



TERMO DE REFERÊNCIA 001/2022

CONTRATAÇÃO DE CONSULTORIA TÉCNICA NO BRASIL PARA ELABORAÇÃO DE DOSSIÊ TÉCNICO-COMERCIAL DE NOTIFICAÇÃO DE UMBU (*SPONDIAS TUBEROSA*) COMO ALIMENTO TRADICIONAL AO ABRIGO DA LEGISLAÇÃO EUROPEIA SOBRE OS NOVOS ALIMENTOS

A CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL – CNA, entidade sindical de grau superior e âmbito nacional, sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ sob o nº 33.582.750/0001-78, estabelecida no SGAN, Quadra 601, Módulo “K”, Ed. Antonio Ernesto de Salvo, CEP 70.830-903, Brasília/DF, é responsável por congregar associações e lideranças políticas e rurais em todo Brasil.

Ainda, defende os interesses dos produtores rurais junto ao Governo Federal, ao Congresso Nacional e aos Tribunais Superiores do Poder Judiciário.

Para mais informações, acesse o site <https://www.cnabrasil.org.br>

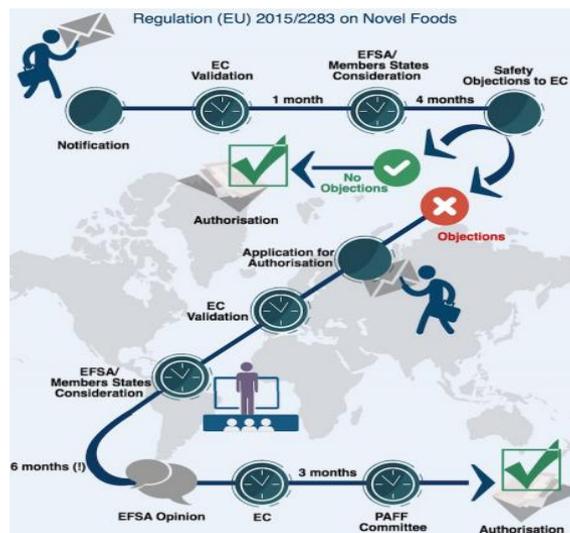
1. OBJETO DA CONSULTORIA NACIONAL

Contratação de consultoria técnica especializada voltada para elaboração de dossiê sobre o detalhamento da cadeia produtiva da fruta “Umbu” (*Spondias Tuberosa*) para subsidiar o pedido de acesso da fruta, na categoria de “*novel food*” (alimento tradicional), no mercado da União Europeia (UE).

A consultoria contratada no Brasil trabalhará em complementariedade ao serviço que será prestado por consultoria contratada na Europa, para a conseguinte realização do pleito do registro junto à *Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (EFSA)*. A consultoria europeia será também responsável por revisar e validar todo o conteúdo técnico do dossiê, que será traduzido para o inglês, para avaliar a sua conformidade quanto à legislação vigente na UE, antes da submissão do registro do “Umbu” (*Spondias Tuberosa*). Obtendo sucesso no registro, o setor produtivo terá garantido o acesso da fruta de umbu (*Spondias Tuberosa*), incluindo os seus derivados - doces e geleias -, para comercialização nos 27 (vinte e sete) países da União Europeia.

A consultoria terá duração de 3 (três) meses.

Figura 1 – Fluxograma das etapas Regulação da UE sobre Novel Foods



2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A consultoria tem como base o Regulamento (UE) 2015/2283, que define que os “*novel foods*” devem ser autorizados antes de terem acesso ao mercado da União Europeia (UE).

3. JUSTIFICATIVA PARA ELABORAÇÃO DO DOSSIÊ

É necessário comprovar, com o dossiê técnico-comercial, que o consumo normal do umbu e de seus derivados (como os doces e geleias) não oferece riscos aos consumidores europeus, nem em termos nutricionais nem em questões de segurança do alimento. Com essa comprovação, o produto e seus derivados poderão ter o seu acesso garantido ao mercado da União Europeia. Para esse fim, é preciso que constem no dossiê as seguintes informações:

- Processo de produção;
- Composição;
- Dados de estabilidade e especificações de alimentação tradicional;
- Experiência de utilização continuada num país terceiro e sobre as condições propostas de utilização dos alimentos tradicionais - “*novel foods*” - para o mercado da União Europeia.

4. DETALHAMENTO DA ESTRUTURA DO DOSSIÊ

4.1. Introdução

Os alimentos tradicionais devem ser descritos brevemente em um parágrafo introdutório, incluindo a fonte, o princípio do processo de produção e as características composicionais típicas. Seu propósito e intenção de uso devem ser descritos.

4.2. Identidade dos alimentos tradicionais

Informações sobre a identidade dos alimentos tradicionais devem ser fornecidas, dependendo da (s) classe(s) sob a qual se encaixa a comida tradicional. Pode haver casos



em que um alimento tradicional pode ser atribuído a duas ou mais classes (por exemplo, "substâncias químicas" e "alimentos produzidos por um microorganismo"). Nesses casos, as informações para todas as classes aplicáveis devem ser fornecidas.

4.2.1. Substâncias químicas

- Nome químico, quando apropriado, de acordo com as regras de nomenclatura da IUPAC;
- Número CAS (se este tiver sido atribuído) e outros números de identificação;
- Sinônimos, nomes comerciais, abreviações;
- Fórmulas moleculares e estruturais; estereoquímica; Massa Molecular (Da).

4.2.2. Alimentos que consistem em isolados ou produzidos a partir de plantas ou suas partes

- Nome científico (*latim*) (família botânica, gênero, espécie, subespécie, variedade com o autor, nome e quimiotipo, se aplicável) de acordo com os códigos internacionais de nomenclatura; (esclarecer melhor o trecho)
- Sinônimos (nome botânico) que podem ser usados indistintamente com o nome científico preferido;
- Para as plantas, a verificação da identidade deve estar de acordo com o reconhecimento internacional com base de dados e metodologia;
- Nomes comuns (se um nome trivial ou comum for usado, deve ser ligado ao nome científico, nome e parte utilizada);
- Parte(s) utilizada(s) (por exemplo, raiz, folha, semente, etc.);
- Origem geográfica (continente, país, região).

4.3. Processo de produção

4.3.1. Descrição detalhada do processo de produção

- O(s) processo(s) empregado(s) para produzir os alimentos tradicionais (por exemplo, síntese química, enzimecatálise), fermentação ou isolamento de uma fonte natural, etc.) devem ser descritos. A descrição do processo de produção deve ser suficientemente detalhada para fornecer as informações que constituirão a base para a avaliação da biodisponibilidade, valor nutricional e segurança, que deve ser abordada nas respectivas seções. Com relação à segurança, a descrição deve incluir informações sobre o potencial de subprodutos, impurezas ou contaminantes.
- Também devem ser fornecidas informações sobre o manejo das fontes, por exemplo, a propagação, condições de crescimento e colheita de plantas e fungos (por exemplo, silvestres ou cultivados, práticas de cultivo), época da colheita em relação à estação e ao estágio de crescimento da planta).
- Manuseio pós-colheita, por exemplo, transporte, técnicas de secagem e condições de armazenamento (duração, luz, umidade e temperatura) dos

alimentos não processados e das matérias primas para processamento posterior deve ser descrito. As partes do organismo utilizadas como matéria-prima devem ser especificadas e as informações sobre outras substâncias ou materiais iniciais devem ser fornecidos.

- A consultoria deve descrever em detalhes o processo pelo qual a matéria prima é convertida em um ingrediente ou uma preparação destinada a um produto alimentar. Exemplos podem incluir o tratamento térmico, extração, destilação, espremedura, fracionamento, purificação, concentração, fermentação, ou outros procedimentos. Informações sobre substâncias utilizadas no processo de fabricação, por exemplo, a identidade do solvente de extração, relação entre o solvente de extração e o material, reagentes, resíduos restantes no final produto, e quaisquer precauções especiais (luz e temperatura) devem ser fornecidas.

- Os limites operacionais e parâmetros-chave do processo de produção devem ser dados. Medidas implementadas para controle de produção e garantia de qualidade e segurança devem ser descritos (por exemplo, HACCP, GMP, ISO). Um fluxograma de produção deve ser fornecido, incluindo verificações de controle de qualidade e segurança.

- Devem ser fornecidos critérios de padronização (por exemplo, marcadores químicos para os alimentos tradicionais). Para alimentos tradicionais que consistem em isolados de /ou produzidos a partir de considerações específicas das plantas e informações complementares são fornecidas nas orientações da EFSA sobre avaliação de segurança de produtos botânicos e preparações botânicas (Comitê Científico EFSA, 2009).

- É preciso considerar e abordar como as mudanças dos processos de produção tradicionais para produção industrial (em larga escala) afetarão a composição, o valor nutricional e a segurança da comida tradicional.

4.3.2. Descrição não-confidencial do processo de produção

- Se a descrição detalhada do processo de produção contiver elementos confidenciais, deve-se fornecer um resumo não confidencial do processo de produção de no máximo metade a uma página.

4.4. Dados de composição

- As informações devem incluir dados qualitativos e quantitativos sobre a composição, bem como propriedades físico-químicas e bioquímicas e caracterização microbiológica dos alimentos tradicionais. Métodos validados devem ser utilizados para as análises, de preferência aplicados nacional ou internacionalmente, métodos reconhecidos (por exemplo, *Association of Analytical Communities*, *American Chemical Society*, *European Pharmacopéia*).

- Os respectivos métodos de análise devem ser descritos juntamente com referências. As informações sobre análises de substâncias de interesse toxicológico também devem incluir seu limite de detecção e seu limite de quantificação. Certificados de análises e informações sobre o credenciamento

dos laboratórios devem ser fornecidos. Se forem empregados métodos internos, eles devem ser descritos integralmente e os resultados dos respectivos procedimentos de validação devem ser fornecidos.

- Se as análises não forem realizadas em laboratórios credenciados, deve ser fornecida uma justificativa. Dados analíticos de publicações também podem ser usados se as publicações fornecerem informações suficientes sobre o laboratório onde as análises foram realizadas, os métodos utilizados, e se os estudos foram realizados em amostras representativas dos alimentos tradicionais notificados.

- Os dados publicados disponíveis também podem fornecer informações sobre a variabilidade da composição dos alimentos tradicionais. Os dados de composição e sua variabilidade devem dar suporte ao estabelecimento de especificações do alimento tradicional. As informações analíticas devem ser fornecidas em pelo menos cinco lotes representativos dos alimentos tradicionais que tenham sido produzidos independentemente (ou seja, com lotes de matérias-primas independentes). Quando são propostos vários processos de produção, tais dados devem ser fornecidos para cada processo em particular.

4.4.1 Exigências gerais

Informações sobre as identidades e as quantidades de impurezas ou subprodutos, resíduos e produtos químicos e contaminantes microbiológicos devem ser fornecidos (por exemplo, metais pesados, micotoxinas, PCBs/dioxinas), pesticidas). O tipo e o espectro dos potenciais analistas-alvo devem ser considerados à luz das fontes e do processo de produção. Por exemplo, para substâncias produzidas por fermentação microbiana, a presença de metabólitos indesejáveis deve ser investigada; para substâncias isoladas por extração, dados sobre os resíduos do solvente utilizado devem ser fornecidos.

4.4.2. Substâncias isoladas e suas misturas simples

- **Misturas simples** são misturas cujos componentes podem ser totalmente caracterizados quimicamente. Para misturas simples, misturas de substâncias definidas, informações sobre as identidades e as relações relativas de todos os componentes devem ser fornecidas. Isto deve permitir a elaboração de um equilíbrio de massa.

- Para substâncias isoladas, os seguintes dados devem ser fornecidos:

- a) testes de identidade (por exemplo, UV-VIS, IR, NMR, GC-MS, LC-MS);
- b) propriedades físico-químicas (por exemplo, aparência, ponto de fusão, ponto de ebulição);
- c) dados de solubilidade em água e outros solventes comuns;
- d) tamanho, forma e distribuição das partículas;
- e) valor mínimo de pureza;
- f) densidade e/ou viscosidade para preparações líquidas.

- **Misturas complexas** (por exemplo, extratos, hidrolisados de proteínas) e alimentos integrais (por exemplo, leite, carne, frutas, sementes) são definidos como aqueles em que todos os constituintes não podem ser totalmente caracterizados quimicamente e/ou identificados;
- Deve ser feita uma caracterização qualitativa e quantitativa dos principais constituintes, ao menos através de parâmetros de soma. Para alimentos integrais, isto deve incluir análises próximas (ou seja, umidade, proteína, gordura, carboidratos). Com base nestes dados, deve ser calculado um balanço de massa. A quantidade de componentes não identificados deve ser indicada e deve ser a mais baixa possível.
- Para as classes de componentes naturais ou derivados quimicamente, que caracterizam a natureza dos alimentos tradicionais (por exemplo, peptídeos, fosfolípidos, carotenóides, fenólicos, esteróis), devem ser fornecidos dados qualitativos e quantitativos.
- Dados qualitativos e quantitativos sobre os constituintes inerentes nutricionalmente relevantes (por exemplo, micronutrientes) também devem ser fornecidos.
- Levando em conta a fonte dos alimentos tradicionais, dados qualitativos e quantitativos sobre substâncias de possível preocupação para a saúde humana (por exemplo, tóxicas, viciantes, psicotrópicas, alergênicas) devem ser fornecidos.
- Além dos dados analíticos sobre composição, deve ser realizada uma pesquisa bibliográfica de acordo com a metodologia desenvolvida pela EFSA (EFSA, 2010; Seção 3.2) para recuperar os dados da composição publicada e a parte utilizada em/ou como alimentos tradicionais. Informações sobre as palavras-chaves utilizadas e critérios de inclusão/exclusão aplicados para a pesquisa bibliográfica devem ser fornecidos.
- Quaisquer substâncias preocupantes derivadas de plantas devem ser classificadas de acordo com a estrutura de seus produtos químicos. Níveis em que os constituintes estão presentes na respectiva parte da estrutura botânica ou preparação botânica deve ser dada onde disponível. É recomendável que uma impressão digital química do material botânico seja realizada para este fim. Deve ser dada especial atenção à possível presença de material genotóxico e/ou cancerígeno nas substâncias.
- As seguintes ferramentas não-detalhadas podem ajudar a identificar as possíveis substâncias de preocupação em um material botânico:
 - a) o *Compêndio de Botânicos* da EFSA, que fornece informações sobre a ocorrência natural de substâncias que podem ser preocupantes para a saúde humana (EFSA, 2012),

b) o Banco de Dados de Perigos Químicos da EFSA (S-IN, 2015).

4.4.3. Estabilidade dos alimentos tradicionais durante o armazenamento e o transporte

- A estabilidade dos alimentos tradicionais deve ser avaliada a fim de identificar perigos que possam surgir durante o armazenamento e o transporte. A natureza dos produtos degradáveis deve ser caracterizada. Os testes de estabilidade devem, portanto, concentrar-se nos compostos e parâmetros dos alimentos tradicionais que podem ser suscetíveis a mudanças durante o armazenamento e que podem afetar diretamente sua segurança ou serviço como indicadores de alterações que poderiam ter um impacto sobre a segurança dos alimentos.
- Dependendo da natureza e do tipo do alimento tradicional, os testes de estabilidade devem abordar a estabilidade físico-química, bioquímica e microbiológica dos alimentos tradicionais sob condições normais, condições de armazenagem, incluindo os efeitos da embalagem, a temperatura de armazenagem e o meio ambiente (luz, oxigênio, umidade, umidade relativa do ar). Informações sobre as condições normais de armazenamento dos produtos dos alimentos tradicionais devem ser fornecidas, assim como as condições de armazenamento sob as quais os testes de estabilidade foram realizados. Os testes de estabilidade devem ser fornecidos em pelo menos cinco lotes representativos, de preferência dos alimentos tradicionais que foram produzidos de forma independente (isto é, com lotes independentes de materiais de alimentos crus).
- A duração dos testes de estabilidade pode depender do tipo de alimento tradicional e seus usos propostos e deve cobrir pelo menos o fim da validade. Condições aceleradas (geralmente em temperatura mais alta) pode ser usada como uma alternativa aos testes de estabilidade em condições normais.
- Informações sobre ingredientes adicionados aos alimentos tradicionais para melhorar sua estabilidade devem ser fornecidas.

4.5 Especificações dos parâmetros das propriedades bioquímicas e microbiológicas

- As especificações definem os parâmetros-chave que caracterizam e fundamentam a identidade dos alimentos tradicionais, assim como limites para estes parâmetros e para outros físico-químicos relevantes, propriedades bioquímicas e microbiológicas. As especificações serão utilizadas como parâmetros-chaves, entre outros dados de composição, para avaliar se os dados fornecidos para fundamentar o "*histórico de segurança uso alimentar*" são relevantes para os alimentos tradicionais destinados a serem colocados no mercado da UE. Além disso, os limites estabelecidos nas especificações de componentes relevantes do ponto de vista toxicológico e/ou nutricional serão considerados na avaliação de risco.
- Com base nos dados analíticos sobre os alimentos tradicionais fornecidos nas Seções 4.2-4.4, é preciso propor especificações, na forma de uma tabela, que

deve incluir os limites e informações sobre o método exato para cada um dos parâmetros selecionados.

- As especificações devem incluir componentes nutricionais ou biologicamente ativos ou, quando estes não forem conhecidos, em marcadores químicos selecionados. As especificações também devem incluir as concentrações de principais grupos de constituintes presentes nos alimentos, incluindo, por exemplo, aminoácidos e proteínas, lipídios, carboidratos, íons inorgânicos, polifenóis, alcalóides, terpenos, alkenilbenzenos, lignina, saponinas, quitina, assim como as principais substâncias dentro destas classes.

- Deve ser fornecida uma fundamentação para os parâmetros selecionados. No mínimo, a especificação deve incluir conteúdos e/ou limites para os parâmetros sobre a identidade do produto; a pureza mínima; os limites aceitáveis para impurezas e produtos de degradação, em particular os limites de pureza toxicológica ou relevância nutricional. Na ausência de exigências legais na UE, os níveis máximos de contaminantes (por exemplo, microorganismos, micotoxinas, metais pesados, resíduos de pesticidas, hidrocarbonetos policíclicos aromáticos) devem ser incluídos.

4.6. Dados de experiência de uso contínuo

- É preciso fornecer todos os dados da experiência de uso contínuo que são pertinentes a avaliação da segurança dos alimentos tradicionais.

- O tipo de referências pode incluir publicações científicas, pareceres de especialistas científicos, monografias, informações de organizações internacionais ou nacionais, documentação governamental, números sobre cultivo/colheita, e vendas e comércio. Mais informações podem ser obtidas nos livros de receitas, receitas e dados anedóticos.

- A confiabilidade e o peso dos dados serão avaliados em função de suas fontes, natureza qualitativa e quantitativa.

- É importante caracterizar o máximo possível as modalidades tradicionais de uso em termos de tipo de preparação, extensão do uso e duração da exposição. Um alimento tradicionalmente consumido apenas em ocasiões especiais, ou exclusivamente em combinação com outro alimento/substância, pode causar preocupações/efeitos adversos à saúde quando consumidos em maiores quantidades, por mais tempo ou em uma duração diferente, combinação ou contexto. É possível que o alimento possa ser usado, cozinhado e consumido de maneira diferente por consumidores na UE, em comparação com os do país terceiro.

4.6.1. Experiência de uso contínuo de alimentos no país terceiro

- A documentação de apoio sobre a experiência do uso continuado de alimentos deve fornecer uma descrição da extensão do uso dos alimentos tradicionais, o grupo populacional para o qual o alimento tradicional tem sido parte de sua dieta, informações sobre sua preparação e manuseio, seu papel na dieta, informações sobre precauções. Uma revisão abrangente da literatura sobre estudos humanos relacionados com o consumo dos alimentos tradicionais deve ser realizada. Informações sobre a estratégia de busca, incluindo as fontes utilizadas para recuperar dados pertinentes (bancos de dados, outras fontes), os termos e limites utilizados (por exemplo, dados de publicação, tipos de publicação, idiomas, população, etiquetas padrão) devem ser informadas.

- Quando aplicável, a literatura publicada deve ser revisada levando em conta sistematicamente princípios de revisão (EFSA, 2010). Informações sobre a estratégia de busca de dados de literatura não-científica ("*literatura cinzenta*") também deve ser fornecida. Relatórios completos dos estudos devem ser fornecidos, se disponível.

- A documentação fornecida dos alimentos tradicionais deve estar relacionada com a forma que estes serão colocados no mercado da UE (por exemplo, geleia).

4.6.1.1. Extensão de uso

A consultoria deve caracterizar a extensão do uso do alimento tradicional documentando:

- o local de produção e o volume dos alimentos tradicionais produzidos por ano no terceiro país ou países;
- as áreas geográficas (por exemplo, região, país, continente) onde foi consumido;
- a quantidade de consumo, informações sobre o(s) tamanho(s) da porção, média, alta, e, se disponível, níveis máximos de consumo por pessoa devem ser fornecidos. Se disponível, estimativas de ingestão baseadas em pesquisas de consumo de alimentos ou outras estimativas devem ser fornecidas;
- deve ser feita uma distinção clara entre a ingestão de uma parte de um botânico como tal, preparações feitas dele (por exemplo, chá), ou por exemplo, uma ingestão de óleo essencial;
- a duração e a continuidade de seu uso ao longo do tempo.

4.6.1.2. Características do(s) grupo(s) populacional(ais) de consumidores

- Deve ser fornecida documentação sobre se o alimento foi consumido pela população em geral ou se seu consumo é bastante ou inteiramente limitado a subpopulações específicas definidas por exemplo, por sua idade, sexo, origem étnica, condições fisiológicas e/ou patológicas.

- Informações sobre o tamanho da população ou grupos populacionais que consomem o alimento tradicional devem ser fornecidos.

4.6.1.3. Papel na dieta

- Deve ser fornecida documentação sobre o padrão de consumo, incluindo a frequência, o contexto e padrão de consumo (por exemplo, para fins específicos, cerimônias, combinação consumo com outros alimentos), o tipo de prato ou refeição para o qual o alimento é utilizado (por exemplo, como um lanche, prato principal, ingrediente ou tempero para determinados alimentos ou refeições). Informações sobre a contribuição dos alimentos para o consumo geral de macro e micronutrientes da população pode ser útil.

4.6.1.4. Informações sobre o manuseio e preparo dos alimentos

- É preciso fornecer a documentação relativa ao manuseio, incluindo o armazenamento, e a preparação do alimento antes de seu consumo, por exemplo, rompimento ou moagem, descascamento, remoção ou confecção, uso apenas de partes específicas do alimento, qualquer tipo de tratamento térmico (método de cozimento), ou qualquer outro tipo de tratamento.

- Precauções para a preparação e restrições de uso

Informações sobre qualquer proibição ou restrição imposta em relação aos alimentos nos países terceiros, precauções a serem tomadas durante sua preparação, qualquer tipo de tratamento ou métodos para reduzir os níveis de substâncias tóxicas, alergênicas ou antinutricionais ou para melhorar a digestibilidade, devem ser fornecidas, assim como informações sobre as limitações e restrições relatadas para grupos sensíveis/específicos da população.

4.6.1.5 . Dados humanos

É preciso documentar a abrangente pesquisa bibliográfica para os dados humanos disponíveis relacionados à segurança do alimento tradicional (por exemplo, dados cinéticos, toxicológicos, nutricionais, microbiológicos, alergênico, tolerabilidade, interação com medicamentos, etc). Estes podem incluir a intervenção humana e estudos observacionais, relatórios de casos e informações de relatórios de vigilância. Deve-se não apenas considerar e limitar a pesquisa bibliográfica à própria comida tradicional, mas também deve-se considerar a busca de estudos com componentes específicos e típicos do alimento e estudos com alimentos similares da mesma ou de outras fontes intimamente relacionadas (por exemplo, outras variedades ou subespécies ou espécies relacionadas do mesmo gênero ou família).

4.7. Outras informações

Todas as outras informações disponíveis relevantes para a avaliação da segurança do alimento tradicional devem ser providenciadas. Isto pode incluir



usos não alimentares (por exemplo, cosméticos, médicos, rações) e estudos com animais (por exemplo estudos de toxicidade).

4.8. Observações finais

É preciso integrar as informações sobre a composição e a experiência de uso e fornecer uma consideração geral concisa sobre a forma como isso consubstancia o histórico de utilização segura dos alimentos tradicionais e como isso se relaciona com as condições de uso propostas para o mercado da UE. Onde potenciais riscos à saúde foram identificados com base na composição e/ou nos dados da experiência de uso, eles devem ser discutidos.

5. PONTO DE ATENÇÃO PARA A PESQUISA

A consultoria deve informar as fontes das referências bibliográficas e inserir todos os anexos no documento final.

Devem ser anexados, também: glossário ou abreviaturas dos termos citados ao longo do estudo, os certificados (sobre a acreditação de laboratórios, certificados de análises), cópias/impressões de todos os dados científicos pertinentes (publicados e não-publicados), relatórios de estudo completos e pareceres científicos dos organismos reguladores nacionais/internacionais, além da totalidade de textos de todas as referências não-científicas citadas ("*literatura cinzenta*").

A *Coopercuc – Cooperativa Agropecuária Familiar de Canudos, Uauá e Curaçá* está em parceria com a CNA neste projeto e acompanhará o trabalho da consultoria.

6. APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

A proposta apresentada deve especificar claramente os preços de todos os serviços requeridos, bem como o valor total global com impostos e taxas.

O proponente deverá apresentar preços compatíveis com o mercado. O julgamento da conformidade da proposta em relação aos requisitos estabelecidos no presente Termo de Referência é de responsabilidade exclusiva da CNA.

À proposta de prestação de serviços devem ser anexados os seguintes documentos:

- *Curriculum vitae* daquele(s) que será(ão) o(s) responsável(is) técnico(s) pela execução dos serviços;
- Atestados de Capacidade Técnica de outras consultorias relacionadas e compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.

7. PROCESSO DE SELEÇÃO

A consultoria interessada deverá encaminhar sua proposta para o *e-mail* agro.br@cna.org.br, até as 12h (horário de Brasília, Brasil) do dia 24 de abril de 2022. Quaisquer dúvidas deverão ser encaminhadas para esse mesmo endereço eletrônico (agro.br@cna.org.br).



Será considerada vencedora a proposta que apresentar **menor valor total global**.

O pagamento do valor ajustado será realizado em 02 (duas) parcelas. Cada fatura/documento de cobrança deverá conter as seguintes informações:

- Local e nome do fornecedor;
- Número da fatura/documento de cobrança, data da emissão e data de vencimento;
- Identificação e endereço da CNA, como segue:

CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL (CNA)

CNPJ: 33.582.750/0001-78 Endereço: SGAN Quadra 601, Módulo K,
Edifício Antônio Ernesto de Salvo – Brasília/DF CEP: 70.830-903

- Serviços prestados, incluindo preço unitário (quando o caso);
- O montante total da fatura/documento de cobrança;
- Dados para transferência bancária.

8. CONDIÇÕES GERAIS

Após receber e avaliar as propostas, a CNA poderá negociar com a consultoria que ofereceu a cotação de menor preço.

Havendo a necessidade de alteração de datas, cronograma ou outros aspectos relacionados com a contratação objeto do presente Termo de Referência, bem como adiá-la ou cancelá-la, por qualquer motivo, a CNA notificará o(s) interessado(s) imediatamente a respeito das alterações, adiamentos ou cancelamento, não sendo responsável, em hipótese alguma, por quaisquer danos e/ou prejuízos eventualmente então suportados pelo(s) interessado(s).