

MAPEAMENTO DO ESTÁGIO DE DESENVOLVIMENTO DA TECNOLOGIA DE FERMENTAÇÃO APLICADA ÀS PROTEÍNAS ALTERNATIVAS NO BRASIL

1. Introdução

O The Good Food Institute (GFI) é uma organização global sem fins lucrativos que trabalha para transformar a cadeia de produção de alimentos. Temos equipes nos Estados Unidos, Brasil, Israel, Índia, e países da Europa e da região Ásia-Pacífico. Apoiamos o desenvolvimento do setor de proteínas alternativas, especialmente o mercado de carnes, ovos, e produtos lácteos vegetais, cultivados ou obtidos por meio de fermentação.

Visando o desenvolvimento da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas no Brasil, o GFI Brasil lança essa chamada para o recebimento de propostas de empresas e/ou instituições interessadas em desenvolver o **Mapeamento do Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia de Fermentação Aplicada às Proteínas Alternativas no Brasil**. Este estudo subsidiará publicações técnicas e/ou outras formas de disseminação de conhecimento que devem embasar e impactar os diversos atores nas futuras ações, quanto:

- **Legisladores e Reguladores:** avaliação e implantação de ações para a regularização dos ingredientes/produtos desenvolvidos a partir da tecnologia de fermentação aplicada ao setor de proteínas alternativas;
- **Empresas:** implementação da tecnologia de fermentação para produção de ingredientes/produtos feitos de plantas e carne cultivada;
- **Professores:** contribuição na formação de profissionais/pesquisadores aptos a atuarem no setor de fermentação aplicada às proteínas alternativas;
- **Pesquisadores:** desenvolvimento de futuras pesquisas e ou estudos que visam responder os principais gargalos científicos para a utilização da fermentação na produção de produtos feitos de plantas e carne cultivada.

2. Contextualização

As proteínas alternativas são novas fontes de proteínas, criadas como opções às convencionais de origem animal: carne, ovos, leite e frutos do mar. Elas podem ser de origem vegetal, obtidas por processos de fermentação ou cultivadas a partir de células. Desta forma, as proteínas alternativas são uma tecnologia para alimentar o planeta de forma segura, justa, sustentável e em quantidade suficiente.

Quando o termo fermentação é referenciado na produção de alimentos, logo se remete ao seu uso convencional. Porém, ao longo do século passado, o papel da fermentação se expandiu muito além de seu uso histórico para uma gama muito mais ampla de aplicações. O termo fermentação aplicado à indústria de proteínas alternativas refere-se ao cultivo de microorganismos com a finalidade de processar um alimento ou ingrediente; obter mais do próprio microorganismo como fonte primária de proteína (biomassa), ou ingredientes específicos, como aromatizantes, enzimas, proteínas e gorduras, para incorporação em produtos feitos de plantas ou carne cultivada.

Os produtos feitos de plantas, ou *plant-based*, são produtos feitos com ingredientes vegetais e mimetizam as características de cor, sabor, textura e aparência dos produtos análogos animais, podendo ser cárneos, lácteos, frutos do mar e ovos. Já a carne cultivada é a carne animal produzida com tecnologia de cultura de células. Compreende os mesmos tipos de células organizados em uma estrutura tridimensional semelhante aos tecidos animais e, portanto, replica o perfil sensorial e nutricional de carne, frutos do mar ou outros produtos de origem animal.

A indústria de proteínas alternativas utiliza a fermentação de três maneiras principais, a saber:

- A fermentação tradicional utiliza microorganismos para modular e processar ingredientes derivados de plantas, resultando em produtos com sabor e perfis nutricionais únicos e textura modificada. Exemplo: fermentação de matérias-primas vegetais proteicas para melhorar as propriedades funcionais, nutricionais e sensoriais.
- A fermentação industrial de biomassa aproveita o rápido crescimento e o alto teor de proteína de muitos microorganismos para produzir eficientemente grandes quantidades de proteína. Essa biomassa serve como ingrediente predominante de um produto ou como um dos vários ingredientes primários em uma mistura. Exemplo: produção de biomassa de fungos filamentosos que mimetiza a textura da carne.
- A fermentação de precisão utiliza hospedeiros microbianos para produzir ingredientes funcionais específicos. Esses ingredientes melhoram as

características sensoriais e atributos funcionais de produtos feitos de plantas ou carne cultivada. Exemplos: proteínas, vitaminas, gordura, pigmentos, aromas, meio de cultivo celular e outros.

Os desafios para tornar os produtos feitos de plantas com características similares aos produtos convencionais são diversos. Busca-se por tecnologias e ingredientes que contribuam para o incremento das características funcionais, nutricionais e sensoriais dos produtos feitos de plantas e que proporcionem experiência de consumo igual ou melhor que os de origem animal. A tecnologia de fermentação tem se apresentado como uma grande aliada, viabilizando o aprimoramento das características desejadas e resultando em produtos vegetais mais saborosos, nutritivos e similares ao produto de origem animal.

A fermentação também tem contribuído para o desenvolvimento da tecnologia de carne cultivada, produzindo importantes moléculas específicas do processo, como fatores de crescimento livres de origem animal. Além disso, proteínas como colágeno ou fibronectina, produzidas por meio da fermentação, podem servir como componentes de suporte em substituição as suas versões de origem animal para serem utilizados em produtos cárneos cultivados de diversos tipos.

Desta forma, a fermentação tem se apresentado como uma tecnologia capacitadora e inovadora do setor de proteínas alternativas, contribuindo para uma nova geração de ingredientes e produtos com atributos sensoriais e funcionais aprimorados.

O foco deste estudo é no novo papel da tecnologia de fermentação, quando ela é aplicada ao setor de proteínas alternativas, saindo do seu uso convencional. Entende-se por fermentação aplicada às proteínas alternativas, o uso da tecnologia de fermentação (seja tradicional, de biomassa ou de precisão) para atender as demandas do setor de produtos feitos de plantas (análogos cárneos, lácteos, frutos do mar e ovos) e/ou carne cultivada. Portanto, ao longo deste texto, o termo "fermentação aplicada às proteínas alternativas" deve ser assim interpretado. Logo, o uso convencional da fermentação na produção de alimentos não faz parte do escopo deste estudo.

3. Objetivo

O objetivo principal deste estudo é mapear o estágio de desenvolvimento da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas, os potenciais desafios da tecnologia, gargalos e oportunidades para produção em larga escala, além da elaboração de um plano estratégico para desenvolvimento dessa tecnologia no Brasil.

4. Escopo do Estudo

A proposta deve contemplar uma ampla gama de atividades, incluindo estudos prospectivos, mapeamento dos atuais e potenciais agentes nacionais, identificando os gargalos e propondo um plano estratégico para desenvolvimento da fermentação aplicada às proteínas alternativas no Brasil.

O escopo do estudo envolve as seguintes etapas:

- Elaboração de um *white paper* sobre a tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas;
- Glossário com termos técnicos usuais da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas;
- Identificação da organização da comunidade científica e infraestrutura de pesquisa;
- Elaboração de um plano educacional para formação de pessoas na área de fermentação aplicada às proteínas alternativas;
- Avaliação da geoeconomia da fermentação aplicada às proteínas alternativas;
- Elaboração de um plano estratégico para o desenvolvimento da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas no Brasil.

5. Etapas do Estudo

5.1. Elaboração do white paper sobre a tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas

Elaboração de um documento técnico-científico que analisa, estabelece o estado da arte e define cenários futuros, especialmente com a análise da adoção da tecnologia em território nacional. Tem como objetivo orientar e informar concisamente os leitores, sejam eles agentes governamentais, pesquisadores, investidores, empresários, etc, sobre os desafios e perspectivas da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas, particularmente no Brasil.

White paper deve conter:

- Resumo executivo.
- Introdução:
 - Definição e o papel da fermentação no contexto de proteínas alternativas.

- A tecnologia da fermentação aplicada às proteínas alternativas:
 - Breve introdução sobre os conceitos de fermentação tradicional, de biomassa e de precisão; exemplos de aplicação no setor de proteínas alternativas.
 - Levantamento bibliográfico apresentado em forma de tabelas e/ou infográficos (contextualização histórica com foco nos últimos 5 anos): quais os avanços alcançados até o momento, quais os métodos/processos/ingredientes mais estudados bem como os mais promissores/desejáveis em cada uma das três tecnologias de fermentação (tradicional; de biomassa e de precisão) para avanço do mercado de proteínas alternativas no Brasil.
- O papel da Academia:
 - Como formar profissionais para atuarem no setor de fermentação aplicado às proteínas alternativas.
 - Oportunidades de pesquisa.
- O desafio da indústria e as oportunidades de investimentos.
- As demandas regulatórias.
- Fermentação como solução sustentável:
 - Como a fermentação, aplicada às proteínas alternativas, poderá contribuir para alimentar o mundo de forma sustentável?
- Conclusões, reflexões e recomendações.
- Referências bibliográficas.

Entrega: Um documento de 35-40 páginas em português e em inglês.

5.2. Glossário de termos técnicos

Elaboração de um documento com uma lista em ordem alfabética com as definições dos principais termos técnicos utilizados no domínio da fermentação aplicada às proteínas alternativas. A lista deve conter os termos, jargões (terminologia técnica específica da área), siglas e abreviaturas usuais dessa tecnologia, descritos em português e em inglês.

Entrega: Um glossário com os principais termos, abreviaturas, siglas e jargões da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas, em português e em inglês, com agrupamento temático

5.3. Identificação da organização da comunidade científica e infraestrutura de pesquisa

5.3.1. Projeto conceitual de centros de referência laboratorial

Elaboração de projetos conceituais de centros de referência em fermentação aplicada às proteínas alternativas a serem implementados no Brasil, descrevendo os laboratórios especializados, equipamentos e licenças necessárias para funcionamento. Os projetos devem contemplar, de forma independente, os itens supracitados para cada uma das três tecnologias de fermentação (tradicional, de biomassa e de precisão).

Entrega: Três projetos conceituais de centro de referência laboratorial (fermentação tradicional, de biomassa e de precisão), contendo a descrição dos principais espaços, especificação dos equipamentos e licenças necessárias para funcionamento.

5.3.2. Mapeamento das estruturas laboratoriais existentes nas instituições de pesquisa no Brasil

Essa etapa deverá contemplar um levantamento das estruturas laboratoriais e competências já existentes nas instituições de pesquisa no Brasil para as três tecnologias de fermentação (tradicional, de biomassa e de precisão).

Entrega: Documento contendo o mapeamento dos laboratórios existentes e a descrição dos principais espaços, requisitos e equipamentos contidos. Deve conter o nome e o email do responsável pelo laboratório na instituição.

5.3.3. Rede científica

Estruturação de um banco de dados, contendo informações dos especialistas brasileiros nas diferentes áreas do processo de desenvolvimento da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas, considerando no mínimo as áreas de: otimização de processos fermentativos; dimensionamento de bioreatores/fermentadores; escalonamento de bioprocessos; engenharia genética de microrganismos; enzimologia; otimização de processos de extração; purificação e encapsulação; desenvolvimento de produtos finais; etc. A relação deve incluir não somente os especialistas já atuantes na área, mas também aqueles que possuem conhecimento e/ou experiência prática e que têm

potencial para atuar. Esse banco de dados visa fortalecer uma rede científica e técnica em fermentação aplicada às proteínas alternativas no Brasil.

Entrega: Uma planilha de banco de dados com informações dos especialistas, inclusive, com a afiliação, campo de atuação/área do processo e especialização, nome e e-mail. É desejável que estes especialistas sejam convidados a comporem o [Diretório de Pesquisa Colaborativa](#) desenvolvido pelo GFI.

5.4. Plano educacional para formação de pessoas na área de fermentação aplicada às proteínas alternativas

Elaboração de um plano educacional que compreende um conjunto de ações para formação de pessoas na área de fermentação aplicada às proteínas alternativas e, que servirá de base para incentivar instituições de ensino na oferta do tema em diferentes níveis.

Entregas:

- Plano de ensino de uma disciplina a ser implementada em cursos de graduação nas áreas de alimentos, biotecnologia e áreas afins;
- Sugestões de três cursos de curta duração. Os assuntos dos cursos deverão ser relevantes para o avanço da tecnologia no Brasil, ou seja, identificados como obstáculos que estão impedindo ou atrasando o avanço da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas. Os temas deverão ser validados pela equipe de especialistas do GFI;
- Sugestões de tópicos especiais para serem ministrados em programas de pós-graduação (mestrado e doutorado);
 - O plano de ensino, os cursos de curta duração e tópicos especiais devem conter no mínimo: ementa, objetivos, conteúdo programático detalhado, carga horária para cada conteúdo, metodologia a ser utilizada, estratégias de avaliação e bibliografia básica e complementar;
- Gravar, ao mínimo 2 (duas) aulas para uso do GFI, sempre que necessário, com temas relevantes sobre a tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas. Temas a serem definidos em comum acordo com o GFI;
- Elaboração de uma apostila sobre fermentação aplicada às proteínas alternativas que poderá ser utilizada como material de apoio em cursos;
 - A apostila deve conter no mínimo: introdução e conceitos relacionados a fermentação; a fermentação aplicada ao setor alimentício; a relevância da tecnologia de fermentação aplicada ao setor de proteínas

alternativas; os três tipos de tecnologia (tradicional, biomassa e de precisão), conceitos e aplicações; ao menos um fluxograma detalhado de um processo para cada tecnologia; considerações finais e referências bibliográficas;

- Elaboração de um *factsheet* sobre a tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas. O objetivo é fornecer aos leitores em geral informações atraentes em um formato claro e conciso;
 - Exemplos de dados interessantes a compor o factsheet: dados nutricionais da carne animal *versus* proteína fúngica; dados de sustentabilidade, informações de segurança dos produtos; dados de mercado, tais como quantidade de empresas no Brasil que atuam com fermentação para a produção de proteínas alternativas, como fornecedoras de ingredientes e insumos para a indústria de alimentos - por tipo de fermentação (tradicional, biomassa ou precisão) e produtos disponíveis para o consumidor no mercado brasileiro na categoria de proteínas alternativas que utilizam a tecnologia de fermentação; dentre outros.

5.5. Avaliação da geoeconomia da fermentação aplicada às proteínas alternativas

5.5.1. Mapeamento dos atores de mercado, de suporte e de fomento

O mapeamento desta etapa tem o objetivo de avaliar os atores de mercado, de suporte e de fomento já existentes no país atuando no campo de fermentação aplicada às proteínas alternativas ou com possibilidade de atuação no setor. A avaliação desse mapeamento busca identificar a capacidade do ecossistema de inovação brasileiro de oferecer o ambiente necessário para absorver as tecnologias desenvolvidas em universidades e centros de pesquisa e transformá-las em inovações escaláveis no mercado.

Entrega: Banco de dados com listagem dos atores de mercado (*startups*, empresas e indústrias), de suporte (aceleradores, incubadoras e parques tecnológicos) e de fomento (investidores anjos, fundos de investimento-venture capital e corporate venture). Este banco de dados deverá conter os seguintes detalhes sobre as instituições:

Atores de mercado

- Nome da *startup*/empresa/indústria
- Email de contato e/ou telefone
- Localização
- Site
- Descrição da instituição e do seu posicionamento no mercado (por exemplo, indústria de ingredientes com atuação exclusivamente B2B que produz ingredientes a partir de fermentação)
- Tipo de inovação apresentada pela instituição (inovação de processos, de produto, incremental, disruptiva, etc)
- Aplicação tecnológica (carne, ovos, leite e derivados)
- Estágio de maturidade (startup, scale up, indústria) e capacidade produtiva
- Diferencial tecnológico e vantagem competitiva em relação às outras instituições do mesmo mercado
- Trazer observações se a empresa passou por programa de aceleração ou se já captou alguma rodada de investimento
- Principais desafios enfrentados pelas instituições e sugestões de ações para sanar os mesmos

Atores de suporte

- Nome da incubadora/aceleradora/parque tecnológico
- Email de contato e/ou telefone
- Localização
- Site
- Área de atuação (tradicional, base tecnológica, focada em biotecnologia, etc)
- Experiência no setor de alimentos
- Presença/ausência de consultores especializados
- Detalhes sobre a infraestrutura da incubadora/aceleradora/parque tecnológico
- Nome da instituição mantenedora (universidade/prefeitura/iniciativa privada/fundo/não possui instituição mantenedora)
- Iniciativas da instituição mantenedora (presença de incubadoras; parque tecnológico, etc)
- Infraestrutura da instituição mantenedora (por exemplo, para o caso da mantenedora ser uma universidade, listar os cursos presentes, quadro de professores qualificados, laboratórios e seus equipamentos, etc)
- A instituição mantenedora apresenta a tecnologia de fermentação e/ou outras tecnologias afins como potencialidades?

Atores de fomento

- Nome do investidor/fundo de investimento/ corporate venture
- Email de contato e/ou telefone
- Localização
- Site
- Tese de investimento
- Histórico de investimento em proteínas alternativas e/ou food techs
- Estágio de investimento (seed, A, B, etc)

5.5.2. Fornecedores e insumos industriais para o desenvolvimento da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas

Identificar e mapear os fornecedores de matérias-primas e insumos para atender desde às necessidades de pesquisa e desenvolvimento até a produção em grande escala, no Brasil, incluindo equipamentos. É importante que seja apontado os principais desafios e possíveis soluções.

Entrega: Lista de fornecedores atuais e potenciais, incluindo, mas não limitado a, dados da empresa, localização, tamanho e atuação de mercado.

5.5.3. Mapeamento dos competidores globais

O mapeamento desta etapa tem o objetivo de avaliar como os competidores globais podem contribuir para o desenvolvimento do Brasil no setor de fermentação aplicada às proteínas alternativas, bem como listar quais os impactos que eles podem impor ao setor global e local. Desta forma, pode-se mensurar o quão distante o Brasil está em relação aos outros países e listar as referências e/ou possibilidades de importação.

Entrega: Arquivo contendo os dados dos competidores globais relacionados à tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas, incluindo, mas não limitado a, dados da empresa, localização, tamanho, atuação de mercado, oportunidades de negócios e/ou parcerias (possíveis contribuições para o desenvolvimento do Brasil no setor) e impactos positivos e negativos dos competidores no setor global e local.

5.6. Plano estratégico para o desenvolvimento da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas no Brasil

Nesta etapa deve-se levar em consideração as informações coletadas nas fases anteriores e elaborar um plano estratégico para o desenvolvimento da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas no Brasil. Deve-se analisar, categorizar e priorizar os principais gargalos para a incorporação e avanço dessa tecnologia. E elaborar um plano de ação para os gargalos críticos identificados, elencando os próximos passos que deverão ser realizados para o avanço do setor e os impactos desta tecnologia para o desenvolvimento e o fortalecimento da indústria de proteínas alternativas no Brasil.

Entrega: O plano estratégico contendo os gargalos críticos e o plano de ação para o avanço da tecnologia de fermentação aplicada às proteínas alternativas no Brasil.

6. Informações complementares

6.1. Acompanhamento do projeto e validação de etapas

O GFI acompanhará a realização do estudo por meio de relatórios e de reuniões de acompanhamento. Além disso, o GFI deverá validar etapas ou atividades chave para a continuidade ou finalização dos estudos. A proposta deve contemplar reuniões mensais para discussão e validação das atividades e ou das entregas. Desta forma, o GFI poderá indicar ajustes e/ou redirecionamentos necessários no estágio inicial da atividade, para que ela possa ser alinhada e entregue na data final pré definida dentro do escopo esperado para tal. As entregas finais e intermediárias que devem passar pela validação do GFI são, mas não se limitam a:

- Entrega dos relatórios de acompanhamento;
- Entregas relacionadas no item 5;
- Realização de publicações.

6.2. Template e Guia de Estilo

O GFI fornecerá modelo de template e o guia de estilo a serem seguidos para elaboração dos documentos relacionados nesta chamada. Ao contratado, cabe a responsabilidade de correção gramatical dos conteúdos.

6.3. Prazo de execução

O prazo desejado para a execução do estudo é de 6 (seis) meses.

6.4. Expectativa para início do projeto

Segue o cronograma previsto para este estudo:

- Recebimento das propostas até dia 31/07/22
- Avaliação das propostas até dia 17/08/22
- Contração do projeto selecionado: no máximo 120 (cento e vinte) dias após o envio da minuta
- Início do projeto: novembro de 2022

7. Conteúdo mínimo da proposta

A proposta **técnica-financeira** deve atender todos os itens estabelecidos nesta chamada, assim deve conter:

- Relação da equipe técnica, com a devida comprovação das titulações e experiências, bem como informar quem será o coordenador do estudo;
- Descrição das metodologias e das etapas a serem realizadas para a elaboração do Mapeamento do Estágio de Desenvolvimento da Tecnologia de Fermentação aplicada às Proteínas Alternativas no Brasil;
- Plano de reuniões, considerando contemplar apresentações, por meio de reuniões mensais agendadas, dos resultados obtidos em cada uma das etapas para a equipe do GFI, bem como para o acompanhamento do trabalho;
- O cronograma de execução, considerando atender todas as atividades planejadas para realização das etapas;
- Informar qual Fundação de Apoio à Pesquisa será responsável pela gestão dos recursos do projeto, se for o caso.

8. Orientações para submissão de propostas

A proposta deverá ser enviada em formato “PDF” para o email ciencia@gfi.org até o dia **31/07/2022**. Conforme mencionado anteriormente, a proposta deverá conter obrigatoriamente um **cronograma**, os **valores previstos para execução de cada etapa**, o **investimento total**, a **metodologia** a ser utilizada e o **currículo dos profissionais** que desenvolverão o trabalho.

O(a) pesquisador(a) proponente deverá encaminhar ao GFI, juntamente com o envio da proposta, o nome da pessoa jurídica, de direito público ou privado, que mantém vínculo e que será responsável pela execução do projeto de pesquisa. Caso seja necessária a participação de uma Fundação de Apoio para atuar como interveniente administrativa/financeira, nos termos da Lei n. 8.958/1994 e do Decreto n. 7.423/2010, o(a) pesquisador(a) proponente deverá informar ao GFI, na mesma ocasião, o nome da respectiva Fundação de Apoio.

A instituição que for realizar o estudo deverá ser responsável por contratar, caso necessário, especialistas para o melhor desenvolvimento do estudo.

9. Orientações gerais relacionadas ao processo de contratação

Após a conclusão do processo de análise das propostas submetidas, o GFI entrará em contato com o(a) pesquisador(a) selecionado(a) para a execução do projeto de pesquisa e repassará as informações pertinentes para início do processo de contratação.

O GFI, por ser uma associação sem fins lucrativos, possui uma política de limitação de taxas administrativas de, no máximo, 10% (dez por cento) para custeio de despesas indiretas. Caso não seja possível a observância deste patamar, o GFI encerrará o processo de contratação com o(a) pesquisador(a) selecionado(a).

Todos os dados, informações e/ou documentos relacionados ao projeto de pesquisa serão estritamente confidenciais e sigilosos, sendo vedado ao(à) pesquisador(a) selecionado(a) realizar qualquer publicação, anúncio e/ou divulgação, seja parcial ou total, a terceiros, sem a prévia e expressa anuência do GFI, inclusive após o término da relação contratual.

Caberá exclusivamente ao GFI a titularidade sobre os direitos relativos à propriedade intelectual decorrentes da execução do projeto de pesquisa, sem que seja devida qualquer indenização e/ou reclamação ao(à) pesquisador(a) selecionado(a). A titularidade sobre os direitos de propriedade intelectual aqui prevista incluirá todos os materiais, projetos, planilhas, apresentações, artigos, trabalhos, matérias, entre outros, elaborados em virtude da execução do projeto de pesquisa, observando-se em especial o disposto na Lei de Direitos Autorais (Lei n. 9.610/1998) e na Lei da Propriedade Industrial (Lei n. 9.279/1994).

As demais regras de realização de reuniões, publicações, participação em eventos, apresentação de relatórios e demais condições específicas serão definidas no instrumento jurídico a ser firmado entre as partes envolvidas, cuja minuta será encaminhada oportunamente, pelo GFI, ao(à) pesquisador(a) selecionado(a).

O processo de contratação deverá ser concluído no prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias, a contar da data do envio da minuta do instrumento jurídico pelo GFI ao(à) pesquisador(a) selecionado(a). Caso ultrapassado este prazo máximo, o GFI poderá, a seu livre e exclusivo critério, encerrar o processo de contratação com o(a) pesquisador(a) selecionado(a).

10. Critérios de preferência para a seleção de proposta

Terá preferência a proposta que:

- propor cronograma de execução em menor tempo;
- apresentar valores competitivos;
- reunir equipe com as qualificações; e
- atender aos critérios relacionados ao processo de contratação especificados no item 9, especificamente quanto à viabilidade da sua conclusão no prazo de 120 (cento e vinte) dias.

O GFI selecionará, a seu livre e exclusivo critério, a proposta que melhor se adequar ao escopo do projeto de pesquisa, podendo, ainda, definir outros critérios de preferência, a depender de cada circunstância específica.

11. Dúvidas

Em caso de dúvidas entre em contato pelo email ciencia@gfi.org