



FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE MINAS GERAIS

TDCO

TERMO DE DESCENTRALIZAÇÃO DE CRÉDITO ORÇAMENTÁRIO - TDCO Nº 008/22 QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE MINAS GERAIS E A EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS PARA EXECUÇÃO DO PROJETO "MONITORAMENTO DA QUALIDADE DE QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS GERAIS E CAPACITAÇÃO DE TÉCNICOS E PRODUTORES VISANDO AGREGAÇÃO DE VALOR E COMPETITIVIDADE"

A **Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais - FAPEMIG**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 21.949.888/0001-83, sediada na Avenida José Cândido da Silveira, nº 1500, Bairro Horto, em Belo Horizonte/MG, CEP: 31.170-000, representada neste ato por seu Presidente, **PAULO SÉRGIO LACERDA BEIRÃO**, inscrito no CPF/MF sob o nº 091.849.456-72, nomeado conforme Ato do Sr. Governador de Estado, em 14/11/2020, doravante denominada **ÓRGÃO TITULAR DO CRÉDITO**; e a **EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS -EPAMIG**, com sede na Av. José Cândido da Silveira, nº 1647, Bairro Cidade Nova, na cidade de Belo Horizonte/MG, CEP 31.170-000, inscrita no CNPJ sob o n. 17.138.140/0001-23, neste ato representada por sua presidente **NILDA DE FÁTIMA FERREIRA SOARES**, inscrita no CPF sob o nº 423.581.916-04, no uso das atribuições, doravante denominada **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO**;

Considerando que o Órgão Titular do Crédito é a agência de indução e fomento à pesquisa e à inovação de Minas Gerais e que, no cumprimento de sua finalidade, compete a ela apoiar projetos de natureza científica e tecnológica de instituições de direito público ou privado ou de pesquisadores individuais, que sejam considerados relevantes para o desenvolvimento científico, tecnológico, econômico e social do Estado;

Considerando que o Órgão Gerenciador do Crédito é a executora que, no cumprimento de sua finalidade, compete o fortalecimento da agricultura e da pecuária em Minas Gerais e desenvolve projetos que valorizam as especificidades regionais e que propõe inovações e alternativas às práticas agrícolas tradicionais e realiza pesquisas que buscam a melhoria da qualidade dos alimentos e resultam em novas tecnologias para aumentar a produtividade no campo, gerar mais renda para produtor rural e melhorar a qualidade de vida;

Considerando a Lei Estadual nº 22.929/2018, que estabelece em seu art. 17 que “Dos recursos atribuídos à FAPEMIG, correspondentes a, no mínimo, 1% (um por cento) da receita corrente ordinária do Estado e por ela privativamente administrados, nos termos do art. 212 da Constituição do Estado, no mínimo 40% (quarenta por cento) serão destinados ao financiamento de projetos desenvolvidos por instituições estaduais”, definindo no inc. III que deste total “no mínimo 15% (quinze por cento) ao custeio de programas e projetos em ciência, tecnologia e inovação, no âmbito das políticas públicas do Estado sob a responsabilidade de outras secretarias e outros órgãos e entidades da administração direta e indireta”;

Considerando que o Termo de Descentralização de Crédito Orçamentário - TDCO é o instrumento hábil a transferir o poder de gestão de crédito orçamentário e financeiro entre unidades orçamentárias integrantes do orçamento fiscal, viabilizando a realização de ações em que haja parceria entre órgãos ou entidades de interesse da Administração Pública Estadual;

Considerando o Parecer n. 15.601, de 24 de fevereiro de 2016, da Advocacia Geral do Estado de Minas Gerais - AGE, que orienta a utilização do Termo de Descentralização de Crédito Orçamentário (TDCO) quando a parceria envolver recursos destinados aos órgãos ou entidades da Administração Pública Estadual;

RESOLVEM celebrar o presente **TERMO DE DESCENTRALIZAÇÃO DE CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS**, com base na Lei Federal nº 4.320, de 17 de março de 1964, na Lei Federal nº 13.243, de 11 janeiro de 2016, e na Lei Federal nº 10.973/2004, que dispõe sobre estímulo ao desenvolvimento científico, à pesquisa, à capacitação científica e tecnológica, Decreto Estadual nº 47.442/2018, Lei Estadual nº 17.348/2008, Decreto Estadual nº 46.319/2013, a Lei Estadual nº 22.929/2018, no Decreto Estadual nº 46.304, de 28 de agosto de 2013, que dispõe sobre a descentralização de crédito orçamentário entre os órgãos e entidades da administração pública do poder executivo, na Lei Federal nº 13.303, de 30 de junho de 2016, de forma subsidiária e no que couber, e mediante as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

1. **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

Constitui objeto do presente instrumento a cooperação para execução direta no orçamento da **FAPEMIG** das despesas correspondentes à execução do projeto "**MONITORAMENTO DA QUALIDADE DE QUEIJOS ARTESANAIS DE MINAS GERAIS E CAPACITAÇÃO DE TÉCNICOS E PRODUTORES VISANDO AGREGAÇÃO DE VALOR E COMPETITIVIDADE**", nos termos previstos neste TDCO, e em conformidade com o Plano de Trabalho PPE-00037-21 (49080020) e Documento _Produtos (49244832) que são partes integrantes e inseparáveis do presente Termo.

2. **CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA**

O prazo de vigência deste TDCO é de **36 meses**, alinhado ao projeto que o deu origem, a contar da data de publicação do seu extrato na Imprensa Oficial do Estado de Minas Gerais, podendo ser prorrogado mediante solicitação, acompanhada de justificativa técnica e aceitação mútua dos **partícipes**, com a devida readequação do plano de trabalho do projeto, por meio da assinatura de Termo Aditivo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Este TDCO será extinto automaticamente após o término da vigência, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial entre os **partícipes**.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Qualquer alteração deste instrumento jurídico deverá ser realizada de comum acordo pelos **partícipes**, mediante termo aditivo, com as devidas justificativas, dentro da vigência do instrumento.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Fica vedado o aditamento do presente TDCO com o intuito de alterar o seu objeto, sob pena de nulidade do ato e responsabilidade do agente que o praticou.

3. **CLÁUSULA TERCEIRA - DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS**

Os créditos orçamentários no valor de R\$1.835.110,89 (hum milhão oitocentos e trinta e cinco mil cento e dez reais e oitenta e nove centavos) e correrão à conta da(s) Dotação(es) Orçamentária(s):

2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1

2071.19.571.001.4010.0001.3.3.90.18.0.10.1

2071.19.571.001.4010.0001.3.3.90.20.0.10.1

2071.19.571.001.4010.0001.3.3.90.30.0.10.1

2071.19.571.001.4010.0001.3.3.90.39.0.10.1

2071.19.571.001.4010.0001.4.4.50.42.0.10.1

2071.19.571.001.4010.0001.4.4.90.52.0.10.1

4. **CLÁUSULA QUARTA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS**

Os recursos orçamentários e financeiros destinados obrigatoriamente ao pagamento das despesas decorrentes deste Termo de Descentralização de Crédito Orçamentário, conforme especificado no detalhamento dos itens do orçamento aprovado, serão descentralizados pela FAPEMIG à EPAMIG, preferencialmente em parcela única a ser disponibilizada mediante disponibilidade financeira.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A execução deverá obedecer ao detalhamento dos itens do Plano de Trabalho, que será parte integrante deste instrumento.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Os recursos financeiros previstos neste termo limitam-se ao valor constante na presente Cláusula, não se responsabilizando o **ÓRGÃO TITULAR DO CRÉDITO** pelo aporte de quaisquer outros recursos em decorrência de modificação do projeto original ou por fatos supervenientes que necessitem de suplementação a qualquer título.

PARÁGRAFO TERCEIRO: O crédito orçamentário descentralizado não utilizado pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO** deve, obrigatoriamente, retornar à FAPEMIG, até o término do exercício financeiro em que ocorreu a descentralização, conforme art 7º do Decreto Estadual nº 46.304/2013.

5. **CLÁUSULA QUINTA - EXECUÇÃO ORÇAMENTÁRIA-FINANCEIRA**

A disponibilização dos recursos financeiros a que se refere à Cláusula Terceira dar-se-á nos termos dos artigos 2º, 5º e 6º do DECRETO Nº 46.304, DE 28 DE AGOSTO DE 2013, transferindo ao **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO** o poder de gestão de crédito orçamentário da FAPEMIG, e viabilizando a realização do objeto do presente instrumento, de forma a permitir a execução dos recursos no próprio orçamento da FAPEMIG, competindo-lhes:

5.1. AO ÓRGÃO TITULAR DO CRÉDITO

1. Cadastrar, junto à Superintendência Central de Contadoria Geral – SCCG, a unidade executora beneficiária com a descentralização;
2. Designar, por meio de Portaria Conjunta com o órgão gerenciador do crédito o ordenador de despesas, os responsáveis técnicos indicados pelo mesmo, para realização das ações de programação e execução orçamentária, financeira e de contabilização, no âmbito da Unidade Executora
3. Autorizar e cadastrar, junto ao SIAFI/MG e SIAD/MG, o ordenador de despesas e os responsáveis técnicos indicados pelo órgão gerenciador do crédito, para realização das ações de programação e execução orçamentária, financeira e de contabilização, no âmbito da Unidade Executora;
4. Promover e executar, no âmbito do SIAFI/MG, as descentralizações de cotas orçamentárias e financeiras, para empenho e o pagamento em nome da Unidade Executora, sob a responsabilidade do órgão gerenciador do crédito;
5. Acompanhar as atividades de execução orçamentária e avaliar os seus resultados;
6. Inserir em sua proposta orçamentária para o exercício seguinte, a ser encaminhada à Superintendência Central de Planejamento e Orçamento/SEPLAG, os serviços e/ou obras com os respectivos valores;
7. Atuar em situações outras, que poderão advir, subordinadas ao entendimento prévio, inerente a cada caso.
8. Auxiliar o Órgão Gerenciador do Crédito nos cadastros dos instrumentos jurídicos celebrados para execução deste TDCO no Sistema Integrado de Administração Financeira – SIAFI-MG e no Sistema Integrado de Administração de Materiais e Serviços – SIAD-MG.

5.2. AO ÓRGÃO GERENCIADOR DE CRÉDITO

1. Registrar e baixar contabilmente no SIAFI/MG os contratos celebrados;
2. Emitir previamente as notas de empenho dos contratos firmados, conforme o disposto no art. 60 da Lei nº 4.320, de 17 de março de 1964, observado o princípio da anualidade orçamentária, conforme disponibilização das cotas pela FAPEMIG;
3. Liquidar e pagar as despesas decorrentes dos contratos firmados;
4. Emitir mensalmente o “Relatório Mensal de Conformidade Contábil – RMMC” das operações realizadas de execução orçamentária dos recursos descentralizados;
5. Analisar e aprovar os relatórios emitidos pelo SIAFI/MG, decorrentes da execução orçamentária e financeira.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES

6.1. DO ÓRGÃO TITULAR DO CRÉDITO

1. Garantir e responsabilizar-se pelos recursos orçamentários e financeiros necessários, bem como pelos reajustamentos previstos em contrato;
2. Liberar, em tempo hábil, os recursos destinados ao pagamento das

ações executadas;

3. Deliberar sobre as solicitações de acréscimos que recaírem sobre os contratos firmados no âmbito do TDCO, quando implicarem aumento dos custos financeiros necessários à sua realização;
4. Realizar os procedimentos administrativos exigidos para a descentralização do crédito, incluindo as atividades necessárias junto aos sistemas corporativos do governo;
6. Promover a delegação de competência para ordenação da despesa;
7. O valor do crédito identificado no TDCO pela FAPEMIG deverá ser líquido das demais obrigações contratuais assumidas para a mesma dotação orçamentária prevista para o exercício em questão.

6.2. DO ÓRGÃO GERENCIADOR DE CRÉDITO

1. Executar o objeto deste instrumento, de acordo com o Plano de Trabalho, parte integrante deste Instrumento;
2. Apresentar à FAPEMIG, em tempo hábil, os pedidos de liberação de recursos destinados ao pagamento dos projetos, obras e serviços executados;
3. Submeter à prévia autorização da FAPEMIG a todos os acréscimos que recaírem sobre os contratos firmados no âmbito do TDCO, quando implicarem aumento dos custos financeiros necessários à sua realização, nos termos do inciso III do art. 4º do Decreto 46.304/2013;
4. Responsabilizar-se pelo empenho, liquidação e pagamento da despesa após a descentralização pela FAPEMIG;
5. Informar ao Administrador de Segurança da FAPEMIG a identificação dos usuários da unidade executora para fins de execução orçamentária do TDCO;
6. Cadastrar os contratos celebrados no SIAFI-MG e no SIAD-MG;
7. Registrar e baixar contabilmente no SIAFI-MG e no SIAD-MG os contratos celebrados;
8. No caso de execução plurianual, encaminhar à FAPEMIG, no mês de julho de cada exercício financeiro, o valor a ser executado no Orçamento Fiscal do exercício subsequente, para inserção na sua proposta orçamentária;
9. Prestar contas junto aos órgãos de controle interno e externo;
10. Responder quaisquer questionamentos advindos dos órgãos de fiscalização referentes ao objeto do presente termo;
11. Manter arquivo com documentação comprobatória das despesas realizadas em virtude do presente Termo, disponibilizando-as para consulta, a qualquer tempo, inclusive para análise técnica e financeira;
12. Firmar contrato e aditivos com o licitante vencedor.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Os servidores do sistema de controle interno estadual, a qualquer tempo e lugar, poderão ter acesso a todos os atos e fatos relacionados direta ou indiretamente com o instrumento pactuado, quando em missão de fiscalização ou auditoria.

PARÁGRAFO SEGUNDO: A responsabilidade pela correta aplicação dos recursos é do ordenador de despesas do Órgão Gerenciador do Crédito

Orçamentário, nos termos do Art. 6º do Decreto Estadual nº 46.304/2013, inclusive no caso de execução em parceria com fundação de apoio.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A **FAPEMIG** reserva-se ao direito de, a qualquer tempo, monitorar a execução das metas e atividades, conforme definido no Plano de Trabalho e, após a conclusão dos trabalhos, verificar o cumprimento das condições fixadas no TDCO.

7. **CLÁUSULA SÉTIMA - DA ALTERAÇÃO**

O presente instrumento poderá ser aditado com as devidas justificativas técnicas, mediante proposta a ser apresentada no prazo mínimo de 30 (trinta) dias antes do seu término e desde que aceitas, mutuamente, pelos partícipes, dentro do seu prazo de vigência, considerando-se o tempo necessário para análise e decisão, sendo vedado aditamento com vistas a alterar o objeto da descentralização.

8. **CLÁUSULA OITAVA - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS CIENTÍFICA**

O **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO** obriga-se a realizar as prestações de contas técnico-científicas parciais, a cada 12 (doze) meses, e a final, no prazo de até 60 (sessenta) dias após encerrada a vigência do instrumento, ou após sua rescisão por qualquer motivo, devendo a prestação de contas observar as diretrizes previstas no Manual e regulamentos da **FAPEMIG**, bem como na legislação aplicável.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: As prestações de contas parciais serão realizadas por meio dos relatórios de monitoramento.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Na prestação de contas final deverá ser encaminhado o relatório técnico-científico em formulário eletrônico disponível na página da FAPEMIG, demonstrando o cumprimento das atividades desenvolvidas e os resultados alcançados, além do envio de cópia das publicações e dos produtos gerados no projeto.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Na hipótese de reprovação integral ou parcial da prestação de contas técnico-científica, o **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO** deverá efetuar a devolução dos recursos recebidos, integral ou proporcionalmente, conforme o caso, sem prejuízo da correção monetária devida.

9. **CLÁUSULA NONA - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS FINANCEIRA**

O **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO** obriga-se a realizar as prestações de contas financeiras parciais simplificadas, a cada 12 (doze) meses, e a final, no prazo de até 60 (sessenta) dias após encerrada a vigência do instrumento, ou após sua rescisão por qualquer motivo, devendo a prestação de contas observar as diretrizes previstas no Manual, na Cartilha de Prestação de Contas Financeira e demais regulamentos da **FAPEMIG**, bem como na legislação aplicável.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Na hipótese de reprovação integral ou parcial da prestação de contas financeira, o **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO** deverá efetuar a devolução dos recursos recebidos, integral ou proporcionalmente, conforme o caso, sem prejuízo da correção monetária devida.

10. **CLÁUSULA DÉCIMA - DOS EQUIPAMENTOS**

Os bens móveis adquiridos com recursos do **Órgão TITULAR DE CRÉDITO** destinados ao projeto ora financiado poderão ser doados aos órgãos e entidades da Administração Pública Direta e Indireta, nos termos da Portaria FAPEMIG n. 34/2019.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: A doação de que trata o caput efetivar-se-á automaticamente desde a aquisição do bem em favor do **ÓRGÃO GERENCIADOR**

DO CRÉDITO, nos termos do artigo 13 da Lei Federal n. 13.243/2016 c/c incisos XV, do art. 79 do Decreto Estadual n. 47.442/2018.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Em caso de reprovação da prestação de contas final, o valor referente ao bem por ventura doado deverá ser ressarcido ao **ÓRGÃO TITULAR DE CRÉDITO**.

PARÁGRAFO TERCEIRO: A doação de que trata esta Cláusula será feita mediante encargo, que consiste na obrigatoriedade da utilização dos bens somente nas atividades correlatas com as finalidades da **FAPEMIG**, relacionadas à pesquisa, ciência, tecnologia e inovação e não será permitida a doação ou permissão, pelo **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO**, a terceiros. Os bens poderão ser alienados/vendidos em caso de obsolescência ou apresentar desgaste que o torne inadequado para o uso na atividade de pesquisa, mediante ateste do coordenador da pesquisa sob a qual foi realizada a compra, caso seja possível, e chancela do representante máximo do **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO**, OBRIGATORIAMENTE. Deve ser obedecida a legislação do estado sobre o desfazimento/alienação de bens inservíveis, como exemplo o Decreto 45.242/2009.

PARÁGRAFO QUARTO: Em caso de desvio ou inutilização dos bens, o **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO** deverá ressarcir o **ÓRGÃO TITULAR DO CRÉDITO**, o valor correspondente, mediante prévio procedimento administrativo para apuração de dolo ou culpa, sendo ainda possível a reposição do bem, com características compatíveis, para o cumprimento de sua finalidade.

PARÁGRAFO QUINTO: Compete ao **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO** responsabilizar-se pela adequada guarda, manutenção e utilização dos bens adquiridos com recursos deste TDCO, assegurando o seu uso nas atividades de pesquisa objeto deste projeto, bem como comunicar ao **ÓRGÃO TITULAR DO CRÉDITO** quaisquer fatos que possam interferir na posse, na propriedade ou no valor do bem adquirido em decorrência do presente TDCO.

PARÁGRAFO SEXTO: O **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO** poderá ceder, durante e enquanto durar a execução do projeto, os bens adquiridos com recursos deste TDCO a eventuais instituições participantes do projeto, desde que necessário e conveniente para o cumprimento do plano de trabalho.

PARÁGRAFO SÉTIMO: O **ÓRGÃO TITULAR DO CRÉDITO** poderá dar outra destinação aos bens adquiridos com os recursos provenientes deste TDCO, na hipótese do **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO** descumprirem o presente Termo, ou caso o interesse público justifique a destinação diversa aos referidos bens.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO E DA DENÚNCIA

O presente instrumento poderá ser rescindido ou denunciado de pleno direito, mediante notificação escrita, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, por qualquer dos partícipes, por inexecução total ou parcial de quaisquer de suas cláusulas ou condições ou por superveniência de norma legal ou evento que o torne material ou formalmente inexecutável.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

A eventual alocação de recursos humanos, desde que prevista no Plano de Trabalho, por quaisquer dos partícipes, para a execução do objeto do presente Termo, não implicará em alteração da relação laborativa, empregatícia ou de qualquer natureza, com o órgão ou entidade de origem, responsabilizando-se, cada qual, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do objeto do presente Termo.

13. **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA DIVULGAÇÃO**

Quando da execução das ações realizadas no âmbito deste TDCO, como palestras, seminários e cursos, ou para divulgação de qualquer produto resultado do projeto, por meio de publicações científicas, artigos em jornais e/ou revistas, folders, banners, cartazes, quadros, folhetos, obrigam-se os **partícipes** a divulgarem, de forma conjunta, o nome e a logomarca da FAPEMIG e do **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO**, após a aprovação prévia destes, na forma da lei, observado o disposto no art.37, §1º da Constituição da República, na forma da lei.

PARÁGRAFO ÚNICO: O descumprimento da obrigação prevista nesta Cláusula sujeita os partícipes às penalidades previstas na legislação vigente.

14. **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DA FISCALIZAÇÃO, GESTÃO, CONTROLE E TRANSPARÊNCIA**

As partes envolvidas no presente Termo adotarão medidas internas para o acompanhamento e transparência das ações desenvolvidas no âmbito da presente parceria, em consonância com as normas legais.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: As partes deverão indicar, expressamente, um responsável, podendo a indicação ser feita no Plano de Trabalho ou em documento apartado, o qual passará a fazer parte integrante e indissociável do presente TDCO.

PARÁGRAFO SEGUNDO: O **ÓRGÃO GERENCIADOR DO CRÉDITO** indica como responsável pela gestão, controle e fiscalização do presente instrumento jurídico, nos termos da Lei Estadual nº 22.929/2018, o servidor Sebastião Tavares de Rezende, CPF: 261.976.936-15;

O **ÓRGÃO TITULAR DO CRÉDITO** indica como responsável pela gestão do presente instrumento jurídico e fiscalização a servidora Janaina Soares S. P. França - CPF 043.01.966-59.

15. **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos neste instrumento serão resolvidos em comum acordo entre os partícipes, tendo-se em vista as normas da Lei Estadual nº 17.348/2008, do Decreto Estadual nº 46.304/2013, da Lei Federal nº 8.666/1993, da Lei Federal nº 10.973/2004 e da Lei Federal 13.303 de 30 de junho de 2016.

16. **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- DA PUBLICAÇÃO**

A publicação do extrato deste Termo, assim como de seus aditamentos no Diário Oficial do Estado é condição indispensável para sua eficácia e deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data de sua assinatura, ficando a cargo da FAPEMIG, nos termos do parágrafo único do art.11 do Decreto Estadual nº 46.304/2013.

17. **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO**

Eventuais controvérsias serão dirimidas administrativamente pelas partes ou através da Câmara de Prevenção e Resolução Administrativa de Conflitos - CPRAC da Advocacia-Geral do Estado.

E, por estarem justas e avençadas, após leitura do instrumento e seus anexos, as partes assinam eletronicamente o Termo de Descentralização de Crédito Orçamentário, para um só efeito.

Belo Horizonte, data da assinatura eletrônica.

PAULO SÉRGIO LACERDA BEIRÃO

Presidente da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais

NILDA DE FÁTIMA FERREIRA SOARES

Presidente da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

Anexos

Plano de Trabalho PPE-00037-21 (49080020)

Documento _Produtos (49244832)

Documento _Metas/Etapas (49243902)



Documento assinado eletronicamente por **Nilda de Fátima Ferreira Soares, Diretor Presidente**, em 26/07/2022, às 12:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Sergio Lacerda Beirao, Presidente**, em 27/07/2022, às 12:09, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **49990623** e o código CRC **717639F5**.

Referência: Processo nº 2070.01.0001991/2022-79

SEI nº 49990623



Plano de Trabalho

Edital Nº 040/2021 - Apoio a Projetos em Ciência, Tecnologia e Inovação, no Âmbito das Políticas Públicas do Estado de MG

Processo:

PPE-00037-21

Situação do processo:

Em Análise

Natureza da solicitação:

Apoio a Projetos em Ciência, Tecnologia e Inovação, no Âmbito das Políticas Públicas do Estado de MG

Data do documento:

18/04/2022 17:07:09

Número SEI:

Não se aplica

Validador:

A19AF89A-47C0-4B91-9654-CFB88C93C9AF

Dados pessoais do coordenador

Nome:

JUNIO CESAR JACINTO DE PAULA

Data de nascimento:

05/10/1976

Naturalidade:

MINAS GERAIS

CPF:

034.774.156-80

Telefones de contato:

Celular: (32) 99197-5590 | Residencial: (32) 32243-116 | Comercial: (32) 3224-3116

E-mail:

junio@epamig.br

Currículo Lattes:**Endereço residencial:**

Rua Antônio de Paula Mendes, 249/304.

CEP:

36047080

Município:

JUIZ DE FORA

Maior titulação:

Doutor

Curso:

Ciência e Tecnologia de Alimentos

Instituição:

Universidade Federal de Viçosa

Ano de obtenção do título:

2010

Banco:

BANCO ITAÚ S/A

Agência:

3172

Conta corrente:

05923-4

PIS/PASEP:

13098419724

Dados profissionais do coordenador

Instituição de trabalho atual:

Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

Data de admissão:

04/07/2005

Regime de trabalho:

40h

Área de conhecimento:

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Dados da Proposta

Título:

Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade

Data de início:

01/02/2022

Duração (meses):

36

Área de conhecimento:

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Sub-área de conhecimento:

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Resumo da Proposta:

Os queijos artesanais possuem grande importância social, cultural e econômica para o estado de Minas Gerais, mas sua produção ainda é uma atividade que carece de conhecimento e treinamento adequado. Com a visibilidade alcançada pelos produtos artesanais, agora reconhecidos internacionalmente, além da implementação do SELO ARTE e surgimento de diversas demandas para reconhecimento e caracterização de outros tipos de queijos de regiões distintas, o estado precisa responder a contento com pesquisa aplicada e treinamentos visando a valorização, a segurança e o aumento da competitividade destes produtos. Neste contexto, o projeto propõe o monitoramento da qualidade do queijo Artesanal (QMA) de diferentes regiões de Minas Gerais e treinamento, capacitação e proposição de inovações através de demonstrações práticas, teóricas e também pela distribuição de cartilhas aos participantes, devidamente preparadas para esse fim. Como resultado deste projeto a EPAMIG se tornará referência em pesquisa e capacitação para abranger todo o território mineiro onde haja produção de queijos artesanais. Para tanto, os conhecimentos da qualidade, de boas práticas em cada etapa desse processo, dos ingredientes empregados, maturação, defeitos, bem como os cuidados com os resíduos gerados são fundamentais para a evolução da cadeia dos queijos artesanais. Para viabilizar a execução do projeto, será solicitado apoio de associações de produtores de queijos, de instituições públicas e privadas de ensino, pesquisa e extensão das diferentes regiões. Os queijos de diferentes regiões terão sua qualidade monitorada nos laboratórios da EPAMIG com acompanhamento de análises físico-químicas, microbiológicas e instrumentais e posteriormente os resultados serão repassados por meio de treinamento e capacitação de técnicos da EMATER e produtores destas regiões. O projeto poderá gerar informações científicas para dar subsídio à regulamentação para novas regiões produtoras.

Palavra chave 1:

Inovação

Palavra chave 2:

Processamento

Palavra chave 3:

Qualidade

Palavra chave 4:

Competitividade

Palavra chave 5:

Queijo Artesanal

Palavra chave 6:

Segurança

Detalhamento da Proposta

01) Por que a equipe proponente está capacitada a desenvolver este projeto de forma eficiente e eficaz?

A EPAMIG por meio da sua equipe de pesquisadores tem grande experiência em ensino, pesquisa e extensão. Foram vários os projetos aprovados/executados com queijos artesanais dentre os quais: Caracterização do queijo artesanal do território do Alto Suaçuí Grande (CAG - APQ - 04192/17), Adaptação da queijaria e da tecnologia de fabricação de QMA (CVZ - APQ - 04461/17), Caracterização de queijo Cabacinha do Vale do Jequitinhonha (EPPI - 97/21-115944), Efeito da utilização de embalagem inteligente na maturação do queijo Minas Artesanal (APQ-02402-17), Efeito da maturação na qualidade do queijo Canastra (FAPEMIG 2007 - 2009 EDT 234-07), Diagnóstico físico-químico e sensorial do queijo da região da Canastra (FAPEMIG 2007 - 2008), Efeito da microbiota endógena do QMA do Serro-MG sobre *Listeria sp.* e *Salmonella sp.* (FAPEMIG 2006 - 2008), Efeito do armazenamento e da pré-incubação do "Pingo" na fabricação de QMA (APQ-01061-21) e Caracterização do QMA da Região Serras da Ibitipoca (APQ-00748-21).

02) Justificativa

Minas Gerais é destaque como maior e mais importante produtor de queijos artesanais do Brasil. Para aumentar a segurança, a qualidade e o valor agregado destes alimentos, a EPAMIG possui uma linha de pesquisa para este fim, com diversos estudos em queijos artesanais. Dentre as iniciativas, estão, por exemplo, a caracterização de novas regiões produtoras ainda não reconhecidas, testes com embalagens ativas com permeabilidade seletiva, estudo do fermento endógeno, estudo dos principais defeitos que aparecem durante o período de cura em QMA, no sentido de valorização deste produto, dentre outros. Além de realizar pesquisas, a EPAMIG tem a expertise de ser uma instituição de ensino, que além do tradicional curso técnico em laticínios para alunos do pós-médio e atual implantação do curso superior, também ministra cursos avulsos, muitos deles em regiões produtoras de queijo artesanal. E, tratando-se de queijos artesanais, estima-se que são produzidas 80 mil toneladas de QMA por ano (EMATER, 2020). No entanto, apesar da grande produção e projeção dos queijos artesanais, principalmente com a participação dos produtores em diversos concursos (inclusive internacionais), existe uma grande carência de conhecimento tecnológico que poderia agregar ainda mais valor ao QMA, aumentando a segurança e evitando perdas. Diversos trabalhos científicos estão sendo realizados junto aos produtores visando à qualidade, segurança do alimento, geração e melhoria de renda, além da preservação da tradição do queijo artesanal. Por outro lado, o repasse de conhecimento em relação à qualidade, às boas práticas, ingredientes, etapas de fabricação, maturação e defeitos ainda é um dos maiores desafios para os produtores. Aliado a isto, existe uma grande demanda de reconhecimento e caracterização de queijos tradicionais de diversas regiões que precisam ser estudados. Para garantir a competitividade e a sustentabilidade dos queijos artesanais, alternativas devem ser usadas para que ocorram pesquisas, capacitação, treinamentos e inovações necessárias à diversificação na produção assegurando qualidade e inocuidade desses produtos. Por isso, essa pesquisa visa agregar valor ao queijo artesanal por meio de diagnósticos, monitoramento da qualidade e posterior repasse dos conhecimentos gerados para os produtores artesanais de diferentes regiões e técnicos da EMATER no sentido de garantir a sustentabilidade dessa atividade que é importante para a economia e identidade sociocultural do Estado. Este estudo será conduzido em 5 etapas. As regiões produtoras de queijo artesanal contempladas neste estudo serão: Alagoas, Mantiqueira, Serras da Ibitipoca e Campo das Vertentes, por serem regiões recentemente reconhecidas e por estarem fisicamente mais perto das unidades da EPAMIG, facilitando a conduta da pesquisa. A primeira etapa deste estudo será um diagnóstico do queijo artesanal de acordo com sua região produtora. Para isso, os queijos serão coletados em diferentes queijarias de cada região estudada e serão levados aos laboratórios da EPAMIG para que sejam feitas análises físico-químicas, microbiológicas, de textura, reologia e cor. Primeiramente será traçado um perfil atual do queijo artesanal destas regiões, para que seja efetuada a segunda etapa do estudo, que engloba as ações de melhoria da qualidade do queijo e da queijaria. Nesta segunda etapa também serão prospectadas, por meio de questionário estruturado, as demandas vindas dos produtores. Todo este material de diagnóstico dos queijos e as necessidades dos produtores (etapas 1 e 2 do projeto) será avaliado pelos pesquisadores da EPAMIG envolvidos nesta pesquisa para seja traçada uma ação de melhoria das regiões estudadas (etapa 3). Por exemplo, se o maior problema identificado for a qualidade microbiológica dos queijos, o foco da ação será treinamentos in loco em boas práticas de fabricação e ordenha. Após ação de melhoria, os queijos serão novamente coletados e levados para os laboratórios da EPAMIG para análise e um novo perfil será efetuado (etapa 4), para verificar se o problema foi sanado. Ao final das etapas 1, 2, 3 e 4, cada região participante, terá um treinamento geral de fechamento do estudo (etapa 5) que envolveria todas as etapas de fabricação (desde a ordenha até a comercialização). Neste treinamento seria proposto a participação de produtores e também de multiplicadores, como técnicos do IMA e da EMATER. A EPAMIG disponibilizará também, por meio de um relatório técnico, um perfil completo atualizado do queijo de cada região estudada. Para difundir conhecimento, também será feita uma cartilha de apoio e de consulta rápida, com os principais pontos para se produzir um queijo artesanal de qualidade.

03) Qual é o objetivo geral da proposta?

Melhorar a qualidade dos queijos artesanais das regiões de Alagoa, Mantiqueira, Serras da Ibitipoca e Campo das Vertentes, por meio de diagnósticos do queijo e de sua produção e, em seguida, por meio de ações de melhoria, treinamentos e difusão.

04) Qual (is) é (são) os objetivos específicos da proposta?

1 - Realizar adequações das instalações dos laboratórios de modo a tornar EPAMIG uma referência em pesquisa e capacitação em queijos artesanais. 2 - Monitorar a produção e a qualidade dos queijos artesanais de regiões menos estudadas como Campo das Vertentes, Serras da Ibitipoca, Alagoa e Mantiqueira. 3 -

Coletar queijos das regiões selecionadas e gerar dados científicos para traçar um perfil a respeito das propriedades físico-químicas, microbiológicas e instrumentais dos queijos gerando diagnóstico que irá embasar os estudos de melhoria da produção e do produto, bem como embasar os treinamentos. 4 - Aplicar questionário estruturado para prospectar as demandas e necessidades vindas dos produtores. 5 - Como o perfil da produção e do queijo traçado e também com as demandas obtidas dos produtores, realizar pesquisas e ações para melhoria dos gargalos encontrados nos itens 3 e 4. 6 - Avaliar a possibilidade de caracterização de queijos de regiões, como Ibitipoca, que ainda não foram regulamentadas pelo estado para gerar dados para os respectivos regulamentos de identidade e qualidade. 7- Após realizar ações de melhoria da produção do queijo, realizar uma nova coleta de amostras para traçar um novo perfil do queijo artesanal. 8- Elaborar um relatório técnico com as características dos queijos artesanais de cada região estudada. 9- Propor soluções e inovações tecnológicas para o avanço do queijo artesanal de Minas, sem alterar suas propriedades únicas e tradicionais. 10- Realizar treinamento dos técnicos da EMATER – MG e capacitação dos produtores selecionados, potenciais multiplicadores, a fim de dar suporte técnico e direcionar o repasse dos conhecimentos gerados. 11 - Elaborar cartilhas como elementos de suporte para a sua disponibilização, difusão, treinamento e capacitação dos atores da cadeia. 12 - Elaborar boletins técnicos, artigos técnico-científicos e resumos para publicação em congressos para que os resultados obtidos por este projeto fiquem à disposição da comunidade.

05) Metodologia

O projeto será realizado em cinco etapas principais: Etapa 1 – Monitoramento da produção e da qualidade dos queijos artesanais Será monitorada a produção e a qualidade dos queijos artesanais das regiões Campo das Vertentes, Ibitipoca, Alagoa e Mantiqueira. Serão coletadas amostras dos queijos das regiões selecionadas para a realização das análises físico-químicas, microbiológicas e instrumentais gerando um diagnóstico e um perfil dos queijos dessas regiões que irá embasar as etapas futuras. Os queijos serão analisados quanto a composição centesimal (umidade, proteína, gordura, cloretos, gordura no extrato seco) (BRASIL, 2006), os índices de proteólise (PEREIRA et al., 2001), pH, atividade de água (Aqualab Decagon, Washington, USA), perfil de textura (TPA) por meio de um analisador de textura (CT3 Brookfield, Middleboro, USA), reologia e cor (espectrofotômetro CM-5 Konika minolta, Sensing Americas, Inc.). Os queijos serão pesados e medidos (altura e diâmetro) no tempo determinado por lei de sua maturação. Quanto à microbiologia, serão analisados: coliformes a 30°C e 45 °C, Staphylococcus coagulase positiva, bolores e leveduras, bactérias lácticas, Listeria monocytogenes e Salmonella para verificar a microbiota em geral e inocuidade do queijo frente a legislação (Lei nº 14185, de 31 janeiro de 2002, Decreto nº 44.864 de 01 de agosto de 2008). Serão coletadas amostras de leite, água e soro-fermento (pingo) na primeira visita nas queijarias nas duas estações do ano (seca e chuva). No leite será determinada a composição centesimal, a contagem de células somáticas e contagem de bactérias total, Staphylococcus coagulase positiva, coliformes 30°C e 45°C, bactérias lácticas. No soro-fermento será determinado acidez, cloretos e coliformes a 30°C e 45°C, bactérias lácticas, Staphylococcus coagulase positiva. Todos os dados serão tabulados e analisados estatisticamente. Será realizado estudo envolvendo a etapa de maturação dos queijos artesanais para que se possa entender quais as melhores condições de modo a obter um produto com características ideais. As análises serão realizadas na EPAMIG/ Centro de Pesquisa e Treinamento em queijos artesanais da EPAMIG em São João Del Rei – CPTQA e na EPAMIG Instituto de Laticínios Cândido Tostes em Juiz de Fora. Etapa 2 - aplicação de questionário Será aplicado questionário estruturado para identificar as principais demandas de pesquisas vindas dos produtores. Neste questionário elaborado pelos pesquisadores será investigado o que o produtor deseja melhorar, seja na fabricação ou no queijo de sua região e quais são os principais gargalos encontrados que podem ser solucionados por meio de pesquisas científicas. Etapas 3 e 4 - análise dos dados coletados, proposição de ações de melhoria da qualidade e verificação se as ações trouxeram mudanças na qualidade do queijo De posse dos dados encontrados no perfil traçado do queijo de cada região, no estudo de sua produção e qualidade, bem como das demandas vindas dos produtores (etapas 1 e 2), os pesquisadores irão se reunir com todos estes dados encontrados e traçarão um plano de ação de melhoria da qualidade. O plano de ação será implementado nas queijarias por uma força-tarefa de pesquisadores e produtores e poderá ser diferente em cada região estudada, dependendo de cada gargalo encontrado. Após todas as ações de melhoria serem realizadas, amostras de queijo serão coletadas e serão novamente analisadas para verificação se houve ou não mudanças no perfil físico-químico, microbiológico e reológico dos queijos estudados (mesma análises e metodologias utilizadas e descritas na etapa 1). Etapa 5- Difusão dos resultados: Serão elaboradas cartilhas sobre a qualidade dos queijos artesanais como elementos suporte para a sua disponibilização, difusão, treinamento e capacitação dos atores da cadeia.

Serão elaborados boletins técnicos, artigos técnico-científicos e resumos para publicação em congressos para que os resultados obtidos por este projeto fiquem à disposição da comunidade. Serão propostas soluções e inovações tecnológicas para o avanço do queijo artesanal de Minas, sem alterar suas propriedades únicas e tradicionais. Serão realizados treinamento dos técnicos da EMATER - MG e capacitação dos produtores selecionados, potenciais multiplicadores, a fim de dar suporte técnico e direcionar o repasse dos conhecimentos gerados.

06) Em que contexto esse projeto se caracteriza como sendo de ciência, tecnologia e inovação:

O projeto prevê o monitoramento da qualidade do queijo artesanal de diferentes regiões, o que irá gerar maior conhecimento sobre o produto e a tecnologia de fabricação e irá gerar dados científicos a respeito das propriedades físico-químicas e microbiológicas dos queijos produzidos em diversas regiões, em especial as menos estudadas. O projeto irá gerar dados para a caracterização de queijos de regiões que ainda não são regulamentadas pelo estado visando a construção dos respectivos regulamentos de identidade e qualidade. Também serão propostas soluções e inovações tecnológicas que já são aplicadas na Epamig Cândido Tostes para o avanço do queijo artesanal de Minas. Dessa forma, este projeto poderá originar resultado prático, isto é, após a conclusão seus resultados poderão ser aplicados na solução de um problema prático.

07) Contribuição para o Desenvolvimento Econômico do Estado de Minas Gerais:

Apesar da importância para o estado, existe preocupação com a segurança dos alimentos e a qualidade do queijo artesanal, além da padronização e redução de defeitos e perdas de produtos. Assim, os estudos tecnológicos, de maturação controlada em termos de temperatura e umidade relativa do ar e embalagens podem contribuir significativamente para o controle e a segurança desse alimento, além de permitir a obtenção de produtos mais uniformes. Como exemplo, somente a região da Canastra possui 793 produtores de queijo e produz em média 16.574 kg de queijo por dia. Estima-se que, com a valorização de 20 reais por kg de queijo, em um ano de produção a região captaria mais 211 milhões de reais, o que representaria grande impacto social para o estado. Para as regiões recentemente reconhecidas e, portanto, menos estudadas, o potencial de crescimento da atividade e geração de renda é substancial, a exemplo das regiões mineiras que já possuem caracterização e reconhecimento há mais tempo.

10) Fatores de contexto -favoráveis- que o projeto poderá sofrer

A EPAMIG Cândido Tostes aprovou recentemente um projeto de Fortalecimento e diversificação das linhas de pesquisa em leite e derivados, em Juiz de Fora que objetiva fortalecer e incrementar as linhas de pesquisas desse centro contribuindo para o aumento da competitividade do setor de laticínios por meio da contratação de 21 bolsistas, modalidade BDTI, dentre graduados, mestres e doutores em áreas afins à Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados. Com a aprovação desse projeto, liberação dos recursos e a contratação dos bolsistas vislumbramos a possibilidade de atendimento de todas as regiões produtoras de queijos artesanais de Minas Gerais e, até mesmo, a criação de uma disciplina no curso superior e no Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados (parceria UFJF/EPAMIG/EMBRAPA) que trataria exclusivamente desse assunto queijos artesanais. Pretendemos também criar um seminário anual do queijo artesanal no ILCT e um curso de formação básica periódico para os produtores e técnicos na unidade de São João Del Rei - CPCQA. Outro ponto positivo é que a EPAMIG dispõe de estrutura adequada no CPCQA e no ILCT, dispondo de estrutura física e de setores específicos para cada atividade proposta. Além disso, já conta com alguns dos equipamentos apropriados para as análises propostas no projeto.

11) Fatores de contexto -desfavoráveis- que o projeto poderá sofrer e ações para mitigação

Os últimos anos foram muito desafiadores, onde os efeitos da pandemia e crise financeira atingiram diretamente as atividades de pesquisa do programa. Apesar do esforço dos pesquisadores e da aprovação de projetos de pesquisa dentro do âmbito do programa de pesquisa Leite e Derivados, nenhum recurso de fomento público foi liberado em 2019. Ressalta-se também a escassez de editais de fomento à pesquisa lançados no estado de Minas Gerais e no país. Este fato aliado ao reduzido número de pesquisadores pós-Plano de demissão voluntária (PDV) da EPAMIG fez com que a entrega de resultados para a sociedade tenha sido dificultada. No entanto, apesar das tribulações, algumas ações foram realizadas para minimizar as perdas e gerar resultados, de maneira que podemos destacar várias conquistas ao longo do período, principalmente podendo contar com os estudantes do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados (parceria UFJF/EPAMIG/EMBRAPA) que nos permite a execução de propostas dessa envergadura. Também é mantido contato próximo com associações e empresas privadas para realização de projetos em parceria e treinamentos. A equipe de pesquisadores é qualificada e acumulou muita experiência na execução de experimentos nas diferentes regiões produtoras de queijos artesanais em Mina

Gerais. A EPAMIG ILCT possui articulação com a associações de produtores de queijos de todo o estado. Ainda temos muitos desafios que serão colocados em 2022 como a execução do projeto de contratação dos pesquisadores bolsistas, entre outros.

12) Fundamentação legal:

Lei 22.929, que cria cota para projetos de políticas públicas de responsabilidade das instituições estaduais e com base na competência da EPAMIG, descrita no Art. 5º da Lei Nº 23157 DE 18/12/2018. Decreto nº 9.918, de 18/07/2019, Selo arte.

13) Indicação dos demais apoios disponíveis e das cooperações firmadas, bem como descrição da composição da contrapartida financeira, se houver

A EPAMIG possui articulação com a associação de produtores de queijos artesanais e associação de produtores de todo o estado, aqui neste projeto representada pela AMIQUEIJO (ASSOCIAÇÃO MINEIRA DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL) que fará parte da equipe do projeto, juntamente com a EMATER, na qualidade de Instituição Associada, apoiando o projeto na realização de treinamento e capacitação dos produtores de diferentes regiões conforme consta na proposta como contrapartida e apoio para sua execução. A EPAMIG também lidera, junto às diferentes instituições de pesquisa e de ensino do estado, o projeto de formatação da Rede Mineira de Queijos Artesanais. A proposta é racionalizar recursos e estrutura laboratorial para desenvolver soluções tecnológicas para a cadeia.

14) Público Alvo

O projeto pretende atingir como público-alvo os atores da cadeia do queijo artesanal mineiro fornecendo conhecimentos científicos e tecnológicos, bem como colaborando na resolução de problemas práticos desta atividade, por meio de pesquisa direcionada e aplicada ao atendimento das demandas coletadas. A proposta é contribuir para aumentar a expressão do trabalho familiar que depende do queijo artesanal no conjunto da economia e sociedade do estado. Pretendemos divulgar informações coletadas do projeto para o grande público e ao mesmo tempo proporcionar a formação técnica do profissional queijeiro, acreditando que o aumento da consciência social sobre os problemas do queijo de leite cru é um importante fator para alcançar uma mudança no cenário desfavorável ao pequeno produtor. Pretendemos abordar temas técnicos e científicos importantes da cadeia dos queijos artesanais e associações parceiras, produtores, professores, instituições de pesquisa, pequenas agroindústrias, alunos e demais interessados. O projeto também permitirá o treinamento de bolsistas de diversos níveis e alunos, além do aspecto didático.

15) Principais Atividades:

- Coleta de amostras de queijos artesanais de diferentes regiões menos estudadas.
- Monitoramento da qualidade do queijo artesanal de diferentes das regiões e treinamento de técnicos e produtores
- Análises Físico-químicas, microbiológicas e instrumentais dos queijos
- Elaboração das cartilhas e outros materiais sobre a tecnologia de fabricação dos queijos artesanais das regiões como elementos de suporte para a sua disponibilização e difusão.
- Realização de treinamentos dos técnicos da EMATER - MG e capacitação dos produtores selecionados para o repasse dos conhecimentos gerados em diferentes regiões.
- Publicação dos resultados e prestação de contas à FAPEMIG.

16) Quais os resultados esperados do desenvolvimento do projeto?

Pretende-se com a execução da proposta tornar a EPAMIG uma referência em pesquisa e capacitação para abranger todo o território mineiro onde haja produção de queijos artesanais. Para tanto, pretende-se monitorar a qualidade dos queijos artesanais de diferentes regiões e conhecer melhor a tecnologia os gargalos na produção desses queijos e com isso repassar os conhecimentos de boas práticas em cada etapa desse processo, dos ingredientes empregados, maturação, defeitos, bem como os cuidados com os resíduos gerados e também propor inovações para a evolução e diversificação da cadeia dos queijos artesanais, com base nas demandas recebidas. Teremos um diagnóstico e em seguida faremos os treinamentos com apresentação de cartilhas e informações pessoais aos produtores e técnicos visando a implementação das boas práticas desde a ordenha até o produto final. Como aplicações esperadas pretende-se melhorar a competitividade e a sustentabilidade dos queijos artesanais, disponibilizar alternativas práticas que estimulem as inovações, a geração de emprego e a melhoria de renda das famílias envolvidas na produção por meio de treinamento para assegurar a qualidade desses produtos. O projeto também atenderá a outras regiões levando conhecimento para vários produtores do estado. Outro resultado pretendido é o desenvolvimento de um aplicativo que possa auxiliar o produtor a gerenciar os custos de produção e saber qual o real valor do seu produto para avaliar a viabilidade do negócio e poder realizar mais investimentos. Com o fim da pesquisa haverá divulgação dos resultados e treinamentos, desenvolvimento de material didático, relatório técnico, pitch, publicações e até mesmo a elaboração de uma dissertação de mestrado,

além do treinamento do bolsista. Esperamos também criar uma disciplina no curso superior e no Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia do Leite e Derivados que trate exclusivamente desse assunto. Pretendemos também criar um seminário anual do queijo artesanal na EPAMIG e um curso de formação básica periódico para os produtores e técnicos na unidade de São João Del Rei – CPCQA.

17) Quais os benefícios e impactos esperados?

Com a execução do projeto proposto, pretende-se repassar os resultados e a experiência adquirida no experimento para os atores da cadeia dos queijos artesanais de Minas e demais técnicos da EMATER MG, além de capacitar pesquisadores da EPAMIG e outras ICTs e universidades, além dos produtores, potenciais multiplicadores deste trabalho. Espera-se expandir o conhecimento e disponibilizar a tecnologia para todo o estado, não apenas com o objetivo de melhorar a renda da agricultura familiar, mas também visando incentivar o consumo de um produto artesanal mais padronizado e seguro. Pode-se também dentro desse projeto disponibilizar inovações tecnológicas como forma de valorização do queijo artesanal de Minas sem, contudo, alterar suas características tradicionais. Além disto, os frutos deste projeto podem beneficiar o setor lácteo mineiro contribuindo para a organização do sistema agroindustrial, não apenas com a difusão por meio dos extensionistas, mas também, por meio de artigos em revistas técnico-científicas.

18) Cronograma de atividades a serem desenvolvidas, indicando as fases ou etapas

Etapas 1 - Diagnóstico do queijo artesanal de diferentes regiões: Meses 1 a 3 - Aquisição de material (reagentes e equipamentos) Mês 3 a 6 - Adequação das instalações dos laboratórios da Epamig e visita às regiões produtoras para explicar o projeto Meses 6 a 7 - Aplicação de questionário estruturado Meses 7 a 8 - Acompanhamento do processo de fabricação dos queijos nas diferentes regiões Meses 8 a 9 - Coleta dos queijos e análises físico-químicas, microbiológicas, sensoriais e instrumentais nos laboratórios da Epamig Meses 9 a 12 - Compilação dos resultados e dos principais gargalos encontrados nos queijos artesanais das diferentes regiões Meses 12 a 15 - Realização das análises estatísticas e elaboração de relatórios técnicos Meses 12 a 15 - Redação de artigos e envio para revistas especializadas Etapa 2 - Difusão de tecnologia, treinamento e capacitação no CPTQA/EPAMIG: Mês 15 a 24 - Elaboração de cartilhas sobre e materiais didáticos para treinamento e capacitação dos técnicos e produtores Meses 24 a 36 - Realização de treinamento dos técnicos da EMATER – MG e produtores das diferentes regiões

19) Especifique os indicadores de avaliação do andamento do projeto

Período - indicador: Meses 1 a 3 - Materiais adquiridos Mês 3 a 6 - Instalações adequadas Meses 6 a 7 - Questionário aplicado Meses 7 a 8 - Acompanhamento realizado Meses 8 a 9 - Coleta dos queijos e análises realizadas Meses 9 a 12 - Resultados compilados e gargalos definidos Meses 12 a 15 - Relatórios técnicos elaborado Meses 12 a 15 - Artigos enviados Etapa 2 - Difusão de tecnologia, treinamento e capacitação no CPTQA/EPAMIG: Mês 15 a 24 - Elaboração de cartilhas elaboradas Meses 24 a 36 - Treinamento realizados

20) Alguma outra informação relevante?

A presente proposta é apoiada pela EMATER e pela AMIQUEIJO (ASSOCIAÇÃO MINEIRA DOS PRODUTORES DE QUEIJO ARTESANAL) que farão parte da equipe do projeto na qualidade de Instituições Associadas, apoiando o projeto na realização de treinamentos e capacitações dos produtores de diferentes regiões conforme consta na proposta como contrapartida e apoio para sua execução. EPAMIG em São João Del Rei e Instituto de Laticínios Cândido Tostes dispõem de infraestrutura adequada para realização da proposta em consonância com normas da legislação. Os laboratórios da EPAMIG, com um todo, dispõem de instalações e equipamentos para realização de análises laboratoriais condizentes com as necessidades do projeto proposto. Além disto, o corpo de pesquisadores, composto por maioria doutores, é altamente capacitado e qualificado para realização das análises e desenvolvimento de todo o projeto. O Campo Experimental de São João Del Rei possui uma unidade industrial para a fabricação de Queijos Artesanais que dispõe toda infraestrutura de uma queijaria modelo e possui condições para adaptação das instalações para controlada e disponibilização das tecnologias. Os extensionistas da EMATER possuem vasta experiência obtida por meio do contato diário com o produtor rural. Além disto, é conhecida a missão da empresa de participar na promoção de processos capazes de contribuir para a construção e execução de estratégias de desenvolvimento rural sustentável, centrado na expansão e fortalecimento da agricultura familiar e das suas organizações, por meio de metodologias educativas e participativas, integradas às dinâmicas locais, buscando viabilizar as condições para o exercício da cidadania e a melhoria da qualidade de vida da sociedade. Desta forma, unindo as experiências, a aptidão e a vontade de cada instituição e de todos os envolvidos neste projeto acreditamos ser possível, viável e necessária a execução deste trabalho.

Produtos Pretendidos

Produto: APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS EM CONGRESSOS
Especificação: Apresentação dos resultados no CNL

Produto: VÍDEO-FILME
Especificação: Apresentação dos resultados do projeto

Produto: RELATÓRIOS TÉCNICOS
Especificação: Apresentação dos resultados do projeto

Produto: DISSERTAÇÕES DE MESTRADO
Especificação: Mestrado profissional em C&T do Leite e Derivados

Produto: MATERIAIS DIDÁTICO-PEGADÓGICOS
Especificação: Cartilhas de boas práticas, fabricação e defeitos.

Produto: SOFTWARES
Especificação: Aplicativo de gerenciamento de custo de produção.

Membros da Equipe

Nome: LUIZ CARLOS GONÇALVES COSTA JÚNIOR
Email: luizcarlos@epamig.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7459240335513771>
Atividades: Participará da etapa de elaboração de análises físico-químicas dos queijos.
Status no aceite em participar do projeto: **Pendente**

Nome: FERNANDO ANTONIO RESPLANDE MAGALHAES
Email: fernando.magalhaes@epamig.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/4241281227925915>
Atividades: Participará da etapa de análises sensoriais dos queijos artesanais.
Status no aceite em participar do projeto: **Pendente**

Nome: DENISE SOBRAL
Email: denisesobral@epamig.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1751642874787850>
Atividades: Participará da etapa de adaptação tecnológica dos queijos artesanais no CPTQA e da etapa de treinamento e capacitação dos produtores e técnicos da Emater.
Status no aceite em participar do projeto: **Aceito**

Nome: JUNIO CESAR JACINTO DE PAULA
Email: junio@epamig.br
Função: Coordenador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2613135189094532>
Atividades: Coordenador da proposta, participará efetivamente das etapas de adequação das instalações e testes para adaptação do queijo às condições da queijaria, fabricação dos queijos, elaboração de cartilhas sobre a tecnologia de fabricação dos queijos e coordenará as demais etapas.
Status no aceite em participar do projeto: **Aceito**

Nome: SEBASTIAO TAVARES DE REZENDE
Email: srezende@ufv.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2327564157902504>
Atividades: Participará das etapas de redação de artigos e publicações em revistas especializadas e dará apoio na articulação com autoridades envolvidas com queijos artesanais.
Status no aceite em participar do projeto: **Aceito**

Nome: GISELA DE MAGALHÃES MACHADO MOREIRA
Email: giselammachado@epamig.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6024247718681950>
Atividades: Participará da etapa de análises físico-químicas dos queijos artesanais.
Status no aceite em participar do projeto: **Aceito**

Nome: ELISÂGELA MICHELE MIGUEL

Email: elismicheli@yahoo.com.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3187166341481645>
Atividades: Participará da etapa análises microbiológicas dos queijos artesanais.
Status no aceite em participar do projeto: **Pendente**

Nome: JAQUELINE FLAVIANA OLIVEIRA DE SÁ
Email: jaquelinesa@epamig.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6989441017278301>
Atividades: Participará das análises microbiológicas do leite e dos queijos adaptados e também participará da etapa de treinamento dos produtores e técnicos.
Status no aceite em participar do projeto: **Aceito**

Nome: DANIEL ARANTES PEREIRA
Email: daniel.arantes@epamig.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7570282255927728>
Atividades: Responsável pela queijaria instalada em São João Del Rei, participará de todas as etapas sendo responsável pela adaptação tecnológica do queijo artesanal no CPTQA EPAMIG.
Status no aceite em participar do projeto: **Aceito**

Nome: CLAUDETY BARBOSA SARAIVA
Email: claudety@epamig.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/1660181340456238>
Atividades: Participará do treinamento dos produtores com relação à sustentabilidade ambiental.
Status no aceite em participar do projeto: **Pendente**

Nome: RENATA GOLIN BUENO COSTA
Email: renata.costa@epamig.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9292124906951753>
Atividades: Participará das etapas de adaptação tecnológica do queijo artesanal no CPTQA EPAMIG e dos treinamentos e elaboração de material didático.
Status no aceite em participar do projeto: **Aceito**

Nome: PAULO HENRIQUE COSTA PAIVA
Email: paulohcp@epamig.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0033299799236037>
Atividades: Participará da etapa de adaptação tecnológica do queijo artesanal no CPTQA EPAMIG e das análises físico-químicas dos queijos.
Status no aceite em participar do projeto: **Pendente**

Nome: CRISTIANE VIANA GUIMARÃES LADEIRA
Email: cv.guimaraes@epamig.br
Função: Pesquisador
URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0282056827948706>

Atividades: Participará das atividades relativas à produção do leite no CPCQA acompanhando a obtenção e as boas práticas de ordenha, bem como fará treinamentos de produtores e técnicos em relação a este assunto.

Status no aceite em participar do projeto: **Aceito**

Nome: DJALMA FERREIRA PELEGRINI

Email: djalmapelegrini@uol.com.br

Função: Pesquisador

URL do currículo Lattes: 1088707545542549

Atividades: Fará análise de viabilidade econômica da produção do leite aplicando o App GERCAL desenvolvido pela Epamig. Participará também da etapa de treinamento dos produtores em relação a este assunto. É função desse pesquisador avaliar a possibilidade de criação de um aplicativo para calcular os custos de produção dos queijos artesanais e com isso ajudar o produtor a gerenciar o seu negócio.

Status no aceite em participar do projeto: **Aceito**

Nome: ISIS RODRIGUES TOLEDO RENHE

Email: isis@epamig.br

Função: Pesquisador

URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/3309854964968659>

Atividades: Participará da etapa de elaboração de cartilhas sobre a tecnologia de fabricação dos queijos

Status no aceite em participar do projeto: **Aceito**

Nome: CAROLINA CARVALHO RAMOS VIANA

Email: carolcrviana@yahoo.com.br

Função: Pesquisador

URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8879031769006840>

Atividades: Participará da etapa de análises físico-químicas e microbiológicas dos queijos.

Status no aceite em participar do projeto: **Aceito**

Nome: Valdeane Dias Cerqueira

Email: valdeanedias@hotmail.com

Função: Pesquisador

URL do currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/8059370623887152>

Atividades: Participará das etapas de treinamentos em Boas Práticas de fabricação e elaboração de material didático.

Status no aceite em participar do projeto: **Pendente**

Instituições

Instituição Executora / Proponente:

EPAMIG | Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

Instituição Gestora:

NPG | Abdico da indicação de Gestora

Metas

NENHUMA META FOI ADICIONADO.

Etapas

NENHUMA ETAPA FOI ADICIONADA.

Dispêndios

Tipo de Dispêndio: OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS
Dispêndio: OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS
Descrição: OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS
Justificativa: Quantidade: 0
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 98.145,90
Classificação Econômica da Despesa: Custeio Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: BOLSA
Dispêndio: BOLSA DE DESENVOLVIMENTO EM CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO
Justificativa: Quantidade: 3 | Mensalidades: 36
Valor Unitário: R\$ 2.800,00 Sub-Total: R\$ 302.400,00
Classificação Econômica da Despesa: Custeio Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Pipetador automático 0,1 A 100 ML
Justificativa: Preparo de amostras para realização de análises físico-químicas e microbiológicas. Quantidade: 2
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 3.600,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Destilador de água 5L tipo Pilsen
Justificativa: Abastecer os laboratórios com água destilada. Quantidade: 2
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 3.400,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Incubadora BOD com controle de temperatura e umidade com capacidade de 342 litros
Justificativa: Realização de experimentação com maturação, estabilidade, vida de prateleira e embalagens. Quantidade: 3
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 29.964,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Contador de colônias
Justificativa: Contador de colônias digital para análises microbiológicas. Quantidade: 1
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 3.818,20

Classificação Econômica da Despesa: Capital
Origem de Recurso: Concedente

Importado/Pagamento no Exterior: Não
Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição: Seladora à vácuo

Justificativa: Seladora à vácuo industrial para embalagem dos queijos.

Valor Unitário: R\$ - - - - -

Classificação Econômica da Despesa: Capital

Origem de Recurso: Concedente

Quantidade: 1

Sub-Total: R\$ 15.680,00

Importado/Pagamento no Exterior: Não

Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição: Centrifuga digital refrigerada -20+40°C multirotores 3000G para tubos 50mL

Justificativa: Equipamento utilizado no preparo da amostra para detecção de patógenos e enterotoxinas.

Valor Unitário: R\$ - - - - -

Classificação Econômica da Despesa: Capital

Origem de Recurso: Concedente

Quantidade: 1

Sub-Total: R\$ 51.744,00

Importado/Pagamento no Exterior: Não

Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição: Sistema VITEK 2 Compact

Justificativa: O VITEK® 2 Compact é um sistema de automação para a identificação microbiana (bactérias e leveduras) por tecnologia colorimétrica avançada (método bioquímico automatizado) e realização de testes de sensibilidade aos antimicrobianos baseados na técnica de determinação da concentração inibitória mínima. Esse sistema é importante para o monitoramento microbiológico da qualidade da água, do fermento, da massa durante o processo de fabricação e do queijos ao longo da maturação e vida de prateleira.

Valor Unitário: R\$ - - - - -

Classificação Econômica da Despesa: Capital

Origem de Recurso: Concedente

Quantidade: 1

Sub-Total: R\$ 238.750,00

Importado/Pagamento no Exterior: Não

Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição: Sistema VIDAS 30

Justificativa: O VIDAS®30 é um sistema compacto, multiparamétrico e totalmente automatizado de imunodiagnóstico para ser utilizado para fins de Diagnóstico in vitro. O sistema pode ser utilizado para a detecção patógenos e de enterotoxinas, possibilitando o monitoramento da segurança microbiológica da produção de queijos, controle de qualidade da matéria prima e de insumos da produção em consonância com as regulamentações dos queijos artesanais mineiros.

Valor Unitário: R\$ - - - - -

Classificação Econômica da Despesa: Capital

Origem de Recurso: Concedente

Quantidade: 1

Sub-Total: R\$ 240.000,00

Importado/Pagamento no Exterior: Não

Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Cabine Segurança Biológica Tipo II Classe A2
Justificativa: Equipamento para realização de etapas de preparo de meios de cultura e inoculação de amostras em ambiente estéril para realização das análises microbiológicas previstas na proposta. Quantidade: 2
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 49.600,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Analisador de células somáticas
Justificativa: Equipamento utilizado no monitoramento da qualidade da matéria-prima para fabricação de queijos artesanais. A contagem de células somáticas tem efeito sobre o rendimento e o desenvolvimento de características sensoriais típicas, além de ser um indicativo da sanidade da glândula mamária e a prevalência de mastite. Quantidade: 1
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 8.980,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Ultrafreezer – 80°C Capacidade para armazenamento de 368L
Justificativa: Armazenamento adequado de fermentos naturais, culturas microbiológicas e isolados de microrganismos. Quantidade: 1
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 37.480,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Mini Geladeira de 33L 12V
Justificativa: Transporte de amostras de água, leite, queijo, fermento em condições de temperatura adequadas para integridade das mesmas. Quantidade: 3
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 3.600,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Bureta Digital 0-50mL
Justificativa: Realização de análises físico-químicas de leite e derivados. Quantidade: 2
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 12.340,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição: BANHO ULTRATERMOSTÁTICO DIGITAL COM CIRCULAÇÃO E REFRIGERAÇÃO -10+100°C

Justificativa: Preparo de meios de cultura para a realização de análises microbiológicas.

Valor Unitário: R\$ - - - - -

Classificação Econômica da Despesa: Capital

Origem de Recurso: Concedente

Quantidade: 1

Sub-Total: R\$ 5.009,40

Importado/Pagamento no Exterior: Não

Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição: Jarra de anaerobiose capacidade 2,5 litros

Justificativa: Realização de análises microbiológicas de bactérias lácticas.

Valor Unitário: R\$ - - - - -

Classificação Econômica da Despesa: Capital

Origem de Recurso: Concedente

Quantidade: 10

Sub-Total: R\$ 9.560,00

Importado/Pagamento no Exterior: Não

Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição: Micropipeta monocal

Justificativa: Preparo de diluições para as análises microbiológicas.

Valor Unitário: R\$ - - - - -

Classificação Econômica da Despesa: Capital

Origem de Recurso: Concedente

Quantidade: 3

Sub-Total: R\$ 4.620,00

Importado/Pagamento no Exterior: Não

Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição: Sistema osmose reversa com deionizador

Justificativa: Abastecer os laboratórios com água em condições adequadas para as análises microbiológicas.

Valor Unitário: R\$ - - - - -

Classificação Econômica da Despesa: Capital

Origem de Recurso: Concedente

Quantidade: 2

Sub-Total: R\$ 17.000,00

Importado/Pagamento no Exterior: Não

Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição: Dispensador de volumes autoclavável 0,5 a 5mL

Justificativa: Preparo de soluções para as análises físico-químicas e microbiológicas.

Valor Unitário: R\$ - - - - -

Classificação Econômica da Despesa: Capital

Origem de Recurso: Concedente

Quantidade: 2

Sub-Total: R\$ 6.273,00

Importado/Pagamento no Exterior: Não

Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição: pHmetro digital com sonda para amostras semissólidas

Justificativa: Realização de análises físico-químicas e monitoramento de soluções e meios de cultura de análise microbiológicas
Quantidade: 2
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 4.200,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Microscópio ótico binocular iluminação em LED aumento de 1000x
Justificativa: Equipamento para análises microbiológicas. Quantidade: 1
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 13.520,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Geladeira 334L frost free duplex 334L
Justificativa: Armazenamento de amostras e de soluções prontas para análises microbiológicas e físico-químicas. Quantidade: 2
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 4.296,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Agitador de tubos tipo vortex
Justificativa: Preparo de soluções e homogeneização de diluições para análises microbiológicas. Quantidade: 2
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 2.790,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: MICROSCÓPIO ESTEREOSCÓPICO BINOCULAR COM OBJETIVA ZOOM 0.8X ~ 8X
Justificativa: Análises microbiológicas de controle de qualidade e identificação de microrganismos. Quantidade: 1
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 30.246,60
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Forno micro-ondas 30 litros
Justificativa: Preparo de soluções e de amostras para microbiologia e análises de composição centesimal. Quantidade: 1
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 456,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Dispensador de volumes autoclavável 1 a 10mL
Justificativa: Preparo de soluções e de amostras para microbiologia e análises de composição centesimal. Quantidade: 2
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 4.695,40
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Medidor de atividade de água de bancada
Justificativa: Análise de atividade de água dos queijos em experimentos com maturação, embalagem e vida de prateleira. Quantidade: 1
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 44.680,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Homogeneizador de amostras tipo Stomacher
Justificativa: Preparo de amostras sólidas para análises microbiológicas. Quantidade: 1
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 23.307,11
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE
Dispêndio: EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES
Descrição: Reômetro c/ Controle de Taxa e Tensão de Cisalhamento RST_SST
Justificativa: Avaliação das propriedades reológicas dos queijos ao longo da maturação, que podem variar função de sua composição, microestrutura (arranjo estrutural de seus componentes), do estado físico-químico e das interações de seus componentes e de sua macroestrutura (presença de olhaduras, fissuras, etc.). A variação nestes parâmetros pode promover alterações significativas no comportamento reológico do queijo. A avaliação reológica dos queijos é tão importante quanto à avaliação do sabor e aroma. Quantidade: 1
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 451.200,00
Classificação Econômica da Despesa: Capital Importado/Pagamento no Exterior: Sim
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: MATERIAL DE CONSUMO
Dispêndio: MATERIAL DE CONSUMO
Descrição: Reagentes, soluções, kits, vidrarias e outros materiais.
Justificativa: Reagentes, soluções, kits, vidrarias e outros materiais necessários à realização das análises físico químicas, microbiológicas, instrumentais e sensoriais. Quantidade: 1
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 110.000,00
Classificação Econômica da Despesa: Custeio Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: MATERIAL DE CONSUMO
Dispêndio: MATERIAL DE CONSUMO
Descrição: TERMOMETRO DIGITAL TIPO ESPETO COM CABO DE 1 METRO
Justificativa: Suporte para o acompanhamento de equipamentos de análises microbiológicas e físico-químicas. Quantidade: 8
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 3.515,28
Classificação Econômica da Despesa: Custeio Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

Tipo de Dispêndio: MATERIAL DE CONSUMO
Dispêndio: MATERIAL DE CONSUMO
Descrição: LANTERNA PORTATIL UV 365NM PARA APLICAÇÃO EM MICROBIOLOGIA
Justificativa: Lanterna UV para análise de Coliformes. Quantidade: 1
Valor Unitário: R\$ - - - - - Sub-Total: R\$ 240,00
Classificação Econômica da Despesa: Custeio Importado/Pagamento no Exterior: Não
Origem de Recurso: Concedente Etapas Vinculadas: N/A

RESUMO DOS DISPÊNDIOS SOLICITADOS

BOLSA DE DESENVOLVIMENTO EM CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO	R\$ 302.400,00
EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES	R\$ 1.320.809,71
MATERIAL DE CONSUMO	R\$ 113.755,28
OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS	R\$ 98.145,90

TOTAL GERAL DA SOLICITAÇÃO **R\$ 1.835.110,89**

Locais de Realização da Pesquisa

Estado: MINAS GERAIS Município: SÃO JOÃO DEL-REI
Atividade: Formação de recursos humanos

Estado: MINAS GERAIS Município: SÃO JOÃO DEL-REI
Atividade: Experimentação laboratorial

Estado: MINAS GERAIS Município: JUIZ DE FORA
Atividade: Experimentação laboratorial

Recursos de Outras Fontes

Entidade: EPAMIG Quantia: R\$ 474.092,00
Data do pedido: Data da resposta:
Tipo de recurso:Contrapartida da instituição Tipo de contrapartida:Econômica

Detalhamento: contrapartida da instituição está dividida em: Salários da equipe que compõe o projeto, determinados em relação ao tempo estimado à execução do projeto com encargos (R\$445.500,00), e infraestrutura e equipamentos existentes nos laboratórios para execução do projeto (R\$ 22.000,00) e também combustível e carro para viagens (R\$6.592,00).

Entidade: AMIQUELJO (Associação Mineira dos produtores de queijo artesanal) Quantia: R\$ 14.440,00
Data do pedido: Data da resposta:
Tipo de recurso:Contrapartida da instituição Tipo de contrapartida:Econômica
Detalhamento: Contrapartida calculada como vinte e quatro (24) horas técnicas trabalhadas em cinco (20) viagens entre as 4 regiões integrantes do projeto (R14.400,00).

Entidade: EMATER-MG Quantia: R\$ 43.572,00
Data do pedido: Data da resposta:
Tipo de recurso:Contrapartida da instituição Tipo de contrapartida:Econômica
Detalhamento: Contrapartida calculada em horas técnicas (R\$ 25.920,00), deslocamento e diárias (R\$17.652,00).

Documentos Eletrônicos

Plano do bolsista	PPE-00037-21-Bol1.pdf
Currículo Lattes	PPE-00037-21-Cur1.pdf
Outros arquivos	PPE-00037-21-Out1.pdf
Outros arquivos	PPE-00037-21-Out2.pdf
Outros arquivos	PPE-00037-21-Out3.pdf
Outros arquivos	PPE-00037-21-Out4.pdf
Outros arquivos	PPE-00037-21-Out5.pdf
Outros arquivos	PPE-00037-21-Out6.pdf
Outros	PPE-00037-21-Plan1.pdf
Outros	PPE-00037-21-Proj1.pdf

Table with 4 columns: Name, CPF/CNPJ, Address (FAZENDA MATO GROSSO - GLEBAS A E B), and Value (e.g., 7,9770).

O presente edital será afixado em locais públicos e os processos referenciados estarão disponíveis aos interessados, nesta Secretaria, no endereço Rodovia Papa João Paulo II, nº 4001 – bairro Serra Verde, Belo Horizonte - MG, CEP 31630-901, 10º andar, edifício Gerais, na Subsecretaria de Assuntos Fundiários ou por meio de requerimento formal constante no formulário disponível no site da agricultura.mg.gov.br (link http://www.agricultura.mg.gov.br/index.php/cidadao/2019-12-20-14-47-27/requerimentos) que terão o prazo de 15 DIAS, contados da disponibilização do processo, para se manifestarem a respeito.

Belo Horizonte, 29 de julho de 2022
Thales Almeida Pereira Fernandes
Secretário de Estado Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

16 cm - 29 1669086 - 1

EDITAL DE MEDIÇÃO

O Secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso de suas atribuições, em cumprimento ao art. 48 do Decreto 34.801/1993, observadas as demais exigências legais, torna público que se acham na sede desta Secretaria, os seguintes processos de regularização fundiária rural e comunica a medição do imóvel situado no município de DOM JOAQUIM

Table with 4 columns: REQUERENTE, CPF/CNPJ, IMÓVEL, and ÁREA (HA).

O presente edital será afixado em locais públicos e os processos referenciados estarão disponíveis aos interessados, nesta Secretaria, no endereço Rodovia Papa João Paulo II, nº 4001 – bairro Serra Verde, Belo Horizonte - MG, CEP 31630-901, 10º andar, edifício Gerais, na Subsecretaria de Assuntos Fundiários ou por meio de requerimento formal constante no formulário disponível no site da agricultura.mg.gov.br (link http://www.agricultura.mg.gov.br/index.php/cidadao/2019-12-20-14-47-27/requerimentos) que terão o prazo de 15 DIAS, contados da disponibilização do processo, para se manifestarem a respeito

Belo Horizonte, 29 de julho de 2022
Thales Almeida Pereira Fernandes
Secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento

8 cm - 29 1669134 - 1

AVISO DE LICITAÇÃO

O Estado de Minas Gerais, por intermédio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – SEAPA, torna público para a ciência dos interessados que realizará no dia 11 de agosto de 2022, às 09:00hs (horário oficial de Brasília) licitação na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO Nº 18/2022, cujo objeto é a aquisição de Herbicida, conforme descrição, características, prazos e demais obrigações e informações constantes no Edital e Anexo. O Edital e anexos encontram-se à disposição no site: www.compras.mg.gov.br. Informações pelo telefone (31) 39158605 ou pelo e-mail: dpo@agricultura.mg.gov.br. Belo Horizonte, 29 de julho de 2022.

3 cm - 29 1668860 - 1

EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL DO ESTADO DE MINAS GERAIS - EMATER

AVISO DE LICITAÇÃO

Edital através dos sites www.compras.mg.gov.br e www.emater.mg.gov.br - Pregão Eletrônico nº 40/2022 - Processo COMPRASMG SIAD nº 3041002 000052/2022 - Processo SEI nº 3040.01.0002648/2021-94 - Objeto: Contratação de empresa especializada para prestação dos serviços de segurança e disponibilidade da rede cabeada e da rede sem fio da EMATER-MG. Sessão pública dia 12/08/2022 às 09:30h. Informações: e-mail cpl3@emater.mg.gov.br. Belo Horizonte, 29 de julho de 2022. Comissão Permanente de Licitação

3 cm - 29 1668695 - 1

EMPRESA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA DE MINAS GERAIS - EPAMIG

EXTRATO DOS INSTRUMENTOS JURÍDICOS:

Nº. 347/2022 - Contrato - Partes: EPAMIG e Locmaq Locadora de Máquinas LTDA. Objeto: Aquisição de equipamentos de informática. Assinatura: 29/07/2022. Vigência: 29/07/2022 a 27/10/2022. Valor: R\$28.999,60. P. roc.: 3051002 000084/2022. Assinam: (a) Nilda de Fátima Ferreira Soares - EPAMIG; (b) Sandra Mara Godinho - LOCPAQ. Nº. 349/2022 - Contrato - Partes: EPAMIG e Eletroeletrônicos Infocidentês Eireli. Objeto: Aquisição de equipamentos de informática. Assinatura: 29/07/2022. Vigência: 29/07/2022 a 27/10/2022. Valor: R\$5.500,00. P. roc.: 3051002 000084/2022. Assinam: (a) Nilda de Fátima Ferreira Soares - EPAMIG; (b) Hélio Gonçalves Corraide Guimarães - ELETROELETRONICOS. Nº. 350/2022 - Contrato - Partes: EPAMIG e eMJF Informática LTDA. Objeto: Aquisição de equipamentos de informática. Assinatura: 29/07/2022. Vigência: 29/07/2022 a 27/10/2022. Valor: R\$8.000,00. P. roc.: 3051002 000084/2022. Assinam: (a) Nilda de Fátima Ferreira Soares - EPAMIG; (b) Marcelo José Ferreira - MJF. Nº. 351/2022 - Contrato - Partes: EPAMIG e Multímix Distribuidora LTDA. Objeto: Aquisição de equipamentos de informática. Assinatura: 29/07/2022. Vigência: 29/07/2022 a 27/10/2022. Valor: R\$10.599,68. P. roc.: 3051002 000084/2022. Assinam: (a) Nilda de Fátima Ferreira Soares - EPAMIG; (b) Maurício Rodrigues da Costa - MULTIMIX.

7 cm - 29 1669158 - 1

SECRETARIA DE ESTADO DE CULTURA E TURISMO

PUBLICAÇÃO DE ATO DA COMISSÃO PARITÁRIA ESTADUAL DE FOMENTO E INCENTIVO À CULTURA

EXTRATO ATO COPEFIC 035/2022

A Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (SECULT) e a Comissão Paritária Estadual de Fomento e Incentivo à Cultura (COPEFIC) em cumprimento à Lei nº 22.944 de 15 de janeiro de 2018, regulamentada pelo Decreto nº 47.427 de 18 de junho de 2018, e conforme os artigos 59 a 61 e 64 da Resolução SEC nº 136/2018, divulgam, no site da Secretaria (www.secult.mg.gov.br), a 46ª relação dos projetos inscritos na Resolução SEC nº 136/2018 e desclassificados ou não aprovados, após análise do Colegiado da COPEFIC, em reunião realizada em 27 de julho de 2022.

Belo Horizonte, 28 de julho de 2022.
Ana Cristina Bruno Soares
Presidente da Comissão Paritária Estadual de Fomento e Incentivo à Cultura
Secretaria de Estado de Cultura de Minas Gerais

PUBLICAÇÃO DE ATO DA COMISSÃO PARITÁRIA ESTADUAL DE FOMENTO E INCENTIVO À CULTURA

EXTRATO ATO COPEFIC 036/2022

A Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (SECULT) e a Comissão Paritária Estadual de Fomento e Incentivo à Cultura (COPEFIC) em cumprimento à Lei nº 22.944 de 15 de janeiro de 2018, regulamentada pelo Decreto nº 47.427 de 18 de junho de 2018, e conforme os artigos 59 a 61 e 64 da Resolução SEC nº 136/2018, divulgam, no site da Secretaria (www.secult.mg.gov.br), a 46ª relação dos projetos inscritos na Resolução SEC nº 136/2018 e desclassificados ou não aprovados, após análise do Colegiado da COPEFIC, em reunião realizada em 27 de julho de 2022.

Belo Horizonte, 28 de julho de 2022.
Ana Cristina Bruno Soares
Presidente da Comissão Paritária Estadual de Fomento e Incentivo à Cultura
Secretaria de Estado de Cultura de Minas Gerais

4 cm - 29 1669227 - 1

PUBLICAÇÃO DE ATO DA COMISSÃO PARITÁRIA ESTADUAL DE FOMENTO E INCENTIVO À CULTURA

EXTRATO ATO COPEFIC 037/2022

A Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (SECULT) e a Comissão Paritária Estadual de Fomento e Incentivo à Cultura (COPEFIC) em cumprimento à Lei nº 22.944 de 15 de janeiro de 2018, regulamentada pelo Decreto nº 47.427 de 18 de junho de 2018, e conforme o artigo 46 da Resolução SEC nº 136/2018, alterado pelo artigo 11 da Resolução SECULT nº 14/2020, divulgam, no site da Secretaria (www.secult.mg.gov.br), a 32ª relação de Prorrogação de Autorização de Captação, após análise do Colegiado da COPEFIC em reunião realizada em 27 de julho de 2022.

Belo Horizonte, 28 de julho de 2022.
Ana Cristina Bruno Soares
Presidente da Comissão Paritária Estadual de Fomento e Incentivo à Cultura
Secretaria de Estado de Cultura de Minas Gerais

11 cm - 29 1668632 - 1

PREGÃO CLÓVIS SALGADO - FCS

EXTRATO DE TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Termo de Autorização de Uso nº 101/22- Entre a Fundação Clóvis Salgado/FCS e Instituto Cultural Corpo; Objeto: autorização de uso do Grande Teatro Cemig Palácio das Artes; Vigência: 04 (quatro) meses a partir da publicação do seu extrato na Imprensa Oficial; Valor: R\$ 823.539,00; Signatários: Sérgio Rodrigo Reis/FCS e Paulo Pederneiras Barbosa; Processo SEI: 2180.01.0001420/2022-70

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

4º Termo Aditivo ao Contrato nº 145/2018- Entre a Fundação Clóvis Salgado/FCS e Claro S/A; Objeto: Prorrogação do prazo de vigência por mais 12 (doze) meses. Valor: R\$ 12.580,31; Signatários: Sérgio Rodrigo Reis/FCS, André Luiz Damascena e Emerson Stefanelli Santos; Processo SEI: 2180.01.0001159/2018-48

EXTRATO DE TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Termo de Autorização de Uso nº 114/22- Entre a Fundação Clóvis Salgado/FCS e Instituto Cidades Criativas- ICC; Objeto: autorização de uso da Sala Juvenal Dias; Vigência: 02 (dois) meses a partir da publicação do seu extrato na Imprensa Oficial; Valor: R\$ 16.812,50; Signatários: Sérgio Rodrigo Reis/FCS e Bruno Braz Golgher; Processo SEI: 2180.01.0001678/2022-88

EXTRATO DE ACORDO DE COOPERAÇÃO

Acordo de Cooperação nº 109/22- Entre a Fundação Clóvis Salgado/FCS e Associação Brasileira de Psicologia Escolar e Educacional; Objeto: colaboração entre as partes objetivando viabilizar a exibição do vídeo "Abraxão", na programação doXV CONPE 2022; Psicologia Escolar e Educacional e Lei 13.935/2019 - Compromisso com a educação democrática", nos dias 26, 27, 28 e 29 de julho de 2022.; Vigência: até dia 29/08/2022; Signatários: Sérgio Rodrigo Reis/FCS e Roseli Fernandes Lins; Processo SEI: 2180.01.0001478/2022-56

7 cm - 29 1669202 - 1

INSTITUTO DE ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS - IEPHA

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

2º Termo Aditivo ao Contrato nº 9257983/2020. IEPHA/MG e AMATEC AMAZÔNIA TECNOLOGIA E SISTEMAS LTDA-EPP; Objeto: prorrogação com reajuste de preços. Vigência: 12 meses a partir de 30/07/2021. Valor: R\$5.190,35 (cinco mil cento e noventa reais e trinta e cinco centavos). Fiscal: Ana Eliza Soares de Souza, MASP: 1.151.739-8 e Gestor: Ramon Vieira Santos, MASP: 1.307.713-6. Belo Horizonte, 25/07/2022. Signatários: Marília Palhares Machado e Ana Cristina Ottoni Pinto Ordoñez Pena.

2 cm - 29 1668815 - 1

FUNDAÇÃO TV MINAS - CULTURAL E EDUCATIVA

EXTRATO DO CONTRATO Nº. 9344614/2022

Decorrente do Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 34/2022, Processo de Compras nº 2211002 018/2022. Partes: Fundação TV Minas Cultural e Educativa e Prime Consultoria e Assessoria Empresarial LTDA. Objeto: contratação de serviço de gerenciamento do abastecimento de veículos e equipamentos, por meio de sistema informatizado e integrado, com utilização de cartão ou TAG (RFID) e disponibilização de rede credenciada de postos de combustíveis, por demanda, compreendendo a distribuição de: álcool combustível, gasolina comum, óleo diesel tipo S10 (menos enxofre), óleo diesel tipo S500, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital. Valor total R\$ 836.245,00 (oitocentos e trinta e seis mil, duzentos e quarenta e cinco reais). Vigência: 24 (vinte e quatro) meses. Dotação orçamentária 2211.04.122.705.2500.0001.3.3.90.39.87.0.10.1e 2211.04.122.705.2500.0001.3.3.90.39.87.0.60.1 Data da assinatura: 29/07/2022.

4 cm - 29 1669227 - 1

SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

EXTRATO DO 1º TERMO ADITIVO AO CONVENIO Nº. 1221000923/2021

Partes: Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico – SEDE e a FUNDETEC - FUNDAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO CIENTIFICO, TECNOLÓGICO E INOVAÇÃO DO NORTE MINAS. Objeto: O presente Termo Aditivo tem por objeto Reprogramação do Plano de trabalho Prorrogação de prazo de vigência até 29/09/2022. Data: 29/07/2022. Signatários: Fernando Passalio de Avelar (SEDE) e Otaviano de Souza pires Junior (FUNDETEC)

2 cm - 29 1669219 - 1

EXTRATO DE RETIFICAÇÃO DE EDITAL

A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais torna público que empreendeu alterações no edital “Seleção Pública de Projetos no Âmbito do VUEL - VIVÊNCIA UNIVERSITÁRIA EM EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO”. As alterações e o edital consolidado podem ser consultados noendereçohttp://www.developmto.mg.gov.br/application/editais/edital/306. Informações: contato.vuel@desenvolvimento.mg.gov.br

2 cm - 29 1668899 - 1

FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE MINAS GERAIS - FAPEMIG

RESULTADO DE JULGAMENTO PROPOSTAS PARA HABILITAÇÃO CHAMADA FAPEMIG 10/2021 CADASTRAMENTO DAS FUNDAÇÕES DE APOIO

A Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais - FAPEMIG divulga o resultado final, em cumprimento do prazo estabelecido no cronograma, de acordo com o item 6 da CHAMADA FAPEMIG 10/2021 – CADASTRAMENTO DAS FUNDAÇÕES DE APOIO, referente à Fundação de Apoio - FA citada no quadro abaixo. A referida proposta foi avaliada e aprovada quanto ao Nível I. A divulgação deste resultado encontra-se na homepage da FAPEMIG, no seguinte endereço: www.fapemig.br. Ass. Prof. Dr. Paulo Sérgio Lacerda Beirão, Presidente da FAPEMIG e Comissão Multidisciplinar de Avaliação. Belo Horizonte, 29 de julho de 2022.

Table with 5 columns: Nº, Fundação de Apoio (FA), Sigla, Nível Cadastral Pleiteado, Resultado quanto à tipificação cadastral.

6 cm - 29 1669188 - 1

TERMO DE DECENTRALIZAÇÃO DE CRÉDITO ORÇAMENTÁRIO

firmados entre a FAPEMIG e EPAMIG TDCO 0004-22, TDCO 0005-22, TDCO 006-22, TDCO 007-22, TDCO 008-22, TDCO Nº 009-22, TDCO Nº 010/22, TDCO Nº 011/22, TDCO Nº 012-22, TDCO Nº 0013/22, TDCO Nº 014/22, TDCO Nº 015/22, TDCO Nº 016/22 e TDCO Nº 017/22 TDCO 0004-22 – Objeto: execução do projeto “Desenvolvimento de tecnologias para extração de óleo de café visando a fabricação de produtos de alto valor agregado”. Valor: R\$ 1.881.278,24 (hum milhão oitocentos e oitenta e um mil duzentos e setenta e oito reais e vinte e quatro centavos); Vigência 48 meses. Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 - TDCO 0005-22 – Objeto: execução do projeto “Parâmetros de produção, qualidade nutricional e viabilidade econômica da cultivar de trigo EPAMIG BRS BRILHANTE como silagem para a alimentação de bovinos” Valor: R\$ 3.149.792,71 (três milhões cento e quarenta e nove mil setecentos e noventa e dois reais e setenta e cinco centavos) Vigência: 60 meses. Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 - TDCO 006-22 – Objeto: execução do projeto “Produção de mudas de oliveira com alta qualidade genética e sanitária por meio de técnicas biotecnológicas” Valor: R\$ 1.957.974,43 (hum milhão novecientos e cinquenta e sete mil novecentos e setenta e quatro reais e quarenta e três centavos) Vigência: 48 meses. Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 - TDCO 007-22 – Objeto: execução do projeto “Elaboração de um sistema digital para previsão de safra e indicação das regiões com potencial de produção de cafés de qualidade na Região das Matas de Minas” Valor: R\$2.474.192,60 (dois milhões quatrocentos e setenta e quatro mil cento e noventa e dois reais e sessenta centavos) Vigência: 48 meses. Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.14.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.30.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/3.3.90.40.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 - TDCO 008-22 – Objeto: execução do projeto “Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade” Valor: R\$1.835.110,89 (hum milhão oitocentos e trinta e cinco mil cento e dez reais e oitenta e nove centavos) Vigência: 36 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.30.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 - TDCO Nº 009/22 – Objeto: execução do projeto “Tecnologias de produção On-Farm de Bioinsumos para o controle biológico de pragas (Minibiofábricas)” Valor: R\$475.600,42 (quatrocentos e setenta e cinco mil e seiscentos reais e quarenta e dois centavos) Vigência 48 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.14.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.30.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/3.3.90.40.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 - TDCO Nº 010/22 – Objeto: execução do projeto “Tecnologias para a produção sustentável de flores, hortaliças e plantas medicinais em Minas Gerais” Valor: R\$ 2.666.735,01 (dois milhões, seiscentos e sessenta e seis reais setecentos e trinta e cinco reais e um centavo) Vigência: 48 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.14.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.30.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 - TDCO 0011-22 – Objeto: execução do projeto “Processos inovadores nas agroindústrias de Azeite de Oliva e Abacate” Valor: R\$2.013.494,27 (dois milhões treze mil quatrocentos e noventa e quatro reais e vintes e sete centavos) Vigência 48 meses. Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.14.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.30.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 - TDCO Nº 012/22 – Objeto: Execução do projeto “Inovações na cadeia produtiva do vinho: envolvimento com uso de madeiras brasileiras e novas opções de cultivares para produção de Espumantes na Serra da Mantiqueira” Valor: R\$3.540.147,95 (três milhões quinhentos e quarenta mil cento e quarenta e sete reais e noventa e cinco centavos) Vigência: 48 meses. Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.14.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.30.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 - TDCO 0013-22 – Objeto: execução do projeto “Cultivares de trigo para o estado de Minas Gerais visando o enfrentamento das mudanças climáticas” Valor: R\$2.343.871,93 (dois milhões trezentos e quarenta e três mil oitocentos e setenta e um reais e noventa e três centavos) Vigência: 48 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.14.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.30.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 - TDCO Nº 0014-22 – Objeto: execução do projeto “Aumento da produtividade e qualidade do Café em Minas Gerais por meio do melhoramento convencional, manejo fitossanitário e implantação de boas práticas agrícolas” Valor: R\$ 1.747.220,65 (hum milhão setecentos e quarenta e sete mil duzentos e vinte reais sessenta e cinco centavos) Vigência 48 meses. Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.14.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.30.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 - TDCO 0016-22 – Objeto: execução do projeto “Desenvolvimento do semárido mineiro: alternativas tecnológicas de produção de frutas de clima temperado e abateiros” Valor: R\$1.448.293,48 (hum milhão quatrocentos e quarenta e oito mil duzentos e noventa e três reais e quarenta e oito centavos) Vigência: 48 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.14.0.10.1/0001.3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.30.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1; TDCO 0017-22 – Objeto: execução do projeto “Controle biológico de pragas para a cafeicultura regenerativa

EXTRATO DE PUBLICAÇÃO TERMO DE DESCENTRALIZAÇÃO DE CRÉDITO ORÇAMENTÁRIO - TDCO

Participes: o Estado de Minas Gerais, por intermédio da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico - SEDE e o Instituto de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas Gerais - IDENE. Objeto: Constitui objeto deste TDCO a descentralização de recursos orçamentários provenientes do convênio nº 853168/2017, firmado entre a extinta Secretaria de Estado de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas Gerais – SEDINORhoje Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico -SEDE, de acordo com a Lei nº 23.304, de 30 de maio de 2019 e o Executivo Federal, através do Ministério do Desenvolvimento Regional, para o Instituto de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas Gerais -IDENE, executor do mesmo. Vigência: 12 (doze) meses. Data de assinatura: 29 de julho de 2022. Signatários: Fernando Passalio de Avelar (SEDE) e Carlos Alexandre Gonçalves da Silva (IDENE)

4 cm - 29 1668850 - 1

no estado de Minas Gerais” Valor: R\$1.319.252,60 (hum milhão trezentos e dezenove mil duzentos e cinquenta e dois reais e sessenta centavos) Vigência: 48 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.571.001.4010.0001.3.3.50.43.0.10.1/3.3.90.14.0.10.1/3.3.90.18.0.10.1/3.3.90.20.0.10.1/3.3.90.30.0.10.1/3.3.90.33.0.10.1/3.3.90.39.0.10.1/4.4.50.42.0.10.1/4.4.90.52.0.10.1 – Data de Assinatura: 28/07/2022 (execução TDCO 0017/21 assinado em 29/07/2022) – Participes: Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais – FAPEMIG e Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – EPAMIG; Signatários: Paulo Sérgio Lacerda Beirão – Presidente da FAPEMIG e Nilda de Fátima Ferreira Soares – Presidente da EPAMIG.

24 cm - 29 1669003 - 1

BANCO DE DESENVOLVIMENTO DE MINAS GERAIS - BDMG

ADITIVO A CONTATO

1º Aditivo ao CT5794/2021. Contratada: AGÊNCIA DE INTEGRAÇÃO EMPRESA ESCOLA LTDA - AGIEL. Objeto: I. Prorrogar a vigência do contrato por mais 12 meses, a partir de 02/08/2022; II. Acrescer 22 vagas ao quantitativo contratado; III. Reajustar o valor contratado em 11,89%, com base no IPCA acumulado dos últimos 12 meses - ref. junho/2022; IV. Acrescer R\$ 12.740,64 em razão do aumento quantitativo; V Estimar o valor do contrato para o período prorrogado em R\$77.602,08 e o valor global em R\$135.568,80; VI Registrar a alteração do nome empresarial e endereço da contratada. Data de assinatura: 29/07/2022.

3 cm - 29 1669194 - 1

COMPANHIA ENERGÉTICA DE MINAS GERAIS - CEMIG

COMPANHIA ENERGÉTICA DE MINAS GERAIS – CEMIG GERÊNCIA DE COMPRAS DE MATERIAIS E SERVIÇOS CONTRATOS

Pregão Eletrônico 500-G16623 4500030828; 4500030829, 4500030830, 4500030831, 4500030832, 4500030833. Contratada: COSAN LUBRIFICANTES E ESPECIALIDADES S.A. Objeto: Lubrificantes óleo e graxa. Valor: R\$ 2.162.752,23. Prazo: 120 dias a partir de 02/08/2022. Ass.: 29/07/2022 Homolog.: 22/08/2022. Pregão Eletrônico 500-H16687. Contratos: 4680006695/4680006696. Partes: CEMIG DISTRIBUIÇÃO S.A., CEMIG GERAÇÃO E TRANSMISSÃO S.A. ÉTICA SERVIÇOS DE ENGENHARIA LTDA. Objeto: Serviços de elaboração de cadastro, avaliação, declaração de valor, laudo simplificado e otimização de ativos imobiliários do grupo Cemig. Valor: R\$1.677.000,00. Prazo: 36 meses a partir de 08/08/2022. Homolog. e Ass.: 27/07/2022.

4 cm - 29 1668985 - 1

CEMIG DISTRIBUIÇÃO S. A. GERÊNCIA DE COMPRAS DE MATERIAIS E SERVIÇOS AVISOS DE EDITAL

Pregão Eletrônico 530-G16766. Objeto: Dispositivo Anti-escada. Pregão Eletrônico 530-G16763. Objeto: Cabos Média Tensão. Pregão Eletrônico 530-G16762. Objeto: Transformadores Submersíveis RDS. Edital e demais informações: http://compras.cemig.com.br

4 cm - 29 1669879 - 1