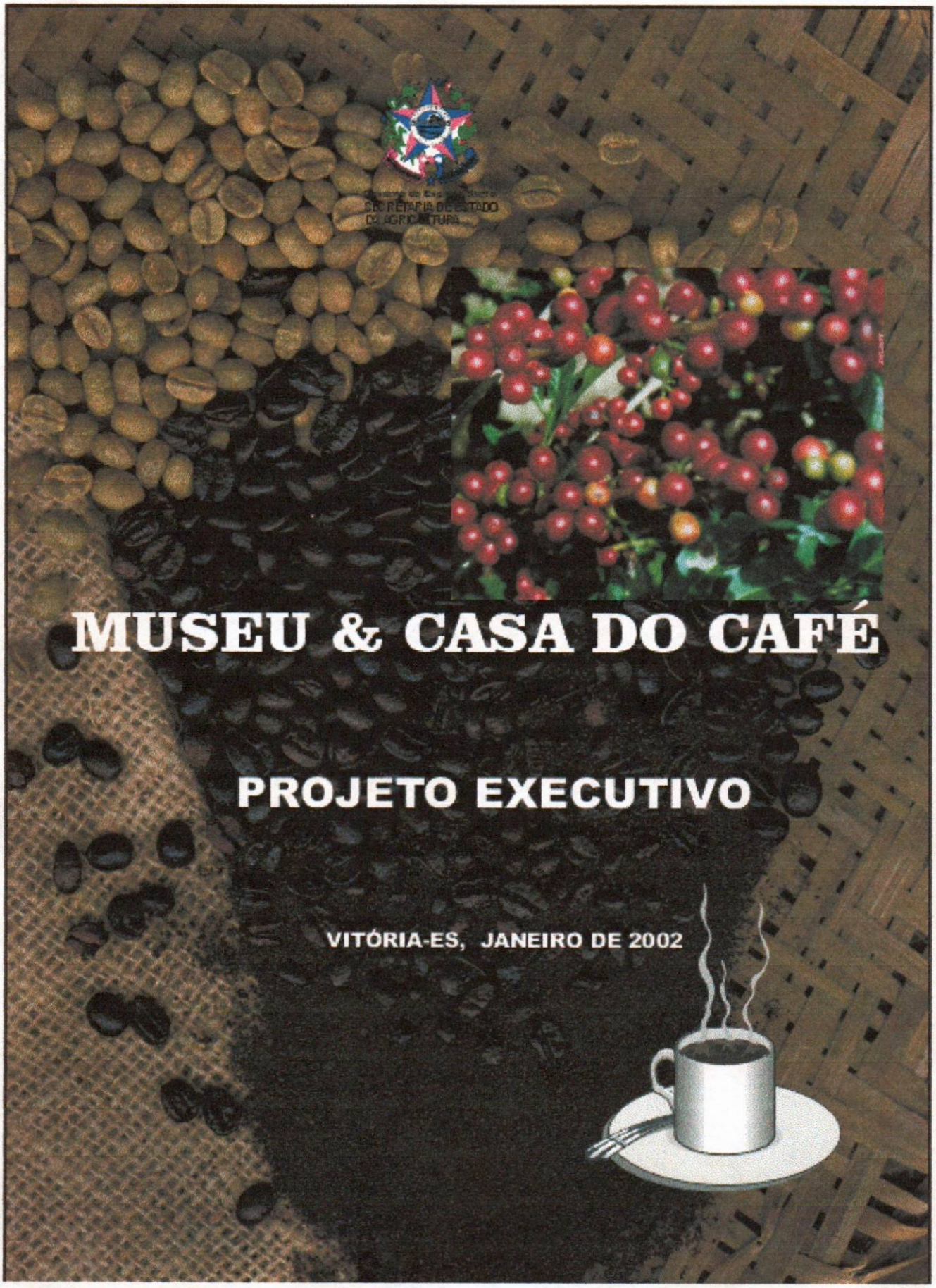


MUSEU & CASA DO CAFÉ

PROJETO EXECUTIVO

VITÓRIA-ES, JANEIRO DE 2002

Governo do Espírito Santo
SECRETARIA DE ESTADO
DA AGRICULTURA

GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA

JOSÉ INÁCIO FERREIRA
GOVERNADOR DO ESTADO

MARCELINO AYUB FRAGA
SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA
PRESIDENTE DA CÂMARA SETORIAL DO CAFÉ

ONOFRE OLIVEIRA DE ALMEIDA RODRIGUES
SUBSECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA

FREDERICO DE ALMEIDA DAHER
SECRETÁRIO EXECUTIVO DA CÂMARA SETORIAL DO CAFÉ

LÚCIO HERZOG DE MUNER
COORDENADOR ESTADUAL DO PROGRAMA
DE DESENVOLVIMENTO DA CAFEICULTURA

MUSEU & CASA DO CAFÉ DO ESPÍRITO SANTO

1. JUSTIFICATIVA

O Estado do Espírito Santo figura no cenário nacional como o 2º maior produtor de café, com 7,9 milhões de sacas produzidas (1ª estimativa para a safra de 2002), em cerca de 575 mil hectares cultivados, distribuídos em 240 mil ha de arábica e 335 mil ha de conilon. A atividade é responsável por cerca de 40% de toda a renda proveniente da agricultura, gerando mais de 362 mil postos de trabalho, em 56 mil propriedades rurais. Esses números, por si, evidenciam a pujança da cafeicultura capixaba. No entanto, para a consolidação dos atuais mercados e abertura dos novos para os cafés produzidos no Espírito Santo, é necessário que ações visando a melhoria da produtividade e, principalmente, da qualidade sejam implementadas.

O Espírito Santo ainda é conhecido nacionalmente como produtor de café arábica de qualidade inferior, embora índices de qualidade obtidos em produtos selecionados indicarem grande potencial para o café capixaba. Muitas vezes, o café de melhor qualidade é comercializado também como inferior. As condições climáticas desfavoráveis, como ocorrência de chuvas na fase de colheita, o alto índice de café brocado e, principalmente, o tratamento inadequado na colheita e pós-colheita do produto são condições que impedem a obtenção de um produto de qualidade.

Além desses fatos, o Estado e a maioria dos municípios não dispõem de uma infra-estrutura mínima necessária, com salas de prova, bem como, de mão-de-obra habilitada para a classificação e degustação do café, visando informar ao cafeicultor do tipo e bebida do café produzido, para uma melhor comercialização. Torna-se essencial também o monitoramento da qualidade da produção capixaba visando subsidiar o Desenvolvimento da Cafeicultura Estadual.

O estigma de Estado produtor de café de baixa qualidade precisa ser combatido e eliminado, e somente será possível através da implementação de ações que contemplem a melhoria da qualidade dos cafés do Espírito Santo, envolvendo todo o setor da cadeia produtiva, inclusive o consumidor.

Com a implantação do Museu & Casa do Café e futuramente da Certificação de Origem, pretende-se elevar o Espírito Santo ao *status* de produtor de cafés de qualidade comprovada, em Robusta e Arábica, com marcas definidas e consolidadas para os cafés capixabas.

Para complementar o processo do Agronegócio Café, que se realiza na xícara do consumidor, além da produção de café de boa qualidade por parte do cafeicultor, é essencial uma adequada torra e moagem, bem como, uma preparação correta do café, fatores que influenciam no aroma e no sabor da bebida. Deve-se usar as técnicas adequadas para os diferentes equipamentos utilizados, de modo a chegar ao consumidor final a qualidade oferecida pelos diferentes tipos de *"blends"* industrializados. Tem-se observado que a qualidade do café servido nos bares, hotéis e restaurantes, tem deixado a desejar, influenciado muitas vezes, pela má preparação do café.

Dada a importância histórica, social e econômica do café para o Espírito Santo, torna-se necessário que a sua história seja valorizada e divulgada adequadamente para a população, estudantes e turistas. Esta ação será desenvolvida através do Museu do Café que será instalado em convênio com Universidades/Cursos de História, Turismo e Agronomia, visando resgatar a História do Café no Espírito Santo, que há mais de 150 anos, tem sido uma das principais atividades econômicas do Estado. O café, que já teve seus dias de glória na economia brasileira e capixaba, o famoso "Ouro Verde", impulsionou o progresso em todas as regiões do País. Em seus áureos anos, como em 1924, o café chegou a representar 76% das nossas receitas cambiais.

Diante dessa realidade, a Secretaria de Estado da Agricultura juntamente com a Câmara Setorial do Café e demais parceiros pretende instalar o Museu & Casa do Café do Estado do Espírito Santo, com infra-estrutura contendo o Museu do Café, salas de classificação e degustação,

Centro de Preparação de Café e Cafeteria, possibilitando a realização de treinamentos e reuniões técnicas, atendendo assim, a demanda do setor agrícola, mercado, torrefação e consumidores.

2. OBJETIVOS

- Identificar e divulgar os cafés especiais e seus respectivos municípios produtores.
- Possibilitar ao mercado nacional e internacional acesso à informações sobre os cafés produzidos no Espírito Santo.
- Monitorar a produção dos cafés do Espírito Santo, com vistas ao estabelecimento e manutenção de padrões de qualidade (tipo e bebida).
- Dar suporte ao programa na definição dos padrões para a Certificação de Origem.
- Tornar acessível aos produtores organizados a classificação do café fora da relação mercantil.
- Possibilitar a agregação de valor ao produto, melhorando a renda do produtor.
- Capacitar os técnicos das entidades parceiras (pública e privada) na classificação, degustação e preparação dos cafés do Espírito Santo.
- Ministrar treinamentos sobre preparação de café e derivados, utilizando equipamentos domésticos, máquinas de café expresso e máquinas industriais para responsáveis no preparo do café em hotéis, restaurantes, bares, cafeterias e outros.
- Conscientizar o consumidor das efetivas qualidades do café na xícara, visando aumentar a exigência e o consumo de cafés de qualidade superior.
- Incentivar as atividades turísticas divulgando a história do café no Estado do Espírito Santo.
- Tornar acessível a visitação de alunos e proporcionar estágios para acadêmicos, visando a realização de pesquisas sobre a cafeicultura, sua história no Estado e informações sobre o Agronegócio Café.

3. METAS

- Identificar e divulgar os cafés especiais e seus respectivos municípios produtores.
- Levantamento anual da qualidade da safra capixaba através da classificação de 1000 amostras representativas das regiões cafeeiras, do Estado do Espírito Santo.
- Acompanhar e monitorar as salas de Classificação e Degustação dos municípios capixabas.
- Realizar 08 cursos anuais em qualidade, classificação e degustação.
- Promover 15 cursos anuais em preparação de café para os responsáveis no preparo do café em hotéis, restaurantes, bares, cafeterias e lideranças rurais.
- Instalar um terminal de bolsas visando o acesso aos preços de mercados
- Editar um documento sobre a história do café do Estado do Espírito Santo.

4. ENTIDADES PARCEIRAS

- Secretaria de Estado da Agricultura – SEAG.
- Câmara Setorial do Café
- Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural – Incaper.
- Sindicato da Indústria de Torrefação e Moagem de Café do Estado do Espírito Santo – SINCAFÉ.
- Centro do Comércio do Café de Vitória – CCCV.
- Centro de Desenvolvimento Tecnológico do Café – CETCAF.
- Serviço Brasileiro de Apoio à Pequena e Média Empresa – SEBRAE.

- Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC.
- Companhia de Desenvolvimento Agrícola do Espírito Santo – CDA-ES.
- Ministério da Agricultura
- Fórum dos Secretários Municipais de Agricultura.
- Federação da Agricultura do Estado do Espírito Santo – FAES.
- Federação dos Trabalhadores na Agricultura – FETAES.
- Organização das Cooperativas do Estado do Espírito Santo – OCEES.
- Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI
- Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC
- Serviço Nacional de Aprendizagem Rural – SENAR.
- Companhia Brasileira de Abastecimento - CONAB
- Universidade Federal do Espírito Santo – UFES
- Universidade de Vila Velha – UVV
- Fundação de Assistência e Educação - FAESA
- Cooperativas e Associações de Cafeicultores.
- Banco de Desenvolvimento do Espírito Santo - BANDES
- Banco do Brasil S/A
- Banco do Estado do Espírito Santo - BANESTES

5. OPERACIONALIZAÇÃO

Previsto o início para abril de 2002, com abrangência em todo o Estado do Espírito Santo.

5.1 Cronograma de Execução

DISCRIMINAÇÃO	ANO 2002											
MESES DO ANO	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Projeto Arquitetônico, engenharia, construção e adequação do espaço físico.	X	X	X									
Aquisição e reprodução de fotos, mostruários e peças antigas.	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Convênios com universidades/cursos de História, Turismo e Agronomia		X	X	X								
Aquisição de materiais e equipamentos		X	X	X								
Instalação dos equipamentos		X	X	X	X							
Nivelamento de instrutores			X	X	X							
Treinamento em preparação do café					X	X	X	X	X	X	X	X
Realização de cursos de qualidade, em classificação, degustação e preparação de café.					X	X	X	X	X	X	X	X
Classificação e degustação das amostras da safra capixaba					X	X	X	X	X	X		
Análise da broca em café armazenado (Arábica e Conilon)						X	X	X	X	X		
Acompanhamento e monitoramento das salas de degustação no Estado				X	X	X	X	X	X	X	X	
Reuniões de reciclagem técnica e avaliação dos resultados.			X				X				X	

6. RECURSOS FINANCEIROS

DISCRIMINAÇÃO	VALORES EM R$		
	CUSTEIO	INVESTIMENTO	TOTAL
Construção, obras de engenharia, reforma das instalações físicas e adaptação do ambiente	-	188.500,00	188.500,00
Aquisição de mobiliário e equipamento para instalação do Museu & Casa do Café	-	151.904,60	-
Nivelamento de instrutores e multiplicadores	10.000,00	-	10.000,00
Verba para implantação do Museu/Recuperação do acervo	12.000,00	-	12.000,00
TOTAL	**22.000,00**	**340.404,60**	**362.404,60**

7. RECURSOS HUMANOS

O Museu & Casa do Café será administrada pela Secretaria de Estado da Agricultura em convênio com a Câmara Setorial de Café, envolvendo os parceiros e os diversos setores do agronegócio café do Espírito Santo.

Equipe Técnica de apoio

- 02 Engº Agrônomos – Coordenação e apoio técnico.
- 01 Engº Alimentos ou Economista Doméstica de nível superior – responsável pelos cursos de preparação do café.
- 02 Técnicos experientes – em degustação de café.
- 02 Estagiários Acadêmicos de cursos de história e ou turismo.
- 01 Secretária (digitadora)
- 01 Recepcionista
- 01 auxiliar de limpeza
- 02 faxineiras

A administração da cafeteria será terceirizada.

RELAÇÃO DE MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS PARA INSTALAÇÃO DO MUSEU & CASA DO CAFÉ

DISCRIMINAÇÃO	QTDE (und)	VALORES (R$)	
		UNIT.	TOTAL
Coifa de aço inox na dimensão 120 x 60cm	01	680,00	680,00
Cook Top 2 elétrico BOSCH	01	834,00	834,00
Refrigerador 261 lts CONSUL branco	01	530,00	530,00
Fogão 4 bocas CONTINENTAL branco	01	220,00	220,00
Máquina de lavar roupas 5kg ELETROLUX	01	578,00	578,00
Balcão em aço inox refrigerado para cafeteira (4.65 x 0,90m)	01	4.680,00	4.680,00
Balcão em aço inox refrigerado para cafeteria (2.15 x 0,90m)	01	1.895,00	1.895,00
Balcão em atendimento Cafeteria/serviço de marcenaria (4,65 x 1.10m)	01	1.790,00	1.790,00
Armários sob bancadas Cafeteria	01	1.050,00	1.050,00
Armário p/ expôs. De grãos/cafeteria	01	586,00	586,00
Armário/Estante p/ livraria	01	1.878,00	1.878,00
Expositores em acrílico para café em grão	01	950,00	950,00
Mesas em imbuia para cafeteria	08	775,00	6.200,00
Cadeiras Tok Stok em junco c/ ferro	30	156,00	4.680,00
Banquetas Tok Stok em junco c/ ferro	04	158,00	632,00
Puffes estofados em tecido camurçado telha	06	300,00	1.800,00
Armários sob Bancada Sala Preparação Café	01	2.352,00	2.352,00
Balcão Sala Preparação Café	01	1.256,00	1.256,00
Bancada de apoio Sala Preparação Café	01	622,00	622,00
Armário sob bancada Sala Degustação Café	01	716,00	716,00
Mesa/Balcão apoio para Coffe Break	01	934,00	934,00
Bancada para Sala Classificação de Café	01	1.760,00	1.760,00
Cadeiras fixas estofadas c/ braço e prancheta	28	189,00	5.292,00
Cadeiras móveis estofadas c/ braço e prancheta	08	189,00	1.512,00
Cadeiras móveis estofadas c/ braço	12	100,00	1.200,00
Cadeiras estofadas c/ braço e rodízios	08	115,00	920,00
Cadeiras estofadas c/ braço em longarina c/ 04 unid	04	250,00	1.000,00
Mesa em melamínico cor ovo (2,00 x 0,70)	01	500,00	500,00
Mesa Secretária em melamínico cor ovo (1,20 x 0,70)	01	234,00	234,00
Mesa c/ 02 gavetas em melamínico cor ovo (1,60 x 0,70)	04	283,05	1.134,00

Mesa redonda em melamínico cor ovo (1,00 diâm.)	02	344,00	688,00
Mesa para computador em melamínico cor ovo	03	395,03	1.186,00
Mesa para impressora em melamínico cor ovo	03	115,00	345,00
Estante para Biblioteca em modulado MDF	03	1.000,00	3.000,00
Armário c/ 04 portas em melamínico cor ovo	02	680,00	1.360,00
Estante aberta em aço	05	280,00	1.400,00
Arquivos em aço (02 unid)	02	250,00	500,00
Quadro em laminado c/ perfil metálico p/ explanções	04	200,00	800,00
Tela de Proteção	01	1.200,00	1.200,00
Aparelho de TV de 29" estéreo Panasonic	02	989,00	1.978,00
Aparelho de Vídeo estéreo PHILCO 7 cabeças	02	369,00	738,00
Aparelho de DVD estéreo SONY	01	868,00	868,00
Micro computador c/ impressora	04	1.750,00	7.000,00
Aparelho telefônico de mesa	04	30,00	120,00
Aparelho telefônico de parede	03	75,00	225,00
Aparelho de FAX	01	700,00	700,00
Ar condicionado 10 mil BTU	08	788,00	6.304,00
Ar condicionado 18 mil BTU	02	1.170,00	2.340,00
60 mil BTU	02	6.136,00	12.272,00
Instalação	02	600,00	1.200,00
Balança de 2kg	01	260,00	260,00
Balança de precisão	01	900,00	900,00
Bandeja metálica triangular para amostra	16	10,00	160,00
Banqueta para degustador	08	75,00	600,00
Cadeira (de caixa) giratória regulável para classificador	08	70,00	560,00
Cartão para identificação de amostras	2000	0,06	120,00
Cartolina com tabela para classificação	50	2,00	100,00
Chaleira com capacidade de 5 litros	02	40,00	80,00
Circulador de ar	01	50,00	50,00
Colheres de prova em inox	08	5,00	40,00
Cuspideira de aço	06	200,00	1.200,00
Depósito de madeira para café padrão	01	600,00	600,00
Descascador para amostras (de café em coco) com motor monofásico	02	1.200,00	2.400,00
Determinador de umidade convencional	01	800,00	800,00
Determinador de umidade digital	01	1.000,00	1.000,00
Estante de aço para amostra (chapa 26)	04	50,00	200,00
Fita de papel para rotulagem de latas de amostras	2000	0,06	120,00

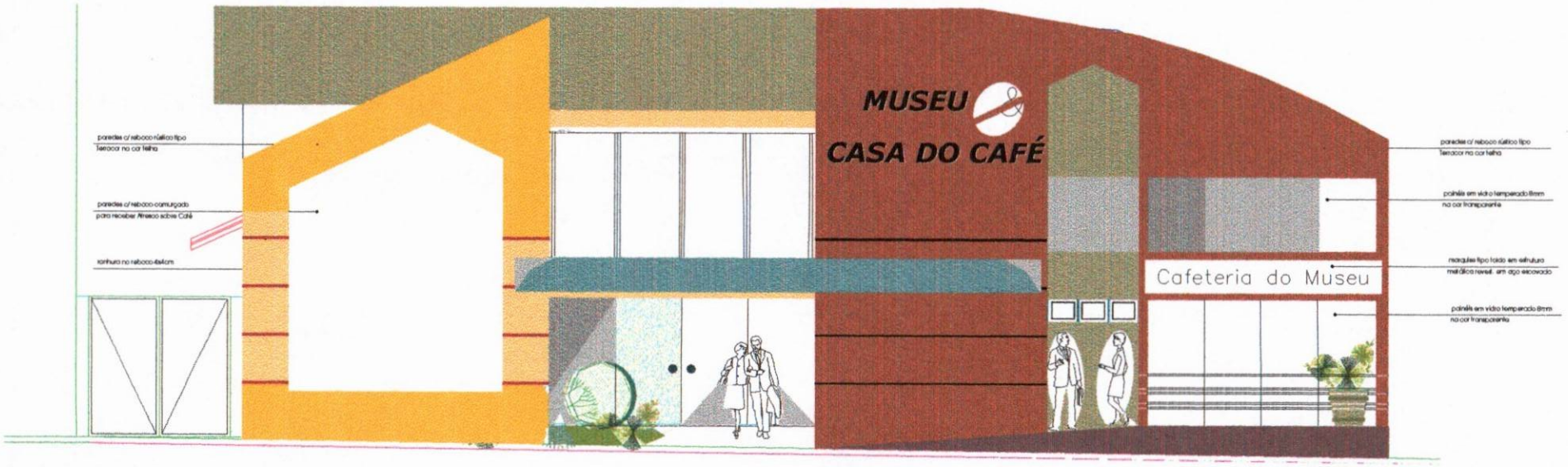
Impresso para laudo de classificação (1000 de cada)	5000	0,07	350,00
Jogo de peneira de 17 unidades	02	600,00	1.200,00
Lata para amostra	1000	0,50	500,00
Mesa giratória em granito para prova de xícara	02	1.000,00	2.000,00
Mesa para classificação de grãos	02	600,00	1.200,00
Peneira para separação da borra do café	02	8,00	16,00
Pote de vidro para mostruário	20	4,50	90,00
Suporte com garrafão de água mineral	01	25,00	25,00
Torrador de 4 bocas com moinho e motor monofásico	01	2.600,00	2.600,00
Xícara ou pirex de prova	45	3,00	145,00
Balança de precisão	01	1.000,00	1.000,00
Barzinho para drink	01	350,00	350,00
Cafeteira Árabe	01		
Cafeteira elétrica, capacidade 3 a 5 litros	01	552,00	552,00
Cafeteira Globinho	01		
Cafeteira Italiana	01		
Cafeteira Pistão	01		
Caneco de alumínio, capacidade 2 litros	02	9,00	18,00
Caneco de vidro, capacidade 2 litros	02	10,00	20,00
Ebulidor elétrico	02	25,00	50,00
Fogarreiro de 2 bocas com botija	01	125,00	125,00
Garrafa térmica, capacidade 1 litro	05	35,00	175,00
Geladeira 240 litros	01	400,00	400,00
Liquidificador	01	40,00	40,00
Máquina de café industrial	01	2.000,00	2.000,00
Máquina de café profissional	01	1.500,00	1.500,00
Máquina para Café Expressa (automática)	02	3.500,00	7.000,00
Máquina para Café Expressa de 2 grupos (mecânica)	02	5.400,00	10.800,00
Mesa de cozinha, medindo 1,40 x 0,80m	01	150,00	150,00
Moinho de café (5kg)	01	550,00	550,00
Torrador de café ecológico, com capacidade de 10 kg para cafeteria	01	14.000,00	14.000,00
Utensílio em geral	-	-	-
Abridor de garrafa	01	0,90	0,90
Abridor de lata	01	1,00	1,00
Açucareiro em inox	02	33,00	66,00
Balde de gelo (grande)	01	18,00	18,00

Balde de gelo (pequeno)	01	11,00	11,00
Bandejas em inox (grande)	02	23,00	46,00
Bandejas em inox (média)	04	20,00	80,00
Bandejas em inox (pequena)	02	15,00	15,00
Benjamim	01	1,40	2,80
Bit bar	02	50,00	50,00
Boleon	01	10,00	10,00
Bombonière (grande)	04	21,00	84,00
Bombonière (pequena)	05	18,00	90,00
Bule em inox	04	40,50	162,00
Caixa plástica dobrável	03	12,50	37,50
Colher bailarina	03	2,50	7,50
Colher de acrílico	10	3,00	30,00
Colher de medidas (jogo)	01	20,00	20,00
Compactador	04	10,00	40,00
Copo de medidas	02	3,00	6,00
Copo misturador	01	1,30	1,30
Copos para bar	150	0,40	60,00
Coqueteleira	03	48,00	144,00
Cortador de legumes	01	4,00	4,00
Cronômetro	05	40,00	200,00
Escorredor de pratos inox	01	36,00	36,00
Escova de mamadeira (grande)	02	0,75	1,50
Escova de mamadeira (pequena)	02	0,70	1,40
Facas	03	6,20	18,60
Formas de gelo	06	2,50	15,00
Garrafa térmica	10	16,00	160,00
Jarra de chantily (1000ml)	02	10,90	21,80
Jarra de chantily (500ml)	02	8,60	17,20
Jarra de vidro para café (grande)	04	15,00	60,00
Jarra de vidro para café (média)	04	10,00	40,00
Jarra de vidro para café (pequena)	04	6,00	24,00
Jarra de vidro para suco (grande)	02	8,50	17,00
Jarra de vidro para suco (média)	02	4,85	9,70
Jogo americano	08	6,10	48,80
Jogo de talher	24	15,00	360,00

Limpador de cachimbo	01	15,00	15,00
Lixeira	04	14,00	56,00
Pá de lixo	01	2,50	2,50
Pano de copa	12	5,00	60,00
Pegador de gelo	02	4,60	9,20
Petisqueira	03	28,70	86,10
Pincel	03	4,00	12,00
Porta filtro 102	04	2,10	8,40
Porta filtro 103	06	2,90	17,40
Porta guardanapos	02	7,00	14,00
Porta talher	02	3,40	6,80
Potes plásticos com tampa (jogos)	03	13,50	40,50
Rodo	01	4,20	4,20
Suporte para papel	04	2,50	10,00
Suporte para porta filtro	01	0,80	0,80
Tábua de carne polielite	01	3,00	3,00
Taças de vidro	24	2,00	48,00
Termômetro	02	30,00	60,00
Tesoura	01	6,20	6,20
Tolha de bandeja	06	3,00	18,00
Vassoura	04	4,00	16,00
Xícaras com pires (curto) – Porcelana branca	50	4,05	225,00
Xícaras com pires (expresso)	50	5,08	290,00
Xícaras de medidas (jogo)	01	35,00	35,00
Rodo	03	4,50	13,50
Baldes plásticos	04	6,24	24,00
Prato para sobremesa porcelana branca	30	4,00	120,00
TOTAL			**151.904,60**

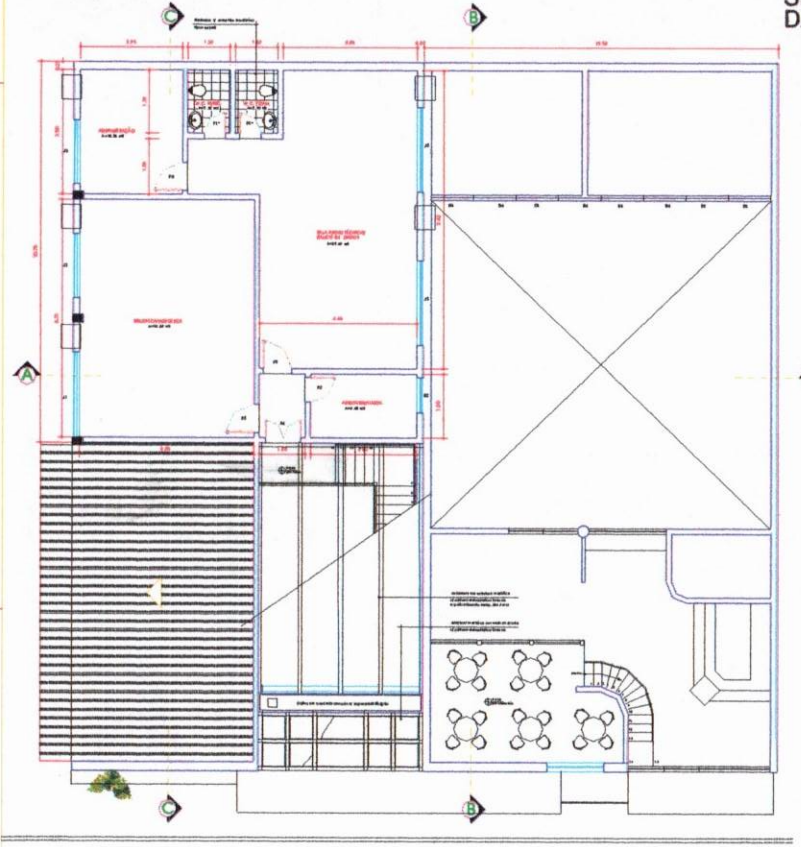
Governo do Espírito Santo

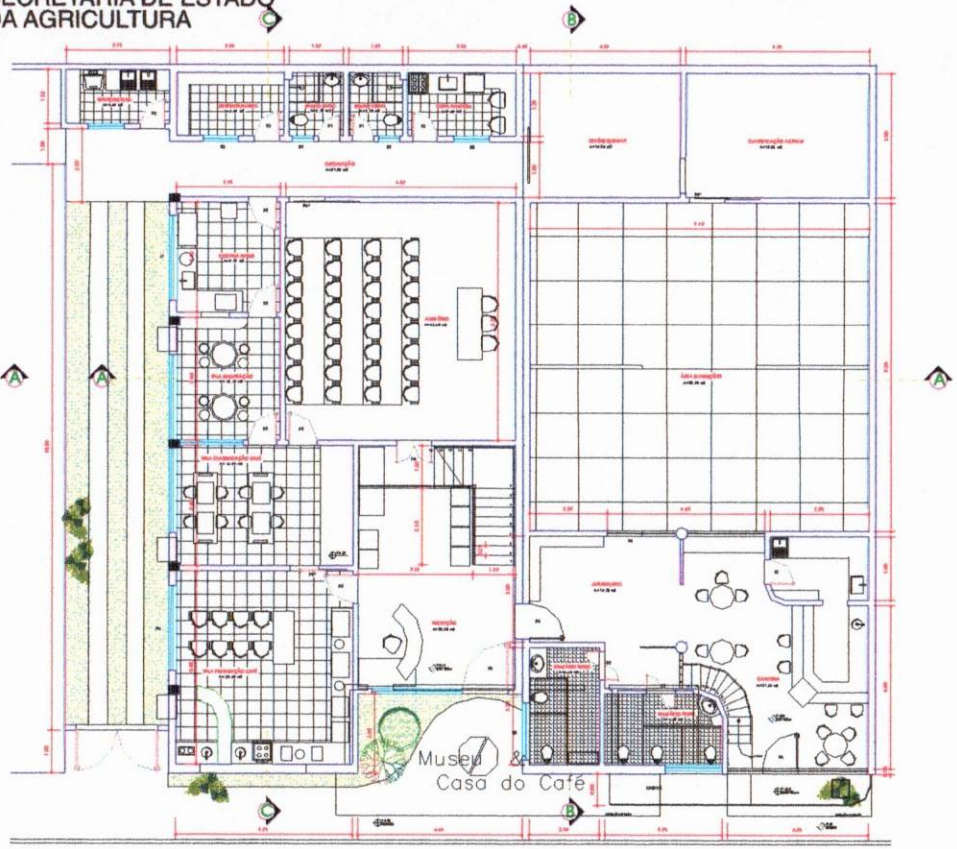
SECRETARIA DE ESTADO
DA AGRICULTURA



Governo do Espírito Santo

SECRETARIA DE ESTADO
DA AGRICULTURA





PLANTA BAIXA - PAVIMENTO SOBRELOJA

NÍVEL COMERCIAL

PLANTA BAIXA - PAVIMENTO TÉRREO

NÍVEL COMERCIAL

QUADRO DE ESQUADRIAS

No	DIMENSÕES PORTAS	QUANTIDADE	OBS.
P1	0,80 x 2,10	04	
P2	0,70 x 2,10	03	
P3	0,60 x 2,10	10	
P4	1,00 x 2,10	07	
P5	1,20 x 2,10	02	
P6	2,40 x 2,10	02	

No	DIMENSÕES JANELAS/PORTAS	QUANTIDADE	PEITORIL	OBS.
J1	2,40 x 1,20	03	0,90	
J2	1,20 x 1,20	03	0,90	
J3	2,40 x 0,30	03	0,30	
J4	0,60 x 0,60	02	1,50	
J5	1,40 x 0,60	07	1,50	
J6	1,40 x 0,40	02	1,50	
J7	1,20 x 1,50	02	0,60	

QUADRO DE ÁREAS

ÁREA CONSTRUÍDA PAV. TÉRREO	409,60 m²
ÁREA CONSTRUÍDA PAV. SUPERIOR	132,00 m²
ÁREA CONSTRUÍDA TOTAL	541,60 m²

CATIA PERIM ARQUITETURA

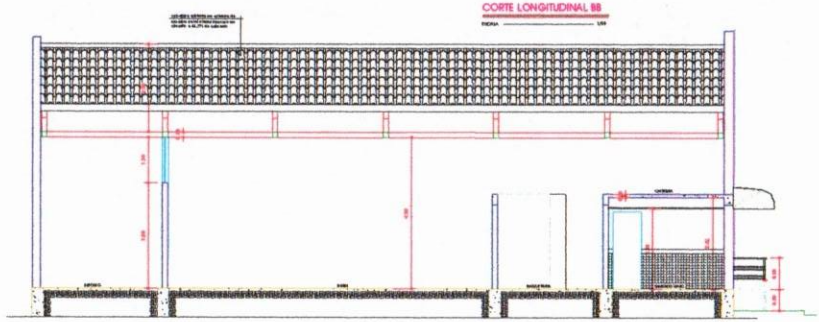
1

PROJETO ARQUITETÔNICO COMERCIAL DE REFORMA

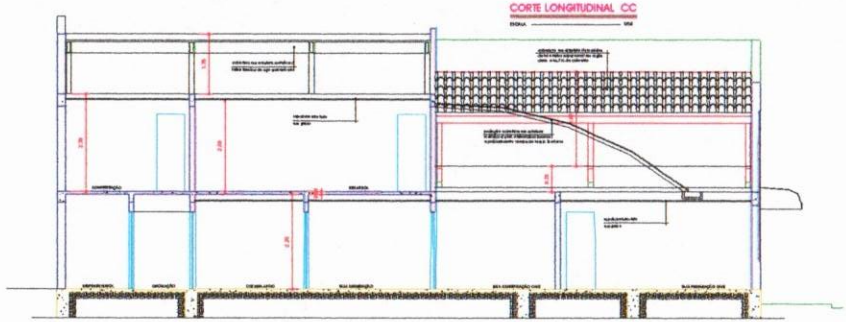
Governo do Espírito Santo

SECRETARIA DE ESTADO
DA AGRICULTURA

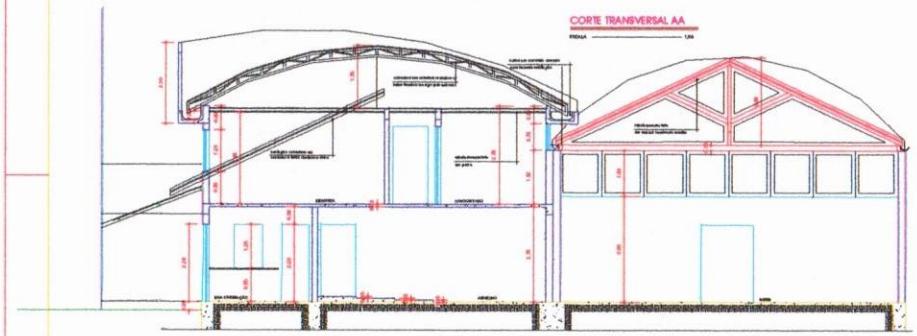
CORTE LONGITUDINAL BB



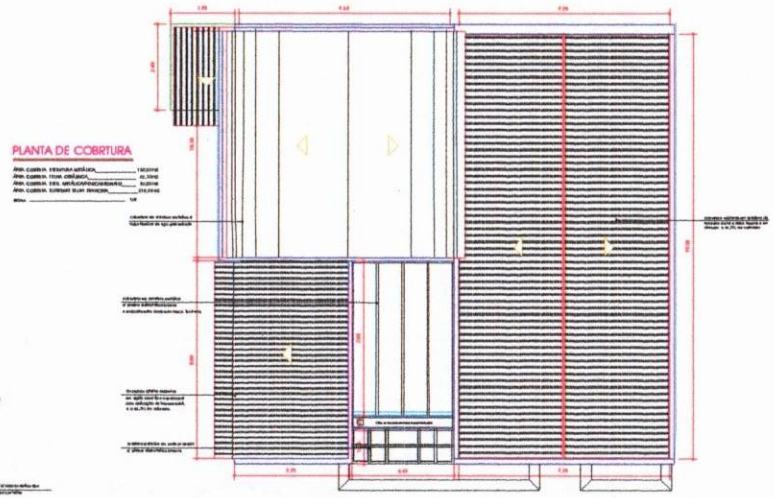
CORTE LONGITUDINAL CC



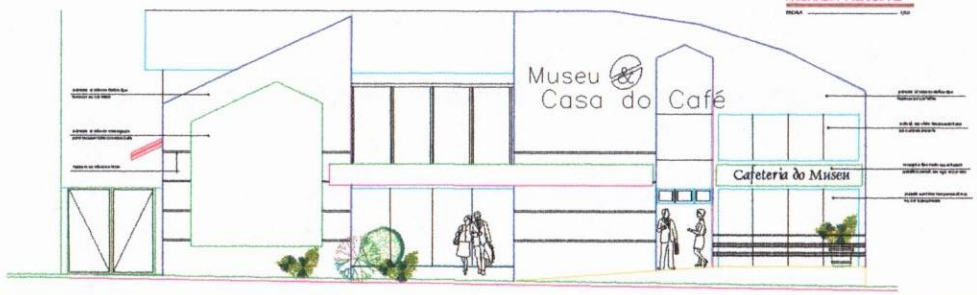
CORTE TRANSVERSAL AA



PLANTA DE COBERTURA



FACHADA PRINCIPAL



CATIA PERIM ARQUITETURA

2

PROJETO ARQUITETÔNICO COMERCIAL DE REFORMA