



FUNDAÇÃO DE AMPARO À PESQUISA DO ESTADO DE MINAS GERAIS

TDCO

TERMO DE DESCENTRALIZAÇÃO DE CRÉDITO ORÇAMENTÁRIO - TDCO Nº 0030/22 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 INTRODUÇÃO DE TECNOLOGIAS ENOLÓGICAS E SEU IMPACTO NO PERFIL QUÍMICO E AROMÁTICO DE VINHOS FINOS PRODUZIDOS NA REGIÃO SUL DE MINAS GERAIS

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 "**INTRODUÇÃO DE TECNOLOGIAS ENOLÓGICAS E SEU IMPACTO NO PERFIL QUÍMICO E AROMÁTICO DE VINHOS FINOS PRODUZIDOS NA REGIÃO SUL DE MINAS GERAIS**", nos termos previstos neste TDCO, e em conformidade com o Plano de Trabalho Atualizado (54214654) que é parte integrante e inseparável do presente Termo.

2. **CLÁUSULA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA**

O prazo de vigência deste TDCO é de **36 meses**, alinhado ao projeto que 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\$ 289.227,66 (duzentos e oitenta e nove mil duzentos e vinte e sete reais e sessenta e seis centavos) correrão à conta da(s) Dotação(es) Orçamentária(s):

2071.19.573.068.4498.0001.3.3.50.43.0.10.1

2071.19.573.068.4498.0001.4.4.50.42.0.10.1

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 54214654, que é 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 TCDO;
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 César Elias Botelho CPF 973.121.506-91 e 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

ANEXO

I - Plano de Trabalho_(54214654)



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Sergio Lacerda Beirao, Presidente**, em 04/11/2022, às 13:39, 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 **Nilda de Fátima Ferreira Soares, Diretor Presidente**, em 04/11/2022, às 23:45, 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 **55130163** e o código CRC **E209D55E**.

Referência: Processo nº 2070.01.0004590/2022-37

SEI nº 55130163

**Plano de Trabalho**

Edital Nº 040/2022 - Apoio a Projetos em Ciência, Tecnologia e Inovação, no Âmbito das Políticas Públicas do Estado de MG

Processo:
PPE-00047-22

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:
04/10/2022 13:17:09

Número SEI:
Não se aplica

Validador:
9905513E-EAFB-41E5-AAA0-41CEFA333B2B

Dados pessoais do coordenador

Nome:
Juliane Barreto de Oliveira

Data de nascimento:
09/07/1984

Naturalidade:
RONDÔNIA

CPF:
047.109.584-24

Telefones de contato:
Celular: (54) 98114-5336 | Residencial não informado | Comercial não informado

E-mail:
juliane.barreto@hotmail.com

Currículo Lattes:
<http://lattes.cnpq.br/7723020942737713>

Endereço residencial:
Avenida Santa Cruz

CEP:
37780000

Município:
CALDAS

Maior titulação:
Pós-Doutorado

Curso:
Engenharia Alimentar

Instituição:

Ano de obtenção do título:
2019

Banco:

Agência:

Conta corrente:

PIS/PASEP:

Dados profissionais do coordenador

Instituição de trabalho atual:
Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

Data de admissão:
01/05/2022

Regime de trabalho:
40h

Área de conhecimento:
CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Dados da Proposta

Título:

Introdução de tecnologias enológicas e seu impacto no perfil químico e aromático de vinhos finos produzidos na região Sul de Minas Gerais.

Data de início:

01/02/2023

Data término:

01/02/2026

Área de conhecimento:

CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Sub-área de conhecimento:

TECNOLOGIA DAS BEBIDAS

Resumo da Proposta:

A vitivinicultura apresenta particularidades que a distingue entre países e até mesmo dentro do país. Dentre elas, as condições edafoclimáticas, ciclo de produção, época de colheita, cultivares (copa e porta-enxerto), tratos culturais, tipo de produto, processo de vinificação e até mesmo o foco de mercado. Muitas técnicas e procedimentos enológicos, podem influenciar na composição do vinho, entre eles estão: temperatura; cepa de levedura; recipiente de fermentação; uso enzimas; madeiras; entre outros. É importante salientar que estudos científicos devem avaliar a influência destes fatores levando em consideração a particularidade de cada região de cultivo e sua influência na maturação da uva. A utilização de recipientes alternativos para vinificação e o uso de cepas de leveduras selecionadas tem se tornado cada vez mais popular em diversos países produtores, mas não existem informações científicas sobre seu impacto na composição química e aromática nessa condição de vitivinicultura brasileira. Com isso, esse projeto tem como objetivo, avaliar a influência de recipientes confeccionados em diversos materiais e a utilização de estirpes de leveduras comerciais, ainda não utilizada pelos produtores da região, no perfil químico e aromático de vinhos produzidos nessa região. O trabalho será desenvolvido na Epamig-Caldas, durante 36 meses. Na safra de verão, serão realizados testes com diferentes leveduras durante a elaboração do vinho tranquilo Chardonnay. Já na safra de inverno, serão elaborados vinhos Syrah em 2 tipos de recipientes (inox e concreto), em seguida, será avaliado também a maturação desses vinhos em inox, concreto e carvalho. Em todos os ensaios, serão analisados a composição química e o perfil volátil dos vinhos. Espera-se com este projeto, contribuir com a cadeia produtiva, agregar maior tipicidade e complexidade aos vinhos da região Sul de Minas Gerais, e possivelmente, contribuir com outras regiões do Brasil, que iniciam a produção de vinhos de inverno.

Palavra chave 1:

Vitis vinifera L.

Palavra chave 2:

fermentação

Palavra chave 3:

concreto

Palavra chave 4:

inox

Palavra chave 5:

perfil aromático

Palavra chave 6:

Leveduras

Instituições

Instituição Executora / Proponente:

EPAMIG - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

Instituição Gestora:

NPG - Abdico da indicação de Gestora

Natureza da Proposta

Forma de execução dos recursos pleiteados com a Fapemig:

Direta, por meio da utilização da capacidade organizacional da instituição proponente e sem utilização de Fundação de Apoio.;

Selecione entre as opções a natureza da proposta:

Política pública voltada para o desenvolvimento científico, tecnológico ou de inovação do Estado;

Detalhamento da Proposta

01) Objetivo geral

Avaliar a influência de diferentes tipos de recipientes e cepas de leveduras no perfil químico e aromático de vinhos finos, produzidos na região do Sul de Minas Gerais.

02) Objetivos específicos

- Caracterizar parâmetros enológicos das uvas na colheita e dos mostos durante as diferentes etapas do processo de elaboração; - Determinar a composição química quanto aos parâmetros exigidos pela legislação brasileira; - Realizar uma caracterização do perfil fenólico nos vinhos de colheita de verão e inverno; - Caracterizar a composição mineral nos vinhos elaborados com diferentes recipientes; - Analisar o perfil aromático nos diferentes vinhos das colheitas de verão e inverno; - Efetuar uma análise descritiva quantitativa (ADQ) com um painel treinado afim de verificar possíveis diferenças entre os vinhos; - Determinar uma análise de custo de produção para cada tipo de recipiente usado na elaboração. - Indicar leveduras como alternativas para contribuir com a qualidade e tipicidade dos vinhos da região.

03) Contextualização e justificativa

A vitivinicultura apresenta particularidades que a distingue entre países e até mesmo dentro do país. Dentre elas, as condições edafoclimáticas, ciclo de produção, época de colheita, cultivares (copa e porta-enxerto), tratamentos culturais, processo de vinificação e até mesmo o foco de mercado. Diversas técnicas e procedimentos enológicos influenciam na composição do vinho, entre eles: temperatura (Izquierdo-Cañas et al., 2020); cepa de levedura (Samoticha et al., 2019); recipiente de fermentação (Martins et al., 2018; Gil i Cortiella et al., 2021); tipo de maceração/extração fenólica (Maza et al., 2019; Zhang et al., 2019; Muñoz García et al., 2022); uso de enzimas (Claus & Mojsos, 2018; Espejo, 2021); materiais filtrantes (Howlett, 2019; Bowyer et al., 2020); madeiras (Dumitriu et al., 2019; Jordão & Cosme, 2022); entre outros. É importante salientar que estudos científicos devem avaliar a influência destes fatores levando em consideração a particularidade de cada região de cultivo e sua influência no grau de maturação da uva. A seleção de um recipiente para vinificação depende de fatores como volume de produção, preço, custos de instalação e manutenção, consumo de energia, requisitos e impacto na qualidade do vinho. O debate sobre o melhor recipiente está sempre presente entre os produtores, mas cada tipo traz suas vantagens e desvantagens, o importante é que seja suficientemente inerte para garantir que os seus componentes não afetem negativamente a saúde e a qualidade do vinho e do consumidor (Mueller et al., 2018). Apesar do crescente uso de recipientes alternativos pela indústria, principalmente na Europa, a literatura sobre o impacto da utilização desses recipientes na composição química de diferentes vinhos ainda é escassa. Em geral, Dias et al. (2013) analisaram 20 vinhos Qvevri de diferentes vinícolas da Europa, constataram que eram menos ácidos do que convencionais, continham níveis mais elevados de ácidos acético e láctico, e mais baixos de ácido tartárico. Também apresentavam concentrações elevadas de antioxidantes e fenólicos totais. Martins et al. (2018) analisaram a composição volátil de vinhos tintos, brancos e claretes vinificados em ânforas (argila) e identificaram que o álcool isopentílico e o fenético eram os compostos voláteis presentes em maiores concentrações. Gil i Cortiella et al. (2021) avaliaram a vinificação da variedade Sauvignon Blanc em diferentes recipientes, concluíram que há um grande impacto na composição sensorial, e que a seleção do tipo de recipiente ajuda a melhorar ou atenuar certas características aromáticas dos vinhos brancos. As leveduras enológicas oferecem aos vinicultores uma ferramenta adicional para diferenciar seus vinhos. Entre as *Saccharomyces* selecionadas disponíveis comercialmente, existem diferenças substanciais em sua cinética e aptidão para obter uma fermentação completa e segura. Determinar quais leveduras usar e empregá-las de maneira controlada pode ajudar a alcançar a sutil diversidade de aromas e sabores que muitos enólogos desejam (Reynolds, 2011). Muitas características são consideradas pelos vinicultores no momento de adquirir leveduras, entre elas a escolha de estirpes que reduzam a produção de compostos voláteis considerados ruins e que promovam um perfil aromático complexo. O sulfeto de hidrogênio é um importante contribuinte para o aroma reductor presente em alguns vinhos, possui um limiar de detecção de apenas 1,6 µg/l no vinho branco e um odor frequentemente descrito como 'ovos podres' e 'putrefação' (Siebert et al., 2009; Uglicano et al., 2011). Hoje a indústria enológica disponibiliza diversas leveduras que prometem resultados positivos no vinho, elas são desenvolvidas em condições vitivinícolas consideradas tradicionais. Mas é necessário testá-las entre as variedades e os diferentes estilos de vinhos produzidos em novas regiões brasileiras, a fim de verificar sua influência na qualidade e melhorar a tipicidade. A área plantada com videiras no Brasil, em 2021, foi de 75.086 hectares, e a quantidade de uva colhida somente no Estado de Minas Gerais foi de 19.910 toneladas (IBGE, 2021). A região produz vinhos no verão e vem se destacando na produção de vinhos de inverno, nome destinado aos vinhos produzidos com o manejo da videira em dupla poda, que permite a colheita de uvas e elaboração de vinhos no inverno. A utilização de recipientes alternativos para vinificação e o uso de cepas de leveduras selecionadas tem se tornado cada vez mais popular em diversos países produtores, mas não existem informações científicas sobre seu impacto na composição química e aromática nessa condição de viticultura brasileira. Com isso, esse projeto tem como objetivo, avaliar a influência de recipientes confeccionados em diversos materiais e a utilização de estirpes de leveduras comerciais, ainda não utilizada pelos produtores da região no perfil químico e aromático de vinhos produzidos na região Sul de Minas Gerais.

04) Metodologia (detalhe a metodologia e etapas que serão executadas no projeto para o alcance dos objetivos)

*Matéria-prima = Em ambos os ensaios as uvas serão colhidas em propriedades de vitivinicultores parceiros da Epamig (Caldas/MG). No ensaio de diferentes recipientes na vinificação serão utilizadas uvas do gênero *Vitis vinifera* L., Syrah cultivada em sistema de condução espaladeira, e no qual foi aplicado o manejo de dupla poda, considerado ideal para a colheita de inverno na região (junho a setembro). Já no ensaio de fermentação com uso de diferentes leveduras comerciais, serão usadas uvas colhidas no período de verão (janeiro a abril), a variedade será Chardonnay (*Vitis vinifera* L.) também cultivada em sistema de condução espaladeira. Após definição do ponto de colheita ideal, avaliando parâmetros químicos e enológicos, as uvas serão colhidas, transportadas a vinícola experimental Aminthas Assis Laje da EPAMIG (Caldas/MG), onde serão pesadas e divididas em volumes iguais para os diferentes tratamentos. As uvas serão mantidas por 24 ou 48 horas a 0 °C para em seguida proceder com as microvinificações. *Tratamentos e elaboração dos vinhos em diferentes recipientes = Os tratamentos serão formados por 2 tipos de recipientes (50L) e as elaborações realizadas em duplicata, durante as safras de 2023 e 2024. Tratamento 1 (tanque de aço inox, considerado tradicional) e Tratamento 2 (cuba em formato de ovo, em concreto). Após finalizada a vinificação, os tratamentos serão divididos em dois lotes, um será engarrafado e outro seguirá para maturação em 3 tipos de recipientes (carvalho francês, inox e concreto). A elaboração dos vinhos tintos de inverno, seguirá o protocolo tradicional para vinificação em vinhos tintos (com fermentação alcoólica e malolática). A etapa de maceração, contato das partes sólidas com a líquida, importante etapa para extração dos compostos fenólicos, ocorrerá por 7 a 15 dias em todos os tratamentos (será definido dependendo da maturação das uvas). Após a fase de fermentação malolática, os vinhos serão estabilizados por 30 dias, analisados, corrigidos os valores de dióxido de enxofre e engarrafados. Permanecerão em adega a temperatura ambiente (16 a 18 °C) por 30 dias, em seguida serão analisados quanto os parâmetros químicos e sensoriais. *Ensaio de elaboração dos vinhos com uso de diferentes leveduras = As uvas serão vinificadas em cubas de aço inox (10L), as elaborações serão realizadas em triplicata, durante as safras de 2023 e 2024. Serão avaliados 3 tratamentos com diferentes leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) e a testemunha será a levedura considerada padrão nas vinícolas na região, para elaboração de vinhos tranquilos Chardonnay. Serão elaborados vinhos brancos tranquilos de acordo com o protocolo já estabelecido pela Epamig. Após recebimento, as uvas serão desengaçadas e prensadas para extração do mosto, que em seguida será transferido para seu respectivo recipiente, onde receberá uma dosagem inicial de dióxido de enxofre. Sendo a adição de levedura na mesma quantidade para todos os tratamentos, serão adicionados ainda, enzima, nutriente e ativante de fermentação. Após a etapa de fermentação alcoólica e estabilização/clarificação, os vinhos serão corrigidos com dióxido de enxofre e engarrafados. Permanecerão em adega climatizada a temperatura de 16 a 18 °C por 30 dias, em seguida serão analisados quanto os parâmetros químicos e sensoriais. *Todas as amostras serão avaliadas em triplicata quanto aos parâmetros químicos clássicos (OIV, 2014 e Mapa, 1986), espectrofotométrica UV/Vis (OIV, 2014; Ribéreau-Gayon, 1970; Rizzon, 2010; Somers and Evans, 1977; Boulton, 1996), cromatografia gasosa para compostos aromáticos e líquida para fenólicos (Carlin et al., 2016; Canedo-reis et al., 2020) e absorção atômica na análise de elementos minerais (Rizzon, 2010; OIV, 2014). *Análise Descritiva Quantitativa (ADQ) = será realizada no Laboratório de Análises Sensoriais da Epamig-Caldas, com um painel de degustadores profissionais. Serão avaliados parâmetros visuais, olfativos e gustativos, a serem definidos durante o estudo. Os atributos serão quantificados com a indicação de uma escala numérica não estruturada de cinco pontos (0 a 5; múltiplos de 0,5). Os avaliadores também citaram suas observações pessoais específicas (em ficha livre) e ao final atribuirão uma nota para avaliação global do vinho (50-100). As análises ocorrerão em estandes individualizados brancos e iluminados, com dispositivo para eliminação da bebida após a prova. As amostras serão servidas de forma individual, em taças de degustação (ISO, 1977), codificadas e contendo 30 ml de vinho a temperatura de 18 ± 2 °C (OIV, 2016).

05) Público alvo

Todos os envolvidos no setor: vitivinícolas da região, indústrias de equipamentos e insumos enológicos, universidades, centros de pesquisas e empresas de consultoria.

06) Resultados esperados

Estudos tem demonstrado que a atividade vitivinícola é altamente agregadora de valor no mercado brasileiro quando comparado a outras culturas, e que a utilização de tecnologias para aumentar a complexidade e trazer tipicidade será uma ferramenta útil para o setor vitivinícola. Com os resultados deste projeto espera-se: - Promover uma alternativa de equipamento para o processo de elaboração vinhos tintos de inverno; - Agregar valor aos produtos da cadeia vitivinícola na região de Minas Gerais, e possivelmente, contribuir futuramente com outras regiões do Brasil, que iniciam a produção de vinhos de inverno. - Promover aos vinicultores uma gama mais ampla de opções em estilos de vinhos, bem como, pode ser uma ferramenta para melhorar a tipicidade. - Indicar novas leveduras comerciais que possam contribuir com a qualidade e complexidade dos vinhos desta região. - Avaliar a rentabilidade dos diferentes produtos elaborados, em função da qualidade e tipicidade dos vinhos.

07) Indicadores de resultado (apresente os indicadores e metas que permitirão mensurar se os resultados esperados foram alcançados)

- Microvinificação dos vinhos de inverno Syrah em diferentes recipientes, serão 4 vinificações por ano em duplicata, totalizando 8 vinhos por ensaio. - Microvinificação do vinho de verão Chardonnay com utilização de diferentes leveduras, serão 4 tratamentos em triplicata, totalizando a elaboração de 12 vinhos por ensaio. - Resultados das análises de mosto antes da vinificação (20 amostras por ano de estudo, sendo 8 no primeiro semestre e 12 no segundo). - Resultados das análises físico-químicas e mineral dos vinhos após vinificação (20 amostras por ano de estudo). - Resultados de análises cromatográficas (20 amostras por ano de estudo). - Resultados dos ensaios de sensorial (total de 20 amostras por ano de estudo).

08) Evidência do porquê que a equipe proposta está capacitada a desenvolver o projeto de forma eficiente e eficaz

A equipe do Núcleo Tecnológico Uva e Vinho da Epamig - Caldas/MG é composta por profissionais capacitados na área de viticultura, enologia e análises químicas, a qual pode garantir o desenvolvimento das atividades e resolução de imprevistos que possam surgir ao logo do projeto.

09) Instituições associadas/parceiras (caso aplicável, indique as demais instituições com participação no projeto e descreva suas principais atividades e responsabilidades, assim como as atividades e responsabilidades que serão com ela compartilhadas)

- Proprietários de vinícolas que contribuirão com as uvas para as microvinificações e que possuem interesse em implementar as tecnologias avaliadas. - Bolsista graduado para auxiliar com a colheita, elaboração dos vinhos e caracterização química. - Embrapa uva e vinho (instituição pública) - poderão ceder o equipamento de absorção atômica para análise de minerais. A contrapartida dessa parceria será a coautoria em publicações do projeto e a compra de algum padrão de mineral que eles não tenham. - Empresa privada - conceder por doação os recipientes em concreto, em contrapartida dessa parceria será disponibilizado resultados do estudo a divulgação da tecnologia.

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

- A maior parte dos equipamentos necessários para vinificação e análises estão na unidade da Epamig - Caldas, o que facilita a organização e acompanhamento das atividades do projeto pela equipe envolvida. - A possibilidade de contratação de bolsista para auxiliar as atividades. - Após aprovação e liberação dos recursos serão adquiridos os materiais de consumo e equipamentos no tempo apropriado para que não haja atraso no projeto.

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

- Possível desvio de custos iniciais, devido a mudanças constantes de preços dos produtos no mercado. Ação para mitigação: adquirir os materiais necessário assim que houver liberação do orçamento, garantido os valores submetidos inicialmente. - Quebra de algum equipamento na vinícola experimental ou em laboratório. Ação para mitigação: ter o contrato de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos com as empresas especializadas. - Tempo de elaboração dos vinhos pode variar no inverno. Ação para mitigação: manter o máximo de controle na temperatura da sala em que estão armazenados os vinhos.

12) Instalações e equipamentos existentes a serem utilizados para a execução das atividades previstas

- A Epamig (campo experimental de Caldas - MG) consta com uma vinícola com equipamentos necessários para elaboração dos vinhos: recipientes de fermentação (3 cubas de aço inox; 3 cubas de madeira e 3 cubas de concreto), desengaçadeira, e prensa automática. A unidade possui ainda, laboratórios equipados para realização da maioria das análises químicas e sensoriais. - As análises de minerais por absorção atômica, serão realizadas em parceria com a Embrapa Uva e Vinho, sob a responsabilidade do Pesquisador Giuliano Elias Pereira, devido não haver esse equipamento na unidade da Epamig.

13) Fundamentação legal

6 meses - janeiro a junho de 2023 = Analisar as uvas e elaborar os vinhos com diferentes leveduras (1ª safra); Realizar uma pesquisa bibliográfica sobre artigos recém-publicados. 12 meses - junho a dezembro de 2023 = Analisar os vinhos de leveduras (1ª safra) quanto aos parâmetros químicos e sensoriais; Analisar uva, mosto e elaborar vinho inverno Syrah em diferentes recipientes (1ª safra). 18 meses - janeiro a junho de 2024 = Analisar as uvas, mosto e elaborar os vinhos com diferentes leveduras (2ª safra); Analisar vinhos tintos de inverno Syrah (1ª safra). 24 meses - junho a dezembro 2024 = Avaliar os vinhos de leveduras (2ª safra) quanto aos parâmetros químicos e sensoriais; Analisar uvas, mosto e elaborar vinhos de inverno Syrah da 2ª safra (tratamento c/ diferentes recipientes); Tratar estatisticamente os resultados do estudo de leveduras (nos 2 anos). 30 meses - janeiro a junho 2025 = Analisar quimicamente e caracterizar o perfil sensorial dos vinhos inverno Syrah 2ª safra (tratamento c/ diferentes recipientes); Submeter 1 artigo científico (sobre leveduras). 36 meses - junho a dezembro 2025 = Realizar análise estatística dos resultados (vinhos inverno Syrah); Submeter 1 artigo científico (com resultado do estudo de diferentes recipientes); Escrever e submeter um documento técnico sobre as duas tecnologias enológicas avaliadas; Escrever e enviar o relatório final.

Membros da Equipe

Nome:
RENATA VIEIRA DA MOTA

Email:
rvmota@epamig.br

Função:
Subcoordenador

URL do currículo Lattes:
<http://lattes.cnpq.br/2142045802253802>

Atividades:
Auxiliar na coordenação do projeto; participar das atividades relacionadas as análises químicas e cromatográficas; contribuir com a escrita de artigos e relatórios.

Status no aceite em participar do projeto:
Aceito

Nome:
CLAUDIA RITA DE SOUZA

Email:
crsouza@epamig.br

Função:
Colaborador

URL do currículo Lattes:
<http://lattes.cnpq.br/7216713195752361>

Atividades:
Participar das atividades relacionadas ao campo e colheita de uvas; auxiliar nas análises químicas; contribuir com a escrita de artigos e relatórios.

Status no aceite em participar do projeto:
Aceito

Nome:
GIULIANO ELIAS PEREIRA

Email:
giuliano.pereira@embrapa.br

Função:
Colaborador

URL do currículo Lattes:
<http://lattes.cnpq.br/0459361867767898>

Atividades:
Responsável pelas análises de mineiras por absorção atômica e contribuir com a escrita de artigos científicos.

Status no aceite em participar do projeto:
Pendente

Nome:
Francisco Mickael de Medeiros Câmara

Email:
mickaemedeiros@hotmail.com

Função:
Colaborador

URL do currículo Lattes:
<http://lattes.cnpq.br/1424554534357183>

Atividades:

Participar das atividades relacionadas ao campo e colheita de uvas; auxiliar nas análises químicas; contribuir com a escrita de artigos e relatórios.

Status no aceite em participar do projeto:
Aceito

Nome:
Lucas Bueno do Amaral

Email:
lucas.amaral@epamig.br

Função:
Colaborador

URL do currículo Lattes:
<http://lattes.cnpq.br/4545629151627285>

Atividades:

Participar das atividades relacionadas a elaboração dos vinhos; auxiliar nas análises químicas e sensorial; contribuir com a escrita de artigos e relatórios.

Status no aceite em participar do projeto:
Pendente

Nome:
Naíssa Prévêde Bernardo

Email:
bpnaissa@hotmail.com

Função:
Colaborador

URL do currículo Lattes:
<http://lattes.cnpq.br/0644970218489363>

Atividades:

Participar das atividades relacionadas as análises químicas e cromatográficas; contribuir com a escrita de artigos e relatórios.

Status no aceite em participar do projeto:
Aceito

Nome:
Juliane Barreto de Oliveira

Email:
juliane.barreto@hotmail.com

Função:
Coordenador

URL do currículo Lattes:
<http://lattes.cnpq.br/7723020942737713>

Atividades:

Coordenar o andamento das atividades e recursos, auxiliar na elaboração e análises dos vinhos, orientar bolsistas e estagiários, escrever artigos e relatórios, além de participar de palestras.

Status no aceite em participar do projeto:
Aceito

Produtos Pretendidos

Produto:
ARTIGOS EM REVISTAS ESPECIALIZADAS

Quantidade:
2

Especificação:

Produto:
PROCESSOS/METODOLOGIAS/PROCEDIMENTOS

Quantidade:
2

Especificação:

Produto:
PUBLICAÇÕES ELETRÔNICAS INDEXADAS

Quantidade:
1

Especificação:

Produto:
TRABALHOS COMPLETOS EM ANAIS DE CONGRESSOS

Quantidade:
1

Especificação:

Metas

Meta:

1 - Coletar amostras e analisar uvas Chardonnay para determinar o ponto de colheita Realizar a colheita das uvas Chardonnay

Meta:

6 - Elaborar vinhos Chardonnay com diferentes leveduras

Meta:

7 - Analisar vinho Chardonnay (1 safra)

Meta:

8 - Coletar amostra e determinar o ponto de colheita uvas Syrah (1 safra)

Meta:

9 - Elaborar vinho Syrah (1 safra)

Meta:

10 - Analisar e determinar o ponto de colheita uvas Chardonnay (2 safra)

Meta:

11 - Elaborar vinho Chardonnay (2 safra)

Meta:

12 - Analisar vinho Syrah (1 safra)

Meta:

13 - Analisar vinho Chardonnay (2 safra)

Meta:

2 - Analisar e colher uva Syrah (2 safra)

Meta:

3 - Tratar estatisticamente dados chardonnay (1 e 2 safras)

Meta:

4 - Analisar vinho Syrah (2 safra)

Meta:

5 - submeter 1 artigo com vinhos Chardonnay

Meta:

14 - Submeter 1 artigo com vinhos Chardonnay (1 e 2 safras)

Meta:

15 - Realizar estatística dos vinhos Syrah (1 e 2 safras)

Meta:

16 - Submeter um documento técnico

Meta:

17 - Escrever relatório final

Meta:

18 - Elaborar vinho Syrah (2 safra)

Meta:

19 - Redigir e enviar 1 artigo científico com resultados dos vinhos Syrah (1e 2 safras)

Etapas

Meta:

8 - Coletar amostra e determinar o ponto de colheita uvas Syrah (1 safra)

Descrição:

8.1 - Coletar amostras de uvas Syrah e determinar o ponto ideal de colheita Colher as uvas

Indicador de Progresso:

Colheita de uvas Syrah (1 safra)

Entregável(is):**Mês de início:**

06

Mês de fim:

12

Duração:

7

Peso:

2

Responsável:

CLAUDIA RITA DE SOUZA

Executor(es):

Meta:

18 - Elaborar vinho Syrah (2 safra)

Descrição:

18.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah nos dois tratamentos sugeridos (2 safra)

Indicador de Progresso:

Elaborar 4 vinhos Syrah (2 safra)

Entregável(is):**Mês de início:**

19

Mês de fim:

24

Duração:

6

Peso:

2

Responsável:

Lucas Bueno do Amaral

Executor(es):

Meta:

11 - Elaborar vinho Chardonnay (2 safra)

Descrição:

11.1 - Elaborar 12 vinhos chardonnay (2 safra)

Indicador de Progresso:

12 vinhos chardonnay

Entregável(is):**Mês de início:**

13

Mês de fim:

18

Duração:

6

Peso:

2

Responsável:

Juliane Barreto de Oliveira

Executor(es):

Meta:

16 - Submeter um documento técnico

Descrição:

16.1 - Escrever e submeter 1 documento técnico com resultados das duas tecnologias estudadas

Indicador de Progresso:

Promover a preparação e envio de 1 documento técnico

Entregável(is):**Mês de início:**

31

Mês de fim:

36

Duração:

6

Peso:

1

Responsável:

Juliane Barreto de Oliveira

Executor(es):

CLAUDIA RITA DE SOUZA; GIULIANO ELIAS PEREIRA; Naíssa Prévêde Bernardo; RENATA VIEIRA DA MOTA

Meta:

10 - Analisar e determinar o ponto de colheita uvas Chardonnay (2 safra)

Descrição:

10.1 - Determinar o ponto ideal de colheita de uvas Chardonnay (2 safra)

Indicador de Progresso:

Colheita de uvas chardonnay (2 safra)

Entregável(is):**Mês de início:**

13

Mês de fim:

18

Duração:

6

Peso:

2

Responsável:

CLAUDIA RITA DE SOUZA

Executor(es):

Meta:

5 - submeter 1 artigo com vinhos Chardonnay

Descrição:

5.1 - Escrever e submeter 1 artigo com ensaio de Chardonnay

Indicador de Progresso:

1 artigo científico

Entregável(is):**Mês de início:**

25

Mês de fim:

30

Duração:

6

Peso:

1

Responsável:

Juliane Barreto de Oliveira

Executor(es):

GIULIANO ELIAS PEREIRA; Naíssa Prévide Bernardo; RENATA VIEIRA DA MOTA

Meta:

12 - Analisar vinho Syrah (1 safra)

Descrição:

12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra)

Indicador de Progresso:

Analisar 4 amostras de vinho Syrah (1 safra)

Entregável(is):**Mês de início:**

13

Mês de fim:

18

Duração:

6

Peso:

2

Responsável:

RENATA VIEIRA DA MOTA

Executor(es):

GIULIANO ELIAS PEREIRA; Naíssa Prévide Bernardo; RENATA VIEIRA DA MOTA

Meta:

15 - Realizar estatística dos vinhos Syrah (1 e 2 safras)

Descrição:

15.1 - Realizar a análise estatística vinhos Syrah (safras 1 e 2)

Indicador de Progresso:

Fazer tabelas e gráficos

Entregável(is):**Mês de início:**

31

Mês de fim:

36

Duração:

6

Peso:

1

Responsável:

Juliane Barreto de Oliveira

Executor(es):

RENATA VIEIRA DA MOTA

Meta:

6 - Elaborar vinhos Chardonnay com diferentes leveduras

Descrição:

6.1 - Elaborar 12 vinhos Chardonnay (1 safra) 4 tratamentos em triplicata

Indicador de Progresso:

Elaborar 12 vinhos Chardonnay com diferentes leveduras 1 safra

Entregável(is):**Mês de início:**

01

Mês de fim:

06

Duração:

6

Peso:

2

Responsável:

Juliane Barreto de Oliveira

Executor(es):

Juliane Barreto de Oliveira; Lucas Bueno do Amaral

Meta:

2 - Analisar e colher uva Syrah (2 safra)

Descrição:

2.1 - Determinar o ponto ideal de colheita e colher uvas Syrah (2 safra)

Indicador de Progresso:

Colher uvas Syrah (2 safra)

Entregável(is):**Mês de início:**

19

Mês de fim:

24

Duração:

6

Peso:

2

Responsável:

CLAUDIA RITA DE SOUZA

Executor(es):**Meta:**

17 - Escrever relatório final

Descrição:

17.1 - Escrever o relatório de prestação de contas do projeto

Indicador de Progresso:

1 relatório final

Entregável(is):**Mês de início:**
31**Mês de fim:**
36**Duração:**
6**Peso:**
1**Responsável:**
Juliane Barreto de Oliveira**Executor(es):**

CLAUDIA RITA DE SOUZA; Naíssa Prévide Bernardo; RENATA VIEIRA DA MOTA

Meta:

7 - Analisar vinho Chardonnay (1 safra)

Descrição:

7.1 - Realizar as análises químicas e sensoriais de 12 amostras de Chardonnay (1 safra)

Indicador de Progresso:

análise química de 12 amostras de vinho Chardonnay (1 safra)

Entregável(is):**Mês de início:**
06**Mês de fim:**
12**Duração:**
7**Peso:**
2**Responsável:**
RENATA VIEIRA DA MOTA**Executor(es):**

GIULIANO ELIAS PEREIRA; Naíssa Prévide Bernardo; RENATA VIEIRA DA MOTA

Meta:

3 - Tratar estatisticamente dados chardonnay (1 e 2 safras)

Descrição:

3.1 - Realizar análise estatística e preparar tabelas e gráficos com resultados

Indicador de Progresso:

Tabelas e gráficos com resultados do ensaio Chardonnay

Entregável(is):**Mês de início:**
19**Mês de fim:**
24**Duração:**
6**Peso:**
1**Responsável:**
Juliane Barreto de Oliveira**Executor(es):**

RENATA VIEIRA DA MOTA

Meta:

14 - Submeter 1 artigo com vinhos Chardonnay (1 e 2 safras)

Descrição:

14.1 - Escrever e submeter um artigo com resultados do ensaio com Chardonnay

Indicador de Progresso:

1 artigo científico

Entregável(is):

ARTIGOS EM REVISTAS ESPECIALIZADAS -

Peso:

1

Responsável:

Juliane Barreto de Oliveira

Executor(es):

CLAUDIA RITA DE SOUZA; GIULIANO ELIAS PEREIRA; Naíssa Prévêde Bernardo; RENATA VIEIRA DA MOTA

Meta:

9 - Elaborar vinho Syrah (1 safra)

Descrição:

9.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah (1 safra)

Indicador de Progresso:

4 vinhos syrah

Entregável(is):**Mês de início:**

06

Mês de fim:

12

Duração:

7

Peso:

2

Responsável:

Lucas Bueno do Amaral

Executor(es):**Meta:**

4 - Analisar vinho Syrah (2 safra)

Descrição:

4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra)

Indicador de Progresso:

Resultados de análises de 4 amostras de vinho syrah em triplicata

Entregável(is):**Mês de início:**

25

Mês de fim:

30

Duração:

6

Peso:

2

Responsável:

RENATA VIEIRA DA MOTA

Executor(es):

GIULIANO ELIAS PEREIRA; Naíssa Prévêde Bernardo; RENATA VIEIRA DA MOTA

Dispêndios

Tipo de Dispêndio:

OUTRO

Dispêndio:

MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Descrição:

Manutenção Preventiva Sistemas GC/MS e LC/MS

Justificativa:

A manutenção preventiva do equipamento é interessante pois auxilia que as análises cromatográficas sejam realizadas de forma segura e no prazo determinado, evitando que haja imprevistos. Os dois equipamentos já são antigos, e precisam de revisão para bom funcionamento.

Quantidade:

1

Valor Unitário:

R\$ 45.703,82

Sub-Total:

R\$ 45.703,82

Classificação Econômica da Despesa:

Custeio

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 7.1 - Realizar as análises químicas e sensoriais de 12 amostras de Chardonnay (1 safra)

Tipo de Dispêndio:

OUTRO

Dispêndio:

MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS

Descrição:

Manutenção preventiva destilador Super Deer

Justificativa:

O aparelho é muito utilizado em duas metodologias, para destilação de álcool e acidez volátil em mosto e vinhos. A última manutenção foi em 2016, para que não ocorra imprevistos durante o projeto e obter resultados seguros, seria necessário a manutenção do mesmo.

Quantidade:

1

Valor Unitário:

R\$ 32.000,00

Sub-Total:

R\$ 32.000,00

Classificação Econômica da Despesa:

Custeio

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 7.1 - Realizar as análises químicas e sensoriais de 12 amostras de Chardonnay (1 safra)

Tipo de Dispêndio:

OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS

Dispêndio:

OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS

Descrição:

Taxa adicional de projeto

Justificativa:

Taxa adicional em projetos acima de 100 mil

Quantidade:

0

Valor Unitário:

R\$ 0,00

Sub-Total:

R\$ 0,00

Classificação Econômica da Despesa:

Custeio

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

11.1 - Elaborar 12 vinhos chardonnay (2 safra); 12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 18.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah nos dois tratamentos sugeridos (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 6.1 - Elaborar 12 vinhos Chardonnay (1 safra) 4 tratamentos em triplicata; 7.1 - Realizar as análises químicas e sensoriais de 12 amostras de Chardonnay (1 safra); 9.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah (1 safra)

Tipo de Dispêndio:

OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS

Dispêndio:

OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS

Descrição:

Fundação gestora

Justificativa:

Despesas operacionais referentes a fundação gestora

Quantidade:

1

Valor Unitário:

R\$ 20.036,49

Sub-Total:

R\$ 20.036,49

Classificação Econômica da Despesa:

Custeio

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

11.1 - Elaborar 12 vinhos chardonnay (2 safra); 12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 18.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah nos dois tratamentos sugeridos (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 6.1 - Elaborar 12 vinhos Chardonnay (1 safra) 4 tratamentos em triplicata; 7.1 - Realizar as análises químicas e sensoriais de 12 amostras de Chardonnay (1 safra); 9.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah (1 safra)

Tipo de Dispêndio:

DIÁRIA

Dispêndio:

DIÁRIA NACIONAL

Descrição:

Realizar análises de absorção atômica no RS

Justificativa:

Como a integrante Juliane Barreto de Oliveira, sabe manusear o aparelho de absorção atômica e o falta de funcionários da Embrapa, pode haver a necessidade de ir a Embrapa Uva e vinho realizar essas análises.

Quantidade:

7

Valor Unitário:

R\$ 200,00

Sub-Total:

R\$ 1.400,00

Classificação Econômica da Despesa:

Custeio

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 7.1 - Realizar as análises químicas e sensoriais de 12 amostras de Chardonnay (1 safra)

Tipo de Dispêndio:

PASSAGEM AÉREA

Dispêndio:

PASSAGEM NACIONAL

Descrição:

Realizar análise de AA

Justificativa:

Pode haver a necessidade de Juliane Oliveira ir até Bento Gonçalves realizar as análises de absorção atômica nos vinhos, devido a falta de funcionários nas atividades da embrapa.

Quantidade:

2

Valor Unitário:

R\$ 2.000,00

Sub-Total:

R\$ 4.000,00

Classificação Econômica da Despesa:

Custeio

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 7.1 - Realizar as análises químicas e sensoriais de 12 amostras de Chardonnay (1 safra)

Tipo de Dispêndio:
BOLSA

Dispêndio:
BOLSA DE DESENVOLVIMENTO EM CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO

Justificativa:

Quantidade:
1 | Mensalidades: 36

Valor Unitário:
R\$ 1.600,00

Sub-Total:
R\$ 57.600,00

Classificação Econômica da Despesa:
Custeio

Importado/Pagamento no Exterior:
Não

Origem de Recurso:
Concedente

Etapas Vinculadas:

1.1 - Avaliar o ponto de colheita e Coletar uvas Chardonnay 1 safra; 10.1 - Determinar o ponto ideal de colheita de uvas Chardonnay (2 safra); 11.1 - Elaborar 12 vinhos chardonnay (2 safra); 12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 18.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah nos dois tratamentos sugeridos (2 safra); 2.1 - Determinar o ponto ideal de colheita e colher uvas Syrah (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 6.1 - Elaborar 12 vinhos Chardonnay (1 safra) 4 tratamentos em triplicata

Tipo de Dispêndio:
EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio:
EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição:
Computador

Justificativa:

No momento, não constam computadores disponíveis na unidade, a utilização de um computador pessoal para arquivamento e escrita de publicações é arriscado.

Quantidade:
2

Valor Unitário:
R\$ 2.324,43

Sub-Total:
R\$ 4.648,86

Classificação Econômica da Despesa:
Capital

Importado/Pagamento no Exterior:
Não

Origem de Recurso:
Concedente

Etapas Vinculadas:

15.1 - Realizar a análise estatística vinhos Syrah (safra 1 e 2); 16.1 - Escrever e submeter 1 documento técnico com resultados das duas tecnologias estudadas; 17.1 - Escrever o relatório de prestação de contas do projeto; 19.1 - Avaliar resultados e escrever 1 artigo científico com os resultados dos vinhos Syrah em duas safras; 3.1 - Realizar análise estatística e preparar tabelas e gráficos com resultados; 5.1 - Escrever e submeter 1 artigo com ensaio de Chardonnay

Tipo de Dispêndio:
EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio:
EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição:
Impressora

Justificativa:

É importante haver uma impressora disponível para o projeto, auxiliaria na impressão de documentos, tabelas, planilhas para controle das atividades.

Quantidade:

1

Valor Unitário:

R\$ 1.576,88

Sub-Total:

R\$ 1.576,88

Classificação Econômica da Despesa:

Capital

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

11.1 - Elaborar 12 vinhos chardonnay (2 safra); 15.1 - Realizar a análise estatística vinhos Syrah (safra 1 e 2); 16.1 - Escrever e submeter 1 documento técnico com resultados das duas tecnologias estudadas; 3.1 - Realizar análise estatística e preparar tabelas e gráficos com resultados; 5.1 - Escrever e submeter 1 artigo com ensaio de Chardonnay; 6.1 - Elaborar 12 vinhos Chardonnay (1 safra) 4 tratamentos em triplicata

Tipo de Dispêndio:

EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio:

EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição:

Titulador automático de SO2

Justificativa:

Titulador de dióxido de enxofre, importante para a composição do vinho. o Equipamento auxiliaria na dosagem e correção ideal deste composto no vinho, já que elevadas concentrações podem ser prejudiciais para a composição química e sensorial.

Quantidade:

1

Valor Unitário:

R\$ 11.799,00

Sub-Total:

R\$ 11.799,00

Classificação Econômica da Despesa:

Capital

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

11.1 - Elaborar 12 vinhos chardonnay (2 safra); 12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 18.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah nos dois tratamentos sugeridos (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 6.1 - Elaborar 12 vinhos Chardonnay (1 safra) 4 tratamentos em triplicata; 9.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah (1 safra)

Tipo de Dispêndio:

EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio:

EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição:

pHmetro

Justificativa:

A unidade consta apenas com 1 aparelho funcionando, devido a alta demanda na utilização seria necessário um para as atividades deste projeto, já que o equipamento é essencial nas análises de uvas e vinhos

Quantidade:

1

Valor Unitário:

R\$ 3.207,20

Sub-Total:

R\$ 3.207,20

Classificação Econômica da Despesa:

Capital

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

1.1 - Avaliar o ponto de colheita e Coletar uvas Chardonnay 1 safra; 10.1 - Determinar o ponto ideal de colheita de uvas Chardonnay (2 safra); 11.1 - Elaborar 12 vinhos chardonnay (2 safra); 12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 18.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah nos dois tratamentos sugeridos (2 safra); 2.1 - Determinar o ponto ideal de colheita e colher uvas Syrah (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra)

Tipo de Dispêndio:

EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio:

EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição:

Dispensador automático

Justificativa:

Equipamento necessário para realização das análises químicas, facilita de forma segura a preparação de amostras em diversos métodos de análises.

Quantidade:

2

Valor Unitário:

R\$ 1.470,00

Sub-Total:

R\$ 2.940,00

Classificação Econômica da Despesa:

Capital

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 7.1 - Realizar as análises químicas e sensoriais de 12 amostras de Chardonnay (1 safra); 9.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah (1 safra)

Tipo de Dispêndio:

EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

Dispêndio:

EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES

Descrição:

Aagitador de tubos vortex até 3000rpm

Justificativa:

Estamos sem esse equipamento na unidade e é muito importante para preparação de amostras que serão analisadas por espectrofotômetro e HPLC.

Quantidade:

2

Valor Unitário:

R\$ 1.296,13

Sub-Total:

R\$ 2.592,26

Classificação Econômica da Despesa:

Capital

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 7.1 - Realizar as análises químicas e sensoriais de 12 amostras de Chardonnay (1 safra)

Tipo de Dispêndio:

MATERIAL DE CONSUMO

Dispêndio:

MATERIAL DE CONSUMO

Descrição:

Material de consumo vinícola

Justificativa:

Material necessário para elaboração dos vinhos e análise sensorial

Quantidade:

1

Valor Unitário:

R\$ 11.618,68

Sub-Total:

R\$ 11.618,68

Classificação Econômica da Despesa:

Custeio

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

1.1 - Avaliar o ponto de colheita e Coletar uvas Chardonnay 1 safra; 10.1 - Determinar o ponto ideal de colheita de uvas Chardonnay (2 safra); 11.1 - Elaborar 12 vinhos chardonnay (2 safra); 12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 18.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah nos dois tratamentos sugeridos (2 safra); 2.1 - Determinar o ponto ideal de colheita e colher uvas Syrah (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 7.1 - Realizar as análises químicas e sensoriais de 12 amostras de Chardonnay (1 safra); 9.1 - Elaborar 4 vinhos Syrah (1 safra)

Tipo de Dispêndio:

MATERIAL DE CONSUMO

Dispêndio:

MATERIAL DE CONSUMO

Descrição:

Material de laboratório

Justificativa:

Reagentes, vidrarias, padrões - materiais necessário para as análises químicas e caracterização do perfil fenólico e aromáticos dos vinhos.

Quantidade:

1

Valor Unitário:

R\$ 90.104,47

Sub-Total:

R\$ 90.104,47

Classificação Econômica da Despesa:

Custeio

Importado/Pagamento no Exterior:

Não

Origem de Recurso:

Concedente

Etapas Vinculadas:

12.1 - Realizar a caracterização química e sensorial vinho Syrah (1 safra); 13.1 - Analisar quimicamente 12 amostras de chardonnay (2 safra); 4.1 - Analisar de forma química e sensorial vinhos Syrah (2 safra); 7.1 - Realizar as análises químicas e sensoriais de 12 amostras de Chardonnay (1 safra)

RESUMO DOS DISPÊNDIOS SOLICITADOS

BOLSA DE DESENVOLVIMENTO EM CIÊNCIA, TECNOLOGIA E INOVAÇÃO	R\$ 57.600,00
DIÁRIA NACIONAL	R\$ 1.400,00
EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES	R\$ 26.764,20
MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS	R\$ 77.703,82
MATERIAL DE CONSUMO	R\$ 101.723,15
OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS	R\$ 20.036,49
PASSAGEM NACIONAL	R\$ 4.000,00

TOTAL GERAL DA SOLICITAÇÃO

R\$ 289.227,66

Locais de Realização da Pesquisa**País / Estado / Cidade:**

BRASIL / MINAS GERAIS / CALDAS

Atividade:

Experimentação laboratorial

País / Estado / Cidade:

BRASIL / RIO GRANDE DO SUL / BENTO GONÇALVES

Atividade:

Parceria de pesquisa

Propriedade Intelectual**Expectativa de proteção intelectual:**

Não

Pedido de proteção intelectual em andamento:

Não

Documentos Eletrônicos

Plano do bolsista	PPE-00047-22-Bol1.pdf
Outros arquivos	PPE-00047-22-Out1.xlsx
Outros arquivos	PPE-00047-22-Out2.pdf
Outros arquivos	PPE-00047-22-Out3.pdf
Outros arquivos	PPE-00047-22-Out4.pdf
Outros	PPE-00047-22-Proj1.pdf

FUNDAÇÃO CLÓVIS SALGADO - FCS

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

1º Termo Aditivo ao Contrato de Prestação de Serviços nº 85/2021-Entre a Fundação Clóvis Salgado/FCS e Chavek Ltda.-ME; Objeto: prorrogação por 12 (doze) meses, a partir de 29/12/22; Signatários: Kátia Marília Silveira Carneiro/FCS e Afonso Maria do Amaral; Processo SEI: 2180.01.0001686/2021-69.

2 cm -07 1710599 - 1

EXTRATO DE TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Termo de Autorização de Uso nº 186/22-Entre a Fundação Clóvis Salgado/FCS e Associação de Cultura Franco Brasileira; Objeto: autorização de uso da Sala Juvenil Dias ; Vigência: 02 (dois) meses, a partir da publicação do seu extrato na Imprensa Oficial; Valor: R\$ 2.277,00; Signatários: Kátia Marília Silveira Carneiro/FCS e Vânia Carvalho dos Santos; Processo SEI: 2180.01.0002330/2022-41.

2 cm -07 1710393 - 1

FUNDAÇÃO TV MINAS - CULTURAL E EDUCATIVA

AVISO DE LICITAÇÃO – PREGÃO ELETRÔNICO 1261561 006/2022

Processo de Compra nº. 1261561 000006/2022. Aquisição de servidores e workstations para operacionalização do Sistema de Gerenciamento de Produção de Conteúdo, conforme especificações constantes no Anexo I- Termo de Referência, e de acordo com as exigências e quantidades estabelecidas no Edital e seus Anexos. Sessão do Pregão: 22/11/2022, às 10:00 horas, no site www.compras.mg.gov.br. Edital disponível no mesmo site. Belo Horizonte, 07/11/2022.

2 cm -07 1710668 - 1

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

RESULTADO DE DECISÃO 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 ao 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 a Pesquisa e ao Desenvolvimento- FAPED. Após a análise do recurso administrativo interposto, a Diretoria de Planejamento, Gestão e Finanças, em consonância com o entendimento e decisão da Comissão de Avaliação Multidisciplinar da Chamada FAPEMIG nº 10/2021, tendo em vista que a parte interessada não apresentou documentação suficiente referente ao cumprimento dos itens 10.3.7 e 10.4.1, da Chamada 10/2021, decidiu pelo não acolhimento do recurso apresentado e mantém a reprovação do cadastramento da Fundação de Apoio a Pesquisa e ao Desenvolvimento- FAPED, CNPJ 00.849.774/0001-91. O resultado final da análise do recurso de cadastramento desta FA, será publicado no Diário Oficial do Estado de Minas Gerais form de extrato e, na íntegra, incluindo a relação nominal desta FA na homepage da FAPEMIG, no seguinte endereço: www.fapemig.br.

Ass. Camila Pereira de Oliveira Ribeiro, Diretora de Planejamento, Gestão e Finanças e Comissão de Avaliação Multidisciplinar. Belo Horizonte, 07 de novembro de 2022.

Nº	Fundação de Apoio (FA)	Sigla	Nível Cadastral Pleiteado	Resultado quanto à tipificação cadastral
1	Fundação de Apoio a Pesquisa e ao Desenvolvimento	FAPED	Nível III	Reprovada

8 cm -07 1710701 - 1

TERMOS DE DESCENTRALIZAÇÃO DE CRÉDITO ORÇAMENTÁRIO FIRMADOS ENTRE A FAPEMIG E EPAMIG

ORÇAMENTÁRIO FIRMADOS ENTRE A FAPEMIG E EPAMIG TDCO Nº 0025/22, TDCO Nº 0026/22, TDCO Nº 0027/22, TDCO Nº 0028/22, TDCO Nº 0029/22, TDCO Nº 0030/22, TDCO Nº 0031/22, TDCO Nº 0032/22, TDCO Nº 0025/22 – Objeto: à execução do projeto “Manejo agrônomico da videira chardonnay para a elaboração de espumantes na serra da mantiqueira”. Valor: R\$434.232,63 (quatrocentos e trinta e quatro mil duzentos e trinta e dois reais e sessenta e três centavos); Vigência 48 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.573.068.4498.0001.3.3.50.43.0.10.1/2071.19.573.068.4498.0001.4.4.50.42.0.10.1 TDCO Nº 0026/22 – Objeto: à execução do projeto “Desenvolvimento de produtos biológicos para promover o enraizamento de mudas e o controle da podridão radicular da videira”. Valor: R\$200.123,24 (duzentos mil cento e vinte e três reais e vinte e quatro centavos); Vigência: 24 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.573.068.4498.0001.3.3.50.43.0.10.1/2071.19.573.068.4498.0001.4.4.50.42.0.10.1 TDCO Nº 0027/22 – Objeto: à execução do projeto “Desenvolvimento e caracterização de embalagens ativas e revestimentos comestíveis para controle de maturação de queijos artesanais”; R\$266.402,25 (duzentos e sessenta e seis mil quatrocentos e dois reais e vinte e cinco centavos); Vigência: 36 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.573.068.4498.0001.3.3.50.43.0.10.1/2071.19.573.068.4498.0001.4.4.50.42.0.10.1 TDCO Nº 0028/22 – Objeto à execução do projeto “Desenvolvimento de modelo de Sistema Agrovoltaico e programa de capacitação, transferência e difusão de tecnologia minas gerais”; Valor: R\$2.700.198,43 (dois milhões e setecentos mil cento e noventa e oito reais e quarenta e três centavos); Vigência: 48 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.573.068.4498.0001.3.3.50.43.0.10.1/2071.19.573.068.4498.0001.4.4.50.42.0.10.1 TDCO Nº 0029/22 – Objeto à execução do projeto “Desempenho silvicultural e propriedades mecânicas de madeiras de clones de acacia mangium para produção de móveis”; Valor: R\$92.202,60 (noventa e dois mil duzentos e dois reais e sessenta centavos); Vigência: 48 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.573.068.4498.0001.3.3.50.43.0.10.1/2071.19.573.068.4498.0001.4.4.50.42.0.10.1 TDCO Nº 0030/22 – Objeto à execução do projeto “Introdução de tecnologias enológicas e seu impacto no perfil químico e aromático de vinhos finos produzidos na região sul de minas gerais”; Valor: R\$289.227,66 (duzentos e oitenta e nove mil duzentos e vinte e sete reais e sessenta e seis centavos); Vigência: 36 meses; Dot. Orçamentárias: 2.071.19.573.068.4498.0001.3.3.50.43.0.10.1/2071.19.573.068.4498.0001.4.4.50.42.0.10.1 TDCO Nº 0031/22 – Objeto à execução do projeto “Climatização e armazenamento da banana brs platina produzida no perímetro irrigado do norte de Minas”; R\$346.371,18 (trezentos e quarenta e seis mil trezentos e setenta e um reais e dezeto centavos); Vigência: 36 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.573.068.4498.0001.3.3.50.43.0.10.1/2071.19.573.068.4498.0001.4.4.50.42.0.10.1 TDCO Nº 0032/22 – Objeto: à execução do projeto “Pastagens bem manejadas mitigam gases de efeito estufa: estoques de carbono no residual de pastejo em sistemas rotacionados, contínuos, ILP e ILPF”; Valor: R\$1.350.522,56 (um milhão e trezentos e cinquenta mil quinhentos e vinte e dois reais e cinquenta e seis centavos); Vigência 36 meses; Dot. Orçamentárias: 2071.19.573.068.4498.0001.3.3.50.43.0.10.1/2071.19.573.068.4498.0001.4.4.50.42.0.10.1 Data de Assinatura: 04/11/2022 (execução TDCO Nº 0027/22 assinado em 07/11/2022) – Partícipes: 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.

14 cm -07 1710499 - 1

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

API-00059-21 : Inclusão de Gestora ;

1 cm -07 1710567 - 1

EMPRESA MINEIRA DE COMUNICAÇÃO - EMC

EXTRATO 3º TERMO ADITIVO/APÓLICE DE SEGURO Nº118474041814. PROCESSO DE COMPRAS Nº3151005 000045/2019

Entre Empresa Mineira de Comunicação Ltda. EMC e Porto Seguro Companhia de Seguros Gerais Objeto: apólice para prestação de serviço de seguro contra incêndio, raio, explosão, vendaval e outros para assegura os prédios e torres de transmissão localizados no CTAM (120 metros) e CFMT (40 metros), para assegurar os bens móveis/equipamentos localizados no CTAM e CTFM, e no edifício Sede da Empresa Mineira de Comunicação Ltda. Vigência por mais 12 (doze) meses, a partir de 24h do dia 24/10/2022 às 24h do dia 24/10/2023. Valor total para o período: R\$7.611,16 (sete mil, seiscentos e onze reais e dezesseis centavos). Dotação orçamentária: 3151 13 392 054 4293 0001 339039.69.0.10.1. Assinado em 24/10/2022, Belo Horizonte.

3 cm -07 1710359 - 1

EXTRATO DE CONTRATO Nº 17/2022

Contrato nº 17/2022 decorrente do Processo de Compras nº 3151005 000029/2022, com fundamento na Dispensa de Licitação em razão do valor- Cotação Eletrônica de Preço. Partes: Empresa Mineira de Comunicação Ltda e Panoramica Elevadores Manutenção e Peças LTDA. Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de manutenção preventiva e corretiva em elevadores Otis/A-GNC-1310-9A-MW, incluindo ofornecimento de peças e acessórios mediante contrato anual, conforme especificações, exigências e quantidades estabelecidas no contrato ana Proposta da Contratada. Valor total R\$ 29.440,00 (vinte e nove mil, quatrocentos e quarenta reais). Vigência: 12 (doze) meses. Dotação orçamentária 3151 04 122 705 2500 0001 339039 210.10.1. Data da assinatura: 04/11/2022, Belo Horizonte.

3 cm -07 1710352 - 1

SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO

EXTRATO DE TERMO DE DOAÇÃO

Partes: Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico de Minas Gerais e Instituto para o Desenvolvimento de Empresas de Base Tecnológica Ltda. Objeto: DOAÇÃO, sem ônus e/ou encargos, de serviços para a apoio na operação do Programa SEED - Startups and Entrepreneurship Ecosystem Development, referente ao Edital Seed Gov 2022 (SEI nº 48317593), para a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico - Sede, desde sua fase de planejamento, seleção e aceleração das propostas e encerramento do projeto. Vigência: 12 (doze) meses a partir da publicação. Assinatura: 07/11/2022

3 cm -07 1710697 - 1

Regional do IDENE. Valor: R\$ 31.200,00 (trinta e um mil e duzentos reais) Dotação Orçamentária: 2421.04.122.705.2500.0001.3390.3611.0.71.11 Vigência: 12 (doze) meses a contar de 01º de Dezembro de 2022. Data: 07/11/2022. Assinam: Estevão Della Lucia Gomes – IDENE e o Sr. Evandro Montalvão Pimenta.

3 cm -07 1710483 - 1

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

3º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 9234994/2019 Celebrado entre Instituto de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas Gerais e a Master Empreendimentos e Construções Ltda. Objeto: Fica prorrogado o prazo de vigência do contrato nº 9234994/2019 por mais 12 (doze) meses, a contar do dia 21 de novembro de 2022 até 20 de novembro de 2023. O valor estimado para este Termo Aditivo é R\$ 79.528,44 (setenta e nove mil, quinhentos e vinte e oito reais e quarenta e quatro centavos) para o período de sua vigência. Este valor está consignado na seguinte dotação orçamentária: 2421.04.122.705.2500.0001 - 3390.3611 - 0.71.1. Assinam: Estevão Della Lucia Gomes pelo IDENE e Fernanda Corrêa Machado Mourão Gonçalves pela Master Empreendimentos e Construções Ltda.

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

2º TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 21131255/2020 Celebrado entre Instituto de Desenvolvimento do Norte e Nordeste de Minas Gerais e a Perim Imóveis Ltda – Me. Objeto: Fica prorrogado o prazo de vigência do contrato nº 21131255/2020 por mais 12 (doze) meses, a contar do dia 21 de novembro de 2022 até 20 de novembro de 2023. O valor estimado para este Termo Aditivo é R\$ 45.666,60 (quarenta e cinco mil, seiscentos e sessenta e seis reais e sessenta centavos) para o período de sua vigência. Este valor está consignado na seguinte dotação orçamentária: 2421.04.122.705.2500.0001 - 3390.3611 - 0.71.1. Assinam: Estevão Della Lucia Gomes pelo IDENE e Fausto Perim Monte Alto pela Perim Imóveis Ltda-Me.

6 cm -07 1710500 - 1

INSTITUTO DE METROLOGIA E QUALIDADE DO ESTADO - IPEM

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

ESPÉCIE: Terceiro Termo Aditivo ao Contrato nº 018/2019, que entre si celebraram o IPEM/MG e a empresa Dinâmica Administradora de Imóveis E Serviços Ltda. Objeto: O presente Termo Aditivo tem por objeto prorrogar a vigência do Contrato Original por mais 12 (doze) meses e reajustar seu valor conforme IPCA-IBGE. Nova Vigência: 27/11/2022 a 26/11/2023. Valor mensal: R\$ 1.817,67. Valor anual: R\$ 20.353,08. SIGNATÁRIOS: Pelo IPEM/MG a Sr. Francisco José da Fonseca e pela contratada o Sr. João de Oliveira Júnior. Data da assinatura: 04/11/2022. Fiscal do Contrato: Pedro Celso Penido.

3 cm -07 1710407 - 1

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

ESPÉCIE: Quarto Termo Aditivo ao Contrato nº 9314613/2021 (antigo contrato nº 023/2018), Processo de Compras 2331032 000059/2021 (antigo nº 2331032 000050/2018 - contrato nº 19197704), de serviço de gerenciamento da manutenção preventiva e corretiva da frota de veículos dos órgãos/entidades do Poder Executivo do Estado de Minas Gerais, celebrado entre o IPEM/MG e a empresa TICKET GESTAO EM MANUTENCAO E ZC S.A. OBJETO: Prorrogar a vigência do Contrato por mais 12 (doze) meses; processar o remanejamento de saldo do Contrato. NOVA VIGÊNCIA: 01/12/2022 à 30/11/2023. VALOR da vigência: R\$83.333,33 (oitenta e três mil, trezentos e trinta e três reais e trinta e três centavos); VALOR do remanejamento: R\$29.119,36 (vinte e nove mil, cento e dezesseis reais e trinta e seis centavos). DATA DA ASSINATURA: 04/11/2022. FISCAL DO CONTRATO: Helena Silva Barbosa.

4 cm -07 1710182 - 1

COMPANHIA DE SANEAMENTO DO ESTADO DE MINAS GERAIS - COPASA



COMPANHIA DE SANEAMENTO DE MINAS GERAIS - COPASA MG AVISOS DE LICITAÇÃO LICITAÇÃO Nº CPLI 1120220210

Objeto: execução, com fornecimento total de materiais e equipamentos, das obras e serviços de implantação do sistema de esgotamento sanitário do bairro Tupã, no município de Contagem / MG. Dia: 17/01/2023 às 08:30 horas - Local: Rua Carangola, 606 - Térreo - Bairro Santo Antônio - Belo Horizonte/MG. Mais informações e o caderno de licitação poderão ser obtidos, gratuitamente, através de download no endereço: www.copasa.com.br (link: licitações e contratos/licitações, pesquisar pelo número da licitação), a partir do dia 08/11/2022.

LICITAÇÃO Nº CPLI 1120220213

Objeto: prestação de serviços especializados de engenharia para elaboração de projetos básicos de unidades de tratamento de resíduos - UTRs, destinadas a diversos sistemas de abastecimento de água da COPASA MG. Dia: 02/12/2022 às 14:30 horas - Local: Rua Carangola, 606 - Térreo - Bairro Santo Antônio - Belo Horizonte/MG. Mais informações e o caderno de licitação poderão ser obtidos, gratuitamente, através de download no endereço: www.copasa.com.br (link: licitações e contratos/licitações, pesquisar pelo número da licitação), a partir do dia 08/11/2022.

PREGÃO ELETRÔNICO CPLI Nº 05.2022/0566 – PEM

Objeto: Dosador Gravimétrico. Dia da Licitação: 23 de novembro de 2022 às 09:00 horas. Edital e demais informações disponíveis a partir do dia 08/11/22 no site: www.copasa.com.br (link: Licitações e Contratos/Licitação).

PREGÃO ELETRÔNICO CPLI Nº 05.2022/0452 – PEM

Objeto: Tubo PEAD. Dia da Licitação: 23 de novembro de 2022 às 08:45 horas. Edital e demais informações disponíveis a partir do dia 08/11/22 no site: www.copasa.com.br (link: Licitações e Contratos/Licitação).

PREGÃO ELETRÔNICO CPLI Nº 05.2022/0568 – PES

Objeto: Contratação de empresa especializada para disponibilização de licenças de uso de software do sistema de gerenciamento jurídico, com migração e saneamento de dados, customização, implantação, treinamento e suporte. Dia da Licitação: 24 de novembro de 2022 às 08:45 horas. Edital e demais informações disponíveis a partir do dia 09/11/22 no site: www.copasa.com.br (link: Licitações e Contratos/Licitação).

PREGÃO ELETRÔNICO CPLI Nº 05.2022/0567 – PES

Objeto: Serviços de carga e descarga de materiais. Dia da Licitação: 24 de novembro de 2022 às 09:00 horas. Edital e demais informações disponíveis a partir do dia 09/11/22 no site: www.copasa.com.br (link: Licitações e Contratos/Licitação).

JULGAMENTO

LICITAÇÃO Nº CPLI 1120220189

Objeto: execução, com fornecimento parcial de materiais, das obras e serviços de substituição de Redes de Distribuição de Água na cidade de Lavras / MG. Julgamento: Vencedora: SERGIO FRANCISCO DOS SANTOS . Valor: 553.946,12. Data: 04/11/2022.

RESULTADOS DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO CPLI - Nº 05.2022/0529 – PES

Objeto: Licenças perpétuas do pacote Microsoft Office Standard. Proposta Vencedora: Brasofware Informática Ltda. no valor total de R\$ 10.576.000,00.

PREGÃO ELETRÔNICO CPLI - Nº 05.2022/0531 – PEM

Objeto: Capacete e Corda Poliamida. Propostas Vencedoras: M&A Moto Peças Ltda. para o Lote 01 – Capacete – Exclusivo ME/EPP no valor total de R\$ R\$ 79.375,00 e Diego Ferreira Silva para o Lote 03 – Corda Poliamida – Exclusivo ME/EPP no valor total de R\$ 57.999,20. O Lote 02 – Capacete e Lote 04 – Corda Poliamida – Participação Ampla: encerrados automaticamente - Item 2.7 do Anexo A4 do Edital.

PREGÃO ELETRÔNICO SPAL - Nº 05.2022/3114 – PEM

Objeto: Peróxido de hidrogênio. Resultado: Itens 01-Cota Principal e 02-Cota Reservada foram encerrados. Não houve empresas vencedoras, conforme consta dos autos.

AVISO DE ADIAMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO CPLI Nº 05.2022/0544 – PES

Objeto: Manutenção preventiva, corretiva e qualificação com reposição de peças para módulos dos sistemas analíticos. A COPASA MG informa que o Pregão Eletrônico, objeto acima mencionado, marcado anteriormente para o dia 07/11/2022 às 09:15 horas, fica adiado para o dia 24/11/2022 às 09:15 horas. Edital e demais informações disponíveis a partir do dia 09/11/2022 no site: www.copasa.com.br (link: Licitações e Contratos/Licitação). Motivo: “Adequação no Procedimento Licitatório”.

COMUNICADO

LICITAÇÃO Nº CPLI 1120220166

Objeto: execução, com fornecimento total de materiais, das obras e serviços de instalação da subestação blindada 13,8 KV - 60 zh, na ETA - Estação de Tratamento de Água de Frutal / MG. Para esta sessão não compareceram empresas interessadas em apresentar propostas. Processo encerrado. Data: 07/11/2022.

A DIRETORIA

EDITAL DE CREDENCIAMENTO - CPLI 01/2022

RESULTADO DA SESSÃO DE CREDENCIAMENTO

Objeto: Credenciamento de instituições financeiras para realização de operações de recebíveis com fornecedores da COPASA MG e suas(s) subsidiária(s). Solicitantes: Razão Social: Minsk Securitizadora de Títulos Comerciais S.A. e Concreto Fundo de Investimento em Direitos Creditórios Não-Padronizados. Data da Sessão: 31/10/2022. Publicação da Ata: 01/11/2022. Disponível em: <https://www2.copasa.com.br/PortalComprasPrd/#/pesquisaDetalhes/2648E00C00261EED95D74F842FF180CF>. Análise: Vide documento “Quadro de Análise”. Habilitação - Item 5.1. Pedido de Credenciamento – Anexo. Interposição de recursos – Item 8.1 (Prazo final: 07/11/2022). Resultado: A Equipe de Pregoeiros, considerando:

- a) que a publicidade deste Credenciamento foi feita através do Diário Oficial do Estado de Minas Gerais em 24/09/2022, conforme autos;
- b) que os envelopes contendo os pedidos de Credenciamento e a Documentação de Habilitação foram entregues em 20/10/2020 à Equipe de Pregoeiros da COPASA MG, conforme autos;
- c) que as documentações das empresas supracitadas desatenderam ao Edital e respectivos Anexos; RESOLVE:
- 1) Indeferir o Pedido de Credenciamento apresentado pela empresa Minsk Securitizadora de Títulos Comerciais S.A.;
- 2) Indeferir o Pedido de Credenciamento apresentado pela empresa Concreto Fundo de Investimento em Direitos Creditórios Não-Padronizados;
- 3) Determinar que seja(m) intimada(s) a(s) parte(s) interessada(s) através da publicação do resultado desta análise;
- 4) Após decurso do prazo legal a findar-se em 07/11/2022, não havendo interposição de recurso, dar andamento a este processo, de acordo com o estabelecido no item 8.1 do Edital. Belo Horizonte, 07 de novembro de 2022

28 cm -07 1710678 - 1



COMPANHIA DE SANEAMENTO DE MINAS GERAIS - COPASA MG

EXTRATO DA ATA DA ASSEMBLEIA GERAL EXTRAORDINÁRIA 04 DE NOVEMBRO DE 2022

Data, Hora e Local: realizada no dia quatro de novembro do ano de dois mil e vinte e dois, às 10:00 horas, na sede da Companhia, na rua Mar de Espanha, 525, Santo Antônio, CEP 30330-100, na cidade de Belo Horizonte/MG. Presentes acionistas com direito a voto na Assembleia Geral Extraordinária - AGE, conforme se verifica: (i) pelas assinaturas no “Livro de Presença de Acionistas” daqueles que compareceram fisicamente; (ii) pelo boletim de votos a distância, divulgado em 03 de novembro de 2022, por meio do Mapa Sintético Consolidado de Voto a Distância, nos termos da Resolução CVM nº 81/2022; e (iii) pelos registros de participação por meio digital, nos termos da Resolução CVM nº 81/2022. Presentes ainda, por meio digital, Sérgio Tuffly Sayeg, membro do Conselho Fiscal, e Guilherme Augusto Duarte de Faria, Diretor-Presidente da Companhia, e presencialmente, Kátia Roque da Silva, Chefe da Secretaria Executiva de Governança. A pedido do Presidente do Conselho de Administração, na forma do parágrafo único do artigo 10 do Estatuto Social da Companhia, assumiu a presidência dos trabalhos o Procurador do Estado de Minas Gerais, Danilo Antônio de Souza Castro, que convidou Kátia Roque da Silva para secretariá-lo. Considerando a existência de quórum de instalação para deliberação da Ordem do Dia, foi instalada a Assembleia Geral Extraordinária. Deliberações: após a discussão da matéria, foi deliberado, pelo voto dos acionistas presentes, conforme segue: (i) considerando a renúncia da Sra. Simone Deoud Siqueira, a partir de 03/11/2022, do cargo de Conselheira Fiscal titular da Companhia, após a análise dos respectivos currículos e verificação dos demais requisitos pertinentes, e de acordo com a Política de Indicação e Elegibilidade de membros estatutários da Companhia, eleger, por maioria, computando os votos contários, para membro titular do Conselho Fiscal, indicado pelo Acionista Majoritário, Juliano Fiscaro Borges, brasileiro, casado, economista, CPF nº 925.313.186-15, Carteira de Identidade nº M-3.420.614, residente e domiciliado em Belo Horizonte/MG, na rua Dom Joaquim Silvério, nº 242, apartamento 103, bairro Coração Eucarístico, CEP 30535-620, sendo mantido como seu suplente Lincoln Teixeira Geninho de Farias, eleito em 29/04/2022. O prazo de atuação do Conselheiro Fiscal, ora eleito, expirará na Assembleia Geral Ordinária - AGO do exercício de 2024 e a posse fica condicionada a: (i) assinatura do Termo de Posse lavrado nos livros societários competentes; e (ii) assinatura de Declaração de Desimpedimento nos termos da legislação aplicável. O representante do acionista Estado de Minas Gerais ressaltou que a Advocacia-Geral do Estado, como representante formal do acionista controlador, manifestou-se nesta Assembleia Geral Extraordinária - AGE nos termos do Ofício do Comitê de Coordenação e Governança de Estatais - CCGE nº 096/2022 de 18/08/2022. Nada mais havendo a ser tratado, foram os trabalhos suspensos pelo tempo necessário à lavratura da presente Ata que, lida, conferida, e achada conforme, foi por todos assinada, sendo sua publicação em forma de sumário e com a omissão da assinatura dos acionistas, de acordo com o artigo 130 da Lei Federal nº 6.404/1976. Presidente: Danilo Antônio de Souza Castro; Secretária: Kátia Roque da Silva. Belo Horizonte, 04 de novembro de 2022.

13 cm -07 1710644 - 1

COMPANHIA ENERGÉTICA DE MINAS GERAIS - CEMIG

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

Pregão Eletrônico 500-H16681. Contratos: 4500030906/ 4500030907/ 4500030908/4500030909/4570018956/4570018957. Objeto: Solução do projeto Disaster Recovery (DR) - Infraestrutura de Rede e Segurança. Partes: CEMIG DISTRIBUIÇÃO S.A., CEMIG GERANÇA E TRANSMISSÃO S.A. x NTT BRASIL COMÉRCIO E SERVIÇOS DE TECNOLOGIA. Valor: R\$9.947.000,00. Prazo: 36 meses a partir de 01/11/2022. Ass. e Homolog.: 27/10/2022.

3 cm -07 1710343 - 1



Documento assinado eletronicamente com fundamento no art. 6º do Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017.

A autenticidade deste documento pode ser verificada no endereço <http://www.jornalminasgerais.mg.gov.br/autenticidade>, sob o número 3202211072354000140.