



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULA CÂNDIDO

Rua Monsenhor Lisboa, 251 | CEP 36544-000 | Estado de Minas Gerais
CNPJ: 17.763.715/0001-07 | Tel.: (32) 3496-0915

EDITAL DE SELEÇÃO DE PRODUTORES (AS) RURAIS PARA A CONSULTORIA EM QUALIDADE DO CAFÉ – PAULA CÂNDIDO/MG

A Prefeitura Municipal de Paula Cândido, torna público o presente Edital para seleção de produtores (as) rurais de café interessados em participar do Programa de Consultoria para Melhoria da Qualidade do Café – Safra 2026, em parceria com o SEBRAE MG. Esse programa compõe a agenda de desenvolvimento da cafeicultura no município, por meio do programa **PC Café** implementado em 2025 através da Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, juntamente com a EMATER-MG.

1. OBJETIVO

Selecionar produtores (as) de café do município de Paula Cândido/MG para participação em consultoria técnica especializada, com foco na melhoria dos processos de colheita e pós-colheita, visando aumento da qualidade e inserção no mercado de cafés especiais.

2. PÚBLICO-ALVO

Produtores (as) rurais de café, preferencialmente agricultor familiar (possuir Cadastro da Agricultura Familiar - CAF), localizados no município de Paula Cândido/MG.

3. VAGAS

Serão disponibilizadas até 10 vagas para atendimento completo.

4. CUSTOS

Cada agricultor deverá contribuir com o valor de R\$ 475,00 referente a 10 % do valor total do projeto R\$ 47.500,00. Esse valor será pago ao SEBRAE podendo ser dividido em até 8 vezes no cartão ou em 3 vezes no boleto.

5. CRITÉRIOS DE ELEGIBILIDADE (OBRIGATÓRIOS)

- * Possuir propriedade localizada em Paula Cândido/MG;
- * Estar em atividade produtiva na safra 2026;
- * Ter disponibilidade para participar de todas as etapas da consultoria;



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULA CÂNDIDO

Rua Monsenhor Lisboa, 251 | CEP 36544-000 | Estado de Minas Gerais
CNPJ: 17.763.715/0001-07 | Tel.: (32) 3496-0915

- * Permitir visitas técnicas e registros na propriedade;
- * Assinar termo de compromisso.

6. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO (CLASSIFICATÓRIOS)

Os produtores serão classificados com base nos seguintes critérios:

- * Potencial de melhoria da qualidade do café;
- * Estrutura produtiva disponível;
- * Agricultor Familiar (possuir Cadastro da Agricultura Familiar - CAF)
- * Nível de engajamento e interesse;
- * Capacidade de implementação das recomendações;
- * Participação em associações/cooperativas;

7. METODOLOGIA DE PONTUAÇÃO

A seleção será realizada com base na seguinte pontuação:

- * Estrutura produtiva: até 40 pontos
- * Agricultor Familiar: 30 pontos
- * Capacidade de implementação: até 20 pontos
- * Participação coletiva (associação ou Cooperativa): 10 pontos

8. ETAPAS DO PROGRAMA

O programa incluirá:

- * Consultoria coletiva inicial;
- * Visitas técnicas individuais;
- * Acompanhamento técnico;
- * Reuniões de avaliação e encerramento.

9. INSCRIÇÕES

As inscrições deverão ser realizadas no período de 11 a 15 de maio de 2026, de 08:00h a 11:00h e de 12:30h a 16:00h.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULA CÂNDIDO

Rua Monsenhor Lisboa, 251 | CEP 36544-000 | Estado de Minas Gerais
CNPJ: 17.763.715/0001-07 | Tel.: (32) 3496-0915

Local: Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente de Paula Cândido, situado à rua Monsenhor Lisboa nº 251, Centro.

Documentos necessários:

- * Documento pessoal (CPF/RG);
- * Comprovante de endereço;
- * Comprovação de atividade rural (Cartão de Produtor);
- * Formulário de inscrição preenchido.

10. RESULTADO

O resultado será divulgado por meio das redes de comunicação da prefeitura (facebook, Instagram, WhatsApp e Secretaria Municipal de Desenvolvimento, Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente).

11. DISPOSIÇÕES FINAIS

- * A participação no programa implica aceitação total das regras deste edital;
- * Os casos omissos serão resolvidos pela organização;
- * A Prefeitura e o SEBRAE poderão ajustar cronograma e metodologia, se necessário.

INFORMAÇÕES SOBRE O PROGRAMA

QUALIDADE E ORGANIZAÇÃO COLETIVA DA CAFEICULTURA

CONSULTORIA TÉCNICA ESPECIALIZADA PARA AVALIAR OS PROCESSOS DE COLHEITA E PÓS-COLHEITA DE CAFÉ DE PRODUTORES DA REGIÃO DAS MATAS DE MINAS

O objetivo é avaliar e orientar um grupo de 10 (dez) produtores de café de Paula Cândido, cidade que pertencem à Região das Matas de Minas, nos processos de colheita e pós-colheita do café, visando a melhoria da qualidade e aumento na pontuação da escala Specialty Coffee Association (SCA), dos cafés por eles produzidos. Serão 205 horas de consultorias individuais e coletivas, presenciais e online, divididas em até 7 meses.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULA CÂNDIDO

Rua Monsenhor Lisboa, 251 | CEP 36544-000 | Estado de Minas Gerais
CNPJ: 17.763.715/0001-07 | Tel.: (32) 3496-0915

1ª ETAPA - encontro presencial e coletivo (carga-horária: 08h00):

Apresentação e validação do escopo do trabalho e as entregas que serão efetuadas ao final do mesmo. Nivelar com os produtores (parte teórica), conceitos sobre o mercado de café e cuidados essenciais para a produção, colheita e pós-colheita de cafés de qualidade. Este alinhamento deverá abordar pontos tais como:

1. Histórico e perspectivas mercadológicas do Café (Commodity e Especiais);
2. Desafios dos cafés de baixa qualidade (PVA, Riados, fermentados, dentre outros);
3. Porque produzir cafés especiais;
4. Interferências da fisiologia e clima na qualidade do café;
5. Boas práticas na colheita e pós-colheita do café;
6. Pontos críticos na colheita e pós-colheita que podem interferir na qualidade do café;
7. Exemplos práticos de quem já produz cafés de qualidade superior.

2ª ETAPA - encontro presencial e individual: (carga-horária: 06 horas por produtor, totalizando 90 horas): Realização visitas individuais (primeira visita), visando avaliar as condições das mesmas no processo de colheita e pós-colheita. Esta avaliação abordará, minimamente, os seguintes pontos:

1. Forma que a propriedade planeja a colheita do café a cada ano.
2. Treinamentos realizados com funcionários antes da colheita;
3. Nível de entendimento dos funcionários nos processos que atuam;
4. Lavoura de café em talhões sequeiros e irrigados;
5. Forma de realização de colheita e maquinários utilizados;
6. Forma de separação e identificação dos cafés por talhões;
7. Maquinários utilizados pós-colheita do café (lavagem, separação, via seca – natural, via úmida – café despulpado, cereja descascado);
8. Condições dos terreiros de seca, temperaturas, ventos, formas de proteção contra umidade, uniformidade das disposições dos frutos nas secas, dentre outras.
9. Secadores artificiais – maquinários utilizados para terminar a seca, pós-terreiro;
10. Beneficiamento – verificar descanso dos grãos (despulpado e descascado), separação por tipo, qualidade, tamanho, coloração, dentre outros;
11. Logística – forma de transporte e armazenamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE PAULA CÂNDIDO

Rua Monsenhor Lisboa, 251 | CEP 36544-000 | Estado de Minas Gerais
CNPJ: 17.763.715/0001-07 | Tel.: (32) 3496-0915

3ª ETAPA - encontro presencial e individual: (carga-horária de 06 horas individuais, totalizando 90 horas): Segunda rodada de visitas individuais com o objetivo de verificar o processo de pós colheita (na prática) e implantação dos processos recomendados na primeira visita. Todas as etapas verificadas na primeira visita deverão ser reavaliadas, junto ao responsável pela propriedade.

4ª ETAPA - encontro individual on-line (carga-horária de 1 hora individual, totalizando 15 horas) Realização de entrevista com os produtores, à distância (on-line), de forma individual, no terço final da colheita para averiguar quais as recomendações foram possíveis de implementar, discutir a qualidade obtida e pontos de melhoria para a safra 2026.

5ª ETAPA - encontro coletivo presencial (carga-horária de 02 horas): Reunião coletiva de fechamento do ano safra, apresentando resumo da qualidade da safra 2026 por meio dos dados estatísticos das análises sensoriais, os pontos fortes do grupo, desafios e sugestões de ações para safra 2026. A análise sensorial final será realizada pelo Sebrae através deste projeto, através de solução específica do Sebraetec com disponibilização da ficha técnica.

VISITA TÉCNICA À UP CAFÉ -

Organização de visita técnica à UP Café em Ervália, uma Central de Negócios de produtores de café de Ervália e Região. A Central de Negócios é referência em Minas Gerais em compras conjuntas, realizam Rodadas de Negócios com o apoio do Sebrae e buscam constante evolução na gestão dos negócios através do Educampo e consultorias em gestão, como a gestão de recursos humanos. O transporte será de responsabilidade da Prefeitura de Paula Cândido.