Imigrante. Para avaliação dos processos de torra e do protótipo em questão, as amostras processadas serão analisadas pela técnica de infravermelho, para que seja possível observar e descrever a estrutura química dos frutos do cafeeiro, seguido do processo de análise sensorial, técnica que valida a qualidade final da bebida na indústria. Espera-se que os resultados sejam capazes de propor novas interações industriais, propor e estimar parâmetros mais fidedignos sobre a padronização da torra do café.

Volume de recursos necessários para execução da proposta:

Recursos de Custeio: R\$0,00

Recursos de Capital: R\$ 83.171,52

Bolsas de apoio a pesquisa, desenvolvimento e extensão: R\$28.800,00

Apoio para provisão de 02 bolsas de iniciação científica IC (R\$400,00). As bolsas possuem duração de 36 meses e serão implementadas após contratação das propostas mediante edital de convocação.

Valor total do projeto: R\$111.971,52

Prazo de execução: 36 meses.

PROJETO 03 – CONSTRUÇÃO DA MATRIZ QUÍMICA E SENSORIAL DO CAFÉ SUBMETIDO A DIFERENTES FORMAS DE *BLENDS*, PENEIRAS E PADRÕES DE TORRA.

Resumo do Projeto de Pesquisa

O café é um alimento que está presente diuturnamente em milhares de lares ao redor do mundo, possui uma cadeia produtiva complexa que envolve uma ampla gama de atores. Entretanto, diversos fatores interagem no decurso entre a produção e o consumo final, seja nos mercados de cafés especiais ou no mercado de cafés tradicionais. A complexidade da matriz química presente nos grãos, consorciada ao processo de formulação de *blends* e a torrefação fazem com que essa matéria seja amplamente manipulada pela indústria e pelos profissionais responsáveis pela definição da qualidade. Tradicionalmente o brasileiro tem o hábito de consumir cafés com torras mais acentuadas e por ter em sua composição industrial, misturas denominadas *blends*. Nessa linha de ação reside a proposta científica deste projeto, tendo em vista que nem todos podem ter acesso a cafés considerados exóticos ou até mesmo os micro-lotes de cafés considerados finos ou *gourmets*, por possuírem, muitas vezes os preços mais elevados, constrói-se assim a temática deste projeto, visando a otimização da curva de qualidade, para que se possa ofertar um produto com atributos mais desejáveis a partir de diferentes *blends* e diferentes formulações de peneiras, tendo como pano de fundo três formas distintas de torrefação. A partir destas formulações, espera-se construir uma matriz multivariada relacionando a composição química e sensorial para definir um ponto ótimo entre tais formulações, pois, a

correlação dos parâmetros químico sensoriais tem sido amplamente empregada em diversas pesquisas que tentam associar a qualidade do café aos compostos químicos presentes nos grãos. A partir desta proposta, pretende-se otimizar as combinações de peneiras e *blends*, em função do mercado de cafés tradicionais, aplicando peneiras inferiores ou até mesmo o café bica corrida (sem separação granulométrica) e no caso dos cafés finos, utilizarem peneiras 16/17/up, o que eleva o preço final do produto. Neste sentido, utilizar-se-á da matriz espectrométrica de infravermelho para obtenção de parâmetros químicos e da matriz sensorial de cada grupo de peneiras e *blends* para que seja possível determinar um ponto ótimo entre estes parâmetros. Como possíveis resultados desta pesquisa, espera-se estimar novos norteadores para a indústria que processa tal matéria prima, bem como elevar a curva de qualidade dos cafés que poderão utilizar do processo de mistura (*blends*) em suas formulações básicas.

Volume de recursos necessários para execução da proposta:

Recursos de Custeio: R\$0,00

Recursos de Capital: R\$ 0,00

Bolsas de apoio a pesquisa, desenvolvimento e extensão: R\$28.800,00

Apoio para provisão de 02 bolsas de iniciação científica IC (R\$400,00). As bolsas possuem duração de 36 meses e serão implementadas após contratação das propostas mediante edital de convocação.

Valor total do projeto: R\$28.800,00

Prazo de execução: 36 meses.

PROJETO 04 - BEBA CAFÉ: PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES SOBRE DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO.

Resumo do Projeto de Pesquisa

O café é a segunda bebida mais consumida no mundo, ficando atrás somente da água. Tal produto possui forte apelo no mercado nacional, quanto internacional, gera emprego e renda. Nos últimos anos, observam-se diferentes ações para promover a melhoria da qualidade do café no Brasil, passando por concursos de qualidade, certificações de origens, que tendem a estimular os produtores na melhoria da qualidade, observa-se ainda, os esforços empreendidos pela academia, para geração de novos saberes, que sejam capazes de otimizar a qualidade final da bebida. Porém, sabe-se que os melhores cafés quase sempre são exportados em grãos cru, para mercados que valorizam a qualidade final, como exemplo, tem-se a Alemanha como o maior importador da matéria prima verde do Brasil, após a importação esse produto é reexportado para o Leste Europeu com valor agregado. Nota-se um movimento crescente de estímulo ao consumo de cafés especiais, com a abertura de cafeteiras, pequenas torrefações, *Coffee shops*, que por excelência, passam a ofertar um produto singular ao consumidor. Mesmo assim, uma parcela considerável da sociedade não consome os cafés tipo como especiais, ou até mesmo, desconhece os métodos de extração e preparo mais sofisticados, considera como hipótese aqui, a proximidade do consumidor com a matéria prima, uma vez que o café é um produto de forte apelo nacional. Este projeto tem por objetivo o estudo da percepção de consumidores de café não treinados, sob a aceitação de diferentes formas de extração de café, para que a partir de tais observações, seja possível estimular o consumo de cafés especiais, desmitificar alguns parâmetros que são tidos como mitos na sociedade e promover, conseqüentemente, elevação da curva de qualidade do produto local ao consumidor. Além deste fator, o projeto de pesquisa em questão, capacitará alunos da rede pública estadual, para que sejam os executores das ações, estimulando o ambiente de empreendedorismo com o projeto, para que os alunos sejam coparticipantes das ações de ensino, pesquisa e extensão na comunidade

de estudo do projeto de pesquisa, e a partir das conexões que serão criadas com a comunidade, estimular o consumo e valorização dos cafés especiais produzidos no território capixaba.

Volume de recursos necessários para execução da proposta:

Recursos de Custeio: R\$24.450,00

Recursos de Capital: R\$16.350,00

Bolsas de apoio a pesquisa, desenvolvimento e extensão: R\$43.920,00

Apoio para provisão de 01 bolsa de iniciação científica IC (R\$400,00), 05- Iniciação científica Jr – 36 meses (R\$164,00). As bolsas possuem duração de 36 meses e serão implementadas após contratação das propostas mediante edital de convocação.

Valor total do projeto: R\$84.720,00

Prazo de execução: 36 meses.

PROJETO 05 - RELAÇÕES PRODUTIVAS, TECNOLÓGICAS E INOVATIVAS NA PRODUÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS.

Resumo do Projeto de Pesquisa

A cafeicultura de montanha do Espírito Santo se caracteriza por ter particularidades únicas, que vão desde o relevo, a topografia e a cultura do povo local, passando pelas próprias características sensoriais dos cafés que variam em função da altitude. Entretanto, o que torna o café uma matéria singular, além dos fatores climáticos, genéticos e fisiológicos é o saber fazer local de cada região e produtor, fazendo com que cada estado, cada microrregião, tenha suas características e particulares. Neste contexto, a cafeicultura de montanha se torna um ambiente rico em observação, tanto da perspectiva social, quanto na perspectiva econômica e produtiva, por ser uma zona agrícola de predominância de trabalho não mecanizado, em muitos casos. Neste cenário, a produção de cafés especiais vem se destacando nos últimos anos como uma forma de manutenção das gerações mais novas no campo, no processo de sucessão e inovação, e demonstrando formas de geração de riqueza e renda para pequenas famílias que apostaram na produção e industrialização da matéria prima que é gerada localmente. Este projeto de pesquisa, tem por objetivo e foco central o estudo da arte dos processos de tecnologia que são adotados e empregados por estes atores na forma como o café especial é produzido, e a partir de tais observações, propor um modelo de transferência de conhecimento para fortalecimento das técnicas já existentes e fomento ao ambiente de novos negócios. Uma vez findado o processo de estudo e observação, inicia-se a estratégia de transferência de conhecimento, com base nas expertises já existentes pela equipe executora, para que ocorra assim o processo de alavancagem e inovação. Transferindo e permitindo que estes produtores possam deslocar o ambiente de negócios para dentro de suas comunidades, modificando assim as relações comerciais, produtivas e sociotécnicas existentes, rompendo com as barreiras da geração de negócios exitosos.

Volume de recursos necessários para execução da proposta:

Recursos de Custeio: R\$183.200,00

Recursos de Capital: R\$75.449,48

Bolsas de apoio a pesquisa, desenvolvimento e extensão: R\$147.600,00

Apoio para provisão de 02 bolsas de iniciação científica IC (R\$400,00) e 02 bolsas de Desenvolvimento Tecnológico e Industrial – DTI (R\$1.100) e 01 bolsa de Coordenação das ações

de extensão (R\$1.100,00). As bolsas possuem duração de 36 meses e serão implementadas após contratação das propostas mediante edital de convocação.

Valor total do projeto: R\$406.249,48

Prazo de execução: 36 meses.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CAMPUS VENDA NOVA DO IMIGRANTE
Av. Elizabeth Minete Perim, S/N – Bairro São Rafael – 29375-000
Venda Nova do Imigrante – ES – Tel.: (28) 3546-8603
DIRETORIA-GERAL

ANEXO II

TERMO DE SUBMISSÃO DE PROPOSTAS – CHAMADA PÚBLICA 01/2018

Dados do proponente

Razão Social: _____

Nome Fantasia: _____

Endereço: _____

CNPJ: _____ Telefone: _____

E-mail: _____

Participação no Edital/ Projetos a serem financiados:

() **Projeto 01** - Processos Tecnológicos Para Otimização Da Fermentação Com Culturas De Arranque.

() **Projeto 02** - Proposta De Desenvolvimento De Um Torrador Automatizado.

() **Projeto 03** – Construção Da Matriz Química E Sensorial Do Café Submetido A Diferentes Formas De *Blends*, Peneiras E Padrões De Torra.

() **Projeto 04** - Beba Café: Percepção Dos Consumidores Sobre Diferentes Métodos De Extração.

() **Projeto 05** - Relações Produtivas, Tecnológicas E Inovativas Na Produção De Cafés Especiais.

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura