

TERMO DE REFERÊNCIA - PNUD

CONSULTOR NACIONAL IC - *INDIVIDUAL CONTRACT* (PESSOA FÍSICA)

1. OBJETIVO:

Este Termo de Referência (ToR) estabelece as bases para a contratação de um(a) consultor(a) nacional pessoa física, especializado(a), por meio da modalidade produto, com o objetivo de desenvolver documentos técnicos contendo recomendações acerca das opções tecnológicas disponíveis para substituição dos ingredientes fontes de ácidos graxos trans industriais (AGTI) nos alimentos e sobre boas práticas na desodorização de óleos e no uso de óleos para fritura visando a redução da formação de AGTI nos alimentos, no âmbito do Projeto de execução nacional BRA/10/008 "Projeto de Estruturação do Sistema de Vigilância e Monitoramento de Produtos para a Saúde".

2. ANTECEDENTES/JUSTIFICATIVA:

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) tem como missão promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e consumo de produtos e serviços submetidos a vigilância sanitária, inclusive alimentos, bebidas, águas envasadas, seus insumos, suas embalagens, aditivos alimentares, limites de contaminantes orgânicos, resíduos de agrotóxicos e de medicamentos veterinários.

Dentro desta perspectiva de proteção da saúde da população, foi iniciado em 2017, um processo regulatório com vistas ao estabelecimento de requisitos para restringir o uso de gordura trans industrial em alimentos, tendo como fundamento evidências científicas convincentes sobre o impacto negativo da gordura trans industrial na saúde cardiovascular e recomendação da Organização Mundial da Saúde (OMS) aos governos para adoção de medidas para eliminação deste tipo de gordura da composição de alimentos. Esta iniciativa foi contemplada como tema 4.11 na Agenda Regulatória 2017/2020. Em dezembro de 2019, foi publicada a Resolução - RDC nº 332, que define os requisitos sanitários para uso de gorduras trans industriais em alimentos, posteriormente alterada pela Resolução - RDC nº 514, de 28/05/2021.

O [Relatório Final de Análise de Impacto Regulatório sobre Ácidos Graxos Trans](#) publicado pela Anvisa, identificou que os serviços de alimentação estão entre os atores da cadeia de alimentos que enfrentam maiores desafios para restrição no teor de ácidos graxos trans industriais, o que pode ser explicado, entre outros fatores, pelo desconhecimento acerca das alternativas tecnológicas disponíveis para substituição do uso de óleos e gorduras parcialmente hidrogenadas nos alimentos.

Nesse sentido, no Documento de Base para Discussão Regulatória sobre Ácidos Graxos Trans, a Gerência Geral de Alimentos (GGALI) identificou que a elaboração de guias e treinamentos sobre as alternativas tecnológicas para substituição dos ingredientes fontes de AGTI nos alimentos, seus custos, vantagens e desvantagens poderiam ajudar os fabricantes de alimentos e os serviços de alimentação, especialmente aqueles de pequeno e médio porte, a superarem os desafios técnicos existentes.

De forma similar, a elaboração de guias relativos às boas práticas para desodorização de óleos e para uso de óleos na fritura de alimentos poderia apoiar as ações para redução da formação de AGTI no tratamento térmico de óleos.

É neste contexto que se insere este Termo de Referência que visa a contratação de profissional dotado do conhecimento sobre técnicas e ferramentas adequadas para o desenvolvimento de documento de base para elaboração de materiais de orientação sobre as alternativas tecnológicas para substituição dos ingredientes fontes de AGTI nos alimentos e sobre às boas práticas para desodorização de óleos e para uso de óleos na fritura de alimentos, visando a redução de AGTI nos alimentos.

A contratação desta consultoria está alinhada a Matriz Lógica do do PRODOC BRA 10/008, conforme indicado:

Resultado 1: Vigilância pós mercado de produtos para a saúde registrados na Anvisa aprimorada

Produto 1.5: Ciclo de monitoramento e vigilância de produtos e serviços sujeitos à vigilância sanitária em funcionamento

Atividade 1.5.8: Elaboração de manuais e guias para melhoria da atuação da vigilância sanitária no país

3. ATIVIDADES:

Dentre as atividades previstas no escopo de trabalho do(a) consultor(a), destacam-se:

- Levantamento de evidências científicas que tratem das alternativas tecnológicas para a substituição de ingredientes fonte de AGTI em alimentos;
- Levantamento de evidências científicas que tratem da formação de AGTI durante o tratamento térmico dos óleos (desodorização e fritura);
- Levantamento de regulamentos, guias ou outros materiais elaborados por instituições internacionais, agências reguladoras ou outros agentes, que tratem das opções tecnológicas disponíveis para substituição ingredientes fontes de AGTI nos alimentos e de boas práticas a serem adotadas para evitar ou reduzir a formação de AGTI durante o tratamento térmico dos óleos (desodorização e fritura); e
- Desenvolvimento, a partir da compilação dos dados coletados, de um documento de base para elaboração de materiais de orientação, contendo recomendações acerca das opções tecnológicas disponíveis para substituição ingredientes fontes de AGTI nos alimentos e sobre boas práticas aplicadas na desodorização de óleos e no uso de óleos para fritura de alimentos, visando evitar ou reduzir a formação de AGTI.

4. PRODUTOS:

P1: Relatório técnico contendo o resultado do levantamento bibliográfico e do cenário internacional, incluindo os critérios de busca adotados, a relação das referências recuperadas e a síntese daquelas selecionadas como subsídios para o desenvolvimento de um documento de base para elaboração de materiais de orientação sobre alternativas tecnológicas para a substituição dos ingredientes fontes de AGTI nos alimentos.

P2: Relatório técnico contendo texto base para a elaboração de materiais de orientação com a descrição das alternativas tecnológicas disponíveis a substituição dos ingredientes fontes de AGTI nos alimentos, suas aplicações, vantagens e desvantagens.

P3: Relatório técnico contendo o resultado do levantamento bibliográfico e do cenário internacional, incluindo os critérios de busca adotados, a relação das referências recuperadas e

a síntese daquelas selecionadas como subsídios para o desenvolvimento de um documento de base para elaboração de materiais de orientação sobre as boas práticas aplicadas na desodorização de óleos e no uso de óleos para fritura de alimentos, visando evitar ou reduzir a formação de AGTI.

P4: Relatório técnico contendo texto base para a elaboração de materiais de orientação com recomendações de boas práticas a serem adotadas durante o processo de desodorização e de fritura dos óleos para evitar ou reduzir a formação de gorduras trans industriais, contemplando os respectivos parâmetros de segurança, de qualidade e os pontos críticos de controle.

Caberá à Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA a avaliação técnica dos produtos desenvolvidos no âmbito desta consultoria, em conjunto com o PNUD. Os direitos de publicação são do Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD), e serão cedidos a ANVISA sem qualquer ônus, com a devida atribuição de créditos ao PNUD.

Os produtos deverão ser entregues sob a forma de relatórios em versão preliminar e, após aprovação, em versão final encaminhados por meio eletrônico.

5. CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS PRODUTOS E PAGAMENTOS:

| PRODUTO | PAGAMENTO (%) | DATA ESPERADA DE ENTREGA A PARTIR DA ASSINATURA DO CONTRATO |
|----------------|----------------------|--|
| Produto P1 | 20% | 30 dias |
| Produto P2 | 30% | 90 dias |
| Produto P3 | 20% | 120 dias |
| Produto P4 | 30% | 180 dias |
| TOTAL | 100% | 6 meses |

6. PRAZO DE EXECUÇÃO:

O prazo de vigência do contrato será de 6 meses a partir da assinatura do contrato.

7. PAGAMENTOS:

Os pagamentos serão realizados mediante apresentação e aprovação dos produtos, com valores discriminados para cada um dos produtos listados.

Uma vez entregues, os documentos serão submetidos à aprovação final do PNUD. A avaliação técnica dos produtos deverá ocorrer em até 10 dias após o recebimento de todo o material, a aprovação final e pagamento até o prazo máximo de 20 dias.

Somente serão pagos os produtos que efetivamente atenderem tecnicamente às demandas exigidas neste Termo de Referência e que tiverem a qualidade exigida para a consultoria.

8. QUALIFICAÇÃO ACADÊMICA E PROFISSIONAL:

Requisitos obrigatórios (eliminatórios):

- Nível superior completo na área de saúde, química, ciências biológicas ou agrárias; e
- Experiência profissional, incluindo acadêmica, de, no mínimo três anos, na área de formação.

Requisitos desejáveis (classificatória – pontuável):

- Experiência profissional, incluindo acadêmica, na execução de atividades envolvendo:
 - a) o desenvolvimento ou implementação de tecnologias na produção de alimentos; ou
 - b) o desenvolvimento ou validação de metodologias de análise de alimentos.
- Experiência profissional, incluindo acadêmica, na execução de revisões de literatura científica.
- Mestrado na área de saúde, química, ciências biológicas ou agrárias.
- Doutorado na área de saúde, química, ciências biológicas ou agrárias.

9. LOCAL DE TRABALHO:

Home-based, com disponibilidade para viagens, visitas técnicas, bem como reuniões e contatos regulares com os parceiros (PNUD e ANVISA).

10. ENVIO DE CURRÍCULOS:

Os currículos devem ser enviados UNICAMENTE por e-mail para ugp@anvisa.gov.br. No campo assunto da mensagem deve constar apenas “TOR PNUD – Restrição de gorduras trans em alimentos”.

11. CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO:

Os candidatos serão classificados mediante processo seletivo composto de duas fases. A primeira fase compreende a análise curricular e valerá 30 pontos. A segunda fase consistirá em entrevista, que valerá 70 pontos. A pontuação final do processo seletivo será a validação do somatório dos pontos obtidos em relação à sua análise curricular e à entrevista.

Análise Curricular: Nesta primeira fase, o processo seletivo dos candidatos consistirá na análise dos currículos entregues e, possuirá caráter eliminatório e classificatório. Serão verificados o cumprimento dos requisitos obrigatórios, dispostos no item 8 deste Termo. Esta análise prévia visa aferir o perfil e a experiência profissional do candidato, a qual será comprovada na convocação para entrega da documentação comprobatória.

Pontuação do currículo: Será realizada a pontuação dos critérios desejáveis, por meio do preenchimento de uma “Planilha de Avaliação”, para cada candidato classificado na etapa anterior. Os critérios definidos para tanto estão expostos no item 12 do presente Termo de Referência. Em caso de empate entre candidatos classificados, convocar-se-á o que obtiver maior número de títulos.

Entrevista: Serão entrevistados aqueles que obtiverem maior pontuação na etapa anterior, podendo ser convocados até três candidatos. Os critérios definidos para pontuação nesta etapa estão expostos no item 13 deste Termo de Referência. As entrevistas serão realizadas

presencialmente, na sede da Anvisa, em Brasília, ou virtualmente, conforme necessidade.

12. CRITÉRIOS PONTUÁVEIS NA AVALIAÇÃO DOS CURRÍCULOS:

| Critério | Pontuação mínima | Pontuação máxima |
|---|-------------------------|-------------------------|
| Experiência profissional, incluindo acadêmica, na execução de atividades envolvendo o desenvolvimento ou implementação de tecnologias na produção de alimentos. Cada ano de experiência equivale dois pontos, máximo de 8 (oito) anos computáveis. | 0 | 16 |
| Experiência profissional, incluindo acadêmica, na execução de atividades envolvendo o desenvolvimento ou a validação de metodologias de análise de alimentos. Cada ano de experiência equivale dois pontos, máximo de 2 (dois) anos computáveis. | 0 | 4 |
| Experiência profissional, incluindo acadêmica, na execução de revisões de literatura científica. Cada revisão publicada em revista científica equivale a 1 ponto. Máximo de 02 pontos computáveis. | 0 | 2 |
| Mestrado na área de saúde, de química, de ciências biológicas ou agrárias. Cada título equivale a 3 (três) pontos, máximo de um título. | 0 | 3 |
| Doutorado na área de saúde, de química, de ciências biológicas ou agrárias. Cada título equivale a 5 (cinco) pontos, máximo de um título. | 0 | 5 |
| Total | 0 pontos | 30 pontos |

13. AVALIAÇÃO DA ENTREVISTA:

A pontuação final da entrevista será de 70 pontos, serão pontuados os critérios conforme pontuação discriminada na tabela abaixo:

| Entrevista | Pontuação mínima | Pontuação máxima |
|---|-------------------------|-------------------------|
| Conhecimento e/ou vivência profissional na área e | | |

| temática requisitada; | 0 | 10 | 70 pontos |
|--|---|----|-----------|
| Experiência prática, conhecimento e vivência nas atividades específicas que serão realizadas no exercício da consultoria; | 0 | 20 | |
| Expectativas e perspectivas do profissional de acordo com os desafios e atividades a serem exercidas na consultoria; | 0 | 10 | |
| Habilidade e expertise do candidato quanto aos questionamentos relacionados ao escopo do objeto da consultoria, durante a entrevista. | 0 | 20 | |
| Demonstração pelo candidato de compromisso e capacidade de entregar os produtos a serem desenvolvidas pela consultoria no prazo requerido. | 0 | 10 | |

14. ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES ADICIONAIS

a) A execução dos trabalhos previstos neste Termo de Referência não implica qualquer relação de vínculo trabalhista com a instituição executora do projeto. As relações contratuais no âmbito do Projeto BRA 10/008 são regidas pelo Decreto 5.151/2004 e Portaria nº 08/2017, do Ministério das Relações Exteriores.

b) Em atenção ao Decreto 5.151/2004, não serão admitidos no âmbito dos acordos de cooperação técnica ou instrumentos congêneres, servidores ativos da Administração Pública Federal, Estadual, do Distrito Federal ou Municipal, direta ou indireta, bem como empregados de suas subsidiárias e controladas.

c) Conforme previsão do art. 4º, §6º e §10, do Decreto 5.151/2004, a contratação de serviços de consultoria somente será autorizada para execução de atividades que, comprovadamente, não possam ser desempenhadas por servidores deste órgão, publicando-se, no Diário Oficial da União o extrato do contrato.

d) Em conformidade com a Portaria MRE nº 8/2017 “É vedada a contratação de consultor que já esteja cumprindo contrato de consultoria por produto vinculado ao projeto de cooperação técnica internacional”. A nova contratação está condicionada ao cumprimento de interstícios, a saber:

1. Noventa dias para contratação no mesmo projeto;
2. Quarenta e cinco dias para contratação em projetos diferentes, executados pelo mesmo órgão ou entidade executora;
3. Trinta dias para contratação para projetos executados em diferentes órgãos ou entidades executoras.

e) A qualquer tempo, o presente edital poderá ser alterado, revogado ou anulado, no todo ou em parte, seja por decisão unilateral da Coordenação do Projeto, seja por interesse público ou de exigência legal, sem que isso implique em direitos a indenização e/ou reclamação de qualquer natureza.

f) O modelo de currículo padrão a ser utilizado pelos(as) candidatos(as) a consultor(a) no âmbito do Projeto BRA/10/008 está em anexo. O currículo deverá ser preenchido e enviado em formato .pdf para o e-mail indicado no item 10 do Termo de Referência.

O presente documento segue assinado eletronicamente pela autoridade responsável.

CURRÍCULO PADRÃO

| 1. DADOS PESSOAIS | |
|-----------------------|-------------------------------|
| Nome completo: | |
| Cidade/ Estado | |
| Telefone para contato | |
| E-mail: | Data de nascimento: / / |

| 1.1 DADOS DA SELEÇÃO | |
|---|--|
| Objetivo do Termo de Referência para o qual se candidata: | |
| <i>Nota: verificar informação no Item "Objetivo" do Termo de Referência</i> | |

| OBS: Os requisitos abaixo assinalados com "SIM" devem ser comprovados por meio documental. | | |
|---|----------------------------------|-----|
| 1.2 Cumprimento da qualificação acadêmica e profissional obrigatória | Assinalar com "X" para cada item | |
| | SIM | NÃO |
| Nível superior completo na área de saúde, química, ciências biológicas ou agrárias | | |
| Experiência profissional, incluindo acadêmica, de, no mínimo três anos, na área de formação | | |

| 2. FORMAÇÃO ACADÊMICA | |
|----------------------------|--|
| Curso: | |
| Tipo de Formação: | () Tecnólogo () Graduação () Outro - Especificar: |
| Instituição de Ensino: | |
| Data de conclusão (mm/aa): | |

3. PÓS-GRADUAÇÃO

| 3.1 Stricto Sensu: | | |
|-------------------------|--------------|---------------|
| Tipo: | () Mestrado | () Doutorado |
| Área: | | |
| Instituição de Ensino: | | |
| Data conclusão (mm/aa): | | |

| 3.2 Lato Sensu / Especialização: | |
|----------------------------------|--|
| Área: | |
| Instituição de Ensino: | |
| Data conclusão (mm/aa): | |

| 4. VÍNCULO EMPREGATÍCIO ATUAL – Preencher um item | | | |
|---|--------------------------------------|--|--------------------------|
| () Servidor Público Ativo Federal | () Servidor Público Ativo Municipal | | |
| () Servidor Público Ativo Estadual | () Servidor Público Inativo: | | |
| | Exoneração (dd/mm/aa) | | Aposentadoria (dd/mm/aa) |

CURRÍCULO PADRÃO

| | | | |
|---|-------------------|--|--------------------|
| () Consultor por produto por meio de Cooperação Técnica com Organismos Internacionais (PNUD, UNESCO, OEI, Unicef, OPAS, etc.) Especificar: | | | |
| () Vigente | Início (dd/mm/aa) | | Término (dd/mm/aa) |
| () Encerrado | Início (dd/mm/aa) | | Término (dd/mm/aa) |

| | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| () Funcionário de empresa estatal | () Funcionário de empresa privada |
| () Sem vínculo empregatício | |
| () Outro. Especificar: | |
| | |

5. EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS / PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

| | | | | |
|--|--|----------------|--|-----------------------------|
| 1 | | | | |
| Início (mm/aa): | | Saída (mm/aa): | | Tempo (nº de anos e meses): |
| Cargo/ função: | | | | |
| Descrição das atividades gerais desempenhadas: | | | | |

| | | | | |
|--|--|----------------|--|-----------------------------|
| 2 | | | | |
| Início (mm/aa): | | Saída (mm/aa): | | Tempo (nº de anos e meses): |
| Cargo/ função: | | | | |
| Descrição das atividades gerais desempenhadas: | | | | |

| | | | | |
|--|--|----------------|--|-----------------------------|
| 3 | | | | |
| Início (mm/aa): | | Saída (mm/aa): | | Tempo (nº de anos e meses): |
| Cargo/ função: | | | | |
| Descrição das atividades gerais desempenhadas: | | | | |

| | | | | |
|--|--|----------------|--|-----------------------------|
| 4 | | | | |
| Início (mm/aa): | | Saída (mm/aa): | | Tempo (nº de anos e meses): |
| Cargo/ função: | | | | |
| Descrição das atividades gerais desempenhadas: | | | | |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 5 | | | | |
|---|--|--|--|--|

CURRÍCULO PADRÃO

| | | | | | |
|--|--|----------------|--|-----------------------------|--|
| Início (mm/aa): | | Saída (mm/aa): | | Tempo (nº de anos e meses): | |
| Cargo/ função: | | | | | |
| Descrição das atividades gerais desempenhadas: | | | | | |
| 6 | | | | | |
| Início (mm/aa): | | Saída (mm/aa): | | Tempo (nº de anos e meses): | |
| Cargo/ função: | | | | | |
| Descrição das atividades gerais desempenhadas: | | | | | |

6. CURSOS/CAPACITAÇÕES/TREINAMENTOS:

6.1 Descrever cursos, treinamentos, capacitações que contenha certificados, declarações, por exemplo.

| Cursos/treinamento/capacitação | Período | Instituição |
|--------------------------------|---------|-------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

6.2 Descrever domínio em idiomas, informática, etc.

| |
|--|
| |
|--|

7. OUTRAS INFORMAÇÕES

| |
|--|
| |
|--|

Declaro que as informações acima são verdadeiras e passíveis de comprovação por meio documental:

_____, de _____ de 2022.