

## 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 um documento de base para elaboração de materiais de orientação sobre a determinação do conteúdo nutricional dos 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:

À Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) competem as ações de regulamentar, controlar e fiscalizar os produtos que envolvam risco à saúde pública, incluindo os alimentos, conforme estabelece o art. 8º, § 1º, inciso II, da [Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999](#), que define o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária e cria a Anvisa. No que se refere a alimentos, inclusive sua rotulagem, compete à Gerência-Geral de Alimentos da Anvisa (GGALI) propor ações voltadas ao aprimoramento do processo de regulação, conforme estabelece o Regimento Interno da Anvisa, [Resolução RDC nº 585, de 10 de dezembro de 2021](#).

No cenário atual, as Doenças Crônicas Não-Transmissíveis (DCNT), principalmente as doenças cardiovasculares, são as principais causas de morte no mundo, sendo responsáveis por 70% dos 56,4 milhões dos óbitos ocorridos em 2015, conforme dados do [Global Health Observatory](#) da Organização Mundial de Saúde (OMS). Embora possuam causas multifatoriais, as DCNT compartilham quatro fatores de risco comportamentais modificáveis: (a) alimentação inadequada; (b) uso abusivo de álcool; (c) tabagismo e (d) sedentarismo. Dentre esses, a alimentação inadequada é o fator de risco que mais contribui para a carga global de doenças.

Neste sentido, a rotulagem nutricional desempenha um papel importante na promoção da alimentação saudável e no combate às DCNT, pois auxilia os consumidores a realizarem escolhas alimentares mais adequadas. Nos últimos anos, a Anvisa tem buscado aprimorar a regulação da rotulagem de alimentos, tendo concluído recentemente a revisão da regulamentação de rotulagem nutricional de alimentos embalados, com a publicação da [Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020](#), que dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados, e da [Instrução Normativa IN nº 75, de 08 de outubro de 2020](#), que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.

A publicação destes regulamentos é resultado de um extenso e robusto processo regulatório com ampla transparência, participação social e embasamento técnico-científico, em linha com as diretrizes sobre a melhoria da qualidade regulatória, conforme [Portaria nº 1.741, de 12 de dezembro de 2018](#). Todos os documentos relacionados ao referido processo, incluindo o [Relatório de Análise de Impacto Regulatório \(AIR\)](#) que subsidiou a tomada de decisão, estão disponíveis no portal da Anvisa.

Dentre as novas regras estabelecidas para a rotulagem nutricional dos alimentos, destacam-se os seguintes pontos:

1. aplicam-se a todos os alimentos embalados na ausência dos consumidores, incluindo as bebidas, os ingredientes, os aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia, inclusive os destinados exclusivamente ao processamento industrial ou aos serviços de alimentação, excetuando-se as águas minerais naturais, as águas naturais e as águas adicionadas de sais;
2. aprimoramento da tabela de informação nutricional, já obrigatória pela legislação vigente, em relação a:
  - o inclusão da declaração obrigatória dos açúcares totais e dos açúcares adicionados na tabela nutricional;
  - o inclusão da declaração obrigatória dos valores nutricionais por 100 g ou ml do alimento para facilitar a realização das comparações nutricionais entre os alimentos;
  - o redução da variabilidade permitida nos tamanhos das porções declaradas, com exigência de declaração do número de porções contidas na embalagem e revisão das regras para embalagens individuais;
  - o revisão dos valores de referência para declaração do %VD, considerando as necessidades nutricionais da população brasileira; e
  - o adoção de regras específicas de legibilidade para aumentar a padronização, visibilidade e leitura.
3. adoção de um modelo de rotulagem nutricional frontal, principal inovação regulatória, destinado a informar o alto conteúdo de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio presentes nos alimentos de forma simples e objetiva; e
4. aplicação de pelo menos uma de três diferentes metodologias para determinação dos valores nutricionais do alimento.

Com relação à esta última regra, o Capítulo V da RDC nº 429, de 2020, intitulado “Da determinação do conteúdo de constituintes da rotulagem nutricional”, define: (a) os fatores responsáveis pela variabilidade nutricional dos alimentos e que, portanto, devem ser considerados na declaração dos valores nutricionais na tabela nutricional; (b) as metodologias que devem ser utilizadas para determinação dos valores nutricionais; e (c) as tolerâncias que devem ser aplicadas para fins de fiscalização.

Segundo o art. 32 da RDC nº 429, de 2020, a determinação dos valores nutricionais do produto deve ser realizada pela aplicação de, pelo menos, uma das seguintes metodologias: I - análises laboratoriais do produto, usando métodos analíticos validados; II - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos ingredientes usados no produto, disponibilizados pelos fornecedores; ou III - cálculo indireto efetuado a partir das quantidades de constituintes dos alimentos e ingredientes presentes em tabelas de composição de alimentos ou outras bases de dados.

Os valores nutricionais declarados devem refletir o conteúdo nutricional do alimento e devem ser precisos e apropriados para a finalidade a que se destinam. Sabe-se que a determinação precisa do valor nutricional é um desafio, principalmente para os pequenos e médios fabricantes, em função da variação natural dos teores nutricionais dos alimentos devido a fatores como sazonalidade, condições do processo de produção e tipo e concentração de nutrientes. Além disso, os valores nutricionais podem ser determinados por métodos diretos,

em que a medida dos níveis de nutrientes no alimento ou ingrediente é realizada por análises laboratoriais de amostras representativas do produto, ou por métodos indiretos, em que os valores nutricionais são obtidos indiretamente por meio de informações de outras fontes, como tabelas de composição de alimentos. Assim, diante de tantos fatores a serem ponderados, foi indicada no Relatório de AIR sobre rotulagem nutricional a necessidade de elaboração de um Guia a fim de orientar os fabricantes sobre as diferentes alternativas para determinação do valor nutricional dos alimentos.

A Agência Regulatória do Canadá, Health Canada, publicou em 2007 um guia ([Guide to developing accurate nutrient values](#)) para auxiliar os fabricantes na determinação dos valores nutricionais de seus produtos. O Guia apresenta um panorama sobre os principais fatores que impactam a determinação do teor nutricional dos alimentos, auxiliando o fabricante a escolher um ou mais métodos mais apropriados para a obtenção dos valores nutricionais a depender da finalidade almejada como, por exemplo, elaboração da tabela nutricional. Importante frisar que o Guia não recomenda ou indica métodos específicos para produtos em particular, mas apresenta as vantagens e desvantagens dos métodos diretos e indiretos, deixando a cargo do fabricante a escolha, visto ser ele o conhecedor de seu produto e do processo de produção.

Medida análoga àquela adotada pela *Health Canada* será relevante ao contexto brasileiro, já que, conforme indicado, o processo de determinação dos valores nutricionais é desafiador, particularmente para as empresas de menor porte. É dentro deste propósito que se insere o presente Termo de Referência que visa a contratação de profissional dotado dos conhecimentos e habilidades necessários ao desenvolvimento de um documento de base para elaboração de materiais de orientação destinados ao setor produtivo e que aborde os métodos diretos e indiretos para a determinação do conteúdo nutricional dos alimentos. Todo o processo de elaboração deve ser norteado pelas regras dispostas na RDC nº 429, de 2020, com ênfase ao Capítulo V.

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

**Resultado 1: Vigilância pós-mercado de produtos para 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 regulamentos, guias ou outros materiais elaborados por instituições internacionais, agências reguladoras ou outros agentes, relacionados aos métodos diretos e indiretos para a determinação do conteúdo nutricional dos alimentos;
- Descrição dos fatores que interferem na variabilidade nutricional dos alimentos;
- Descrição das principais características, aplicação, vantagens e desvantagens dos diferentes métodos para a determinação do conteúdo nutricional dos alimentos, requisitos necessários para o seu uso, considerando as disposições do Capítulo V da RDC nº 429, de 2020; e
- Descrição dos fatores que devem ser considerados na escolha do método a fim de

atender as disposições previstas na RDC nº 429, de 2020, e os meios de avaliar os resultados obtidos, considerando as tolerâncias definidas na RDC nº 429, de 2020.

#### 4. PRODUTOS:

**P1:** Relatório técnico contendo o resultado do levantamento bibliográfico e de experiências internacionais realizado, incluindo os critérios de busca adotados, as referências recuperadas e a síntese daquelas selecionadas para subsidiar a elaboração de um documento de base para elaboração de materiais de orientação sobre determinação do conteúdo nutricional dos alimentos.

**P2:** Relatório técnico contendo a descrição dos diferentes métodos para a determinação do conteúdo nutricional dos alimentos, de acordo com a RDC 429/2020, abordando as principais características, vantagens e desvantagens.

**P3:** Relatório técnico contendo a discussão dos diferentes fatores que afetam a variabilidade nutricional dos alimentos de acordo com a RDC 429/2020.

**P4:** Relatório técnico contendo os critérios e procedimentos a serem adotados para a seleção do método mais adequado para a determinação dos valores nutricionais frente aos aspectos que influenciam na variabilidade dos valores nutricionais dos alimentos.

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%	45 dias
Produto P2	30%	90 dias
Produto P3	20%	135 dias
Produto P4	30%	180 dias
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>6 meses</b>

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

**Requisitos desejáveis (classificatória – pontuável):**

- Experiência no desenvolvimento de atividades de trabalho ou acadêmica, envolvendo métodos para a determinação do teor nutricional dos alimentos;
- Mestrado na área de saúde, de química, de ciências biológicas ou agrárias; e
- Doutorado na área de saúde, de química, de 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](mailto:ugp@anvisa.gov.br). No campo assunto da mensagem deve constar apenas **“TOR PNUD – Documento de Base sobre a Determinação do Conteúdo Nutricional de 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:

<b>Critério</b>	<b>Pontuação mínima</b>	<b>Pontuação máxima</b>
Experiência no desenvolvimento de atividades de trabalho ou acadêmica, envolvendo métodos para a determinação do teor nutricional dos alimentos. Cada ano de experiência equivale dois pontos, máximo de 8 (oito) anos computáveis.	0	16
Mestrado na área de saúde, de química, de ciências biológicas ou agrárias. Cada título equivale a 6 (seis) pontos, máximo de um título.	0	6
Doutorado na área de saúde, de química, de ciências biológicas ou agrárias. Cada título equivale a 8 (oito) pontos, máximo de um título.	0	8
<b>Total</b>	<b>0 pontos</b>	<b>30 pontos</b>

## 13. AVALIAÇÃO DA ENTREVISTA:

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

<b>Entrevista</b>	<b>Pontuação mínima</b>	<b>Pontuação máxima</b>	
Conhecimento e/ou vivência profissional na área e temática requisitada;	0	10	<b>70 pontos</b>
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	0	20	

da consultoria, durante a entrevista.			
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, de química, de 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.