



CARTA CONVITE

Brasília-DF, 25/05/2026

Prezado (a),

O **WWF-Brasil** convida para a participação no processo de contratação nº **005321**.

Somos uma organização não-governamental brasileira e sem fins lucrativos que trabalha para mudar a atual trajetória de degradação ambiental e promover um futuro mais justo e saudável para todos, no qual sociedade e natureza vivam em harmonia.

Abaixo você encontrará o detalhamento deste processo de concorrência.

1. Contextualização

Os biomas Amazônico e Cerrado reúnem expressiva biodiversidade associada a uma ampla diversidade sociocultural, constituída por povos indígenas e comunidades extrativistas que detêm conhecimentos tradicionais fundamentais sobre o uso e o manejo sustentável desses recursos. Nesse cenário, os produtos da sociobiodiversidade possuem elevada relevância alimentar, medicinal, econômica e cultural, especialmente por atenderem às necessidades das populações tradicionais e, ao mesmo tempo, responderem à crescente demanda dos mercados por alimentos naturais, sustentáveis e eticamente produzidos, fortalecendo a conexão entre conservação da biodiversidade, valorização dos saberes tradicionais e inclusão produtiva.

Diante desse contexto, e considerando o crescente interesse do mercado por produtos associados à saudabilidade, à alimentação funcional, às experiências gastronômicas e às práticas de bem-estar conectadas à natureza, torna-se estratégica a ampliação da inserção dos produtos da sociobiodiversidade em agendas e espaços de influência vinculados aos setores de wellness, nutrição, gastronomia, cosmética e indústria da beleza. Nessa perspectiva, cadeias como baru, pequi, andiroba, copaíba, castanha da Amazônia, mel de abelha sem ferrão, cupuaçu e óleo de babaçu, entre outras, apresentam elevado potencial de posicionamento em mercados nacionais e internacionais, desde que apoiadas por estratégias técnicas de articulação, incidência e qualificação de uso.

Nesse processo, a realização de testes laboratoriais e análises técnicas especializadas configura-se como um elemento estruturante para viabilizar o acesso a mercados mais exigentes e de maior valor agregado. Tais análises são fundamentais para assegurar a qualidade e segurança dos produtos, incluindo a verificação de parâmetros físico-químicos, microbiológicos e de contaminantes,



CARTA CONVITE

além da caracterização de perfis nutricionais e bioativos. Ademais, atendem às exigências regulatórias nacionais e internacionais, especialmente em mercados como União Europeia e Estados Unidos, que demandam comprovação rigorosa de conformidade com limites de resíduos, ausência de substâncias nocivas e rastreabilidade da cadeia produtiva.

A implementação dessas análises também contribui para a redução de riscos comerciais, aumento da confiabilidade junto a compradores e indústrias, e fortalecimento da competitividade dos negócios comunitários. Ao mesmo tempo, possibilita a valorização de atributos diferenciados dos produtos da sociobiodiversidade, tais como: propriedades funcionais, antioxidantes e cosméticas, ampliando seu potencial de inserção em nichos comerciais de alto valor.

2. Objeto de Contratação

Contratação de laboratório especializado, acreditado conforme a norma ISO/IEC 17025, para prestação de **“serviços técnicos de análise voltados à avaliação da qualidade de óleos e manteigas de origem vegetal da sociobiodiversidade brasileira”**.

As atividades deverão abranger, entre outras, análises de pureza, propriedades bioativas, parâmetros físico-químicos e demais ensaios necessários ao atendimento de requisitos técnicos da indústria de alimentos e cosméticos, considerando as exigências regulatórias e padrões de mercado em âmbito nacional e internacional.

O escopo contempla produtos como andiroba, copaíba, cupuaçu, murumuru, ucuúba, babaçu, baru, pequi e macaúba, devendo o laboratório assegurar a confiabilidade metrológica e a rastreabilidade dos resultados, compatíveis com as especificidades de cada cadeia produtiva.

A contratação tem como finalidade subsidiar a caracterização técnica dos produtos analisados, possibilitando sua adequação às exigências de qualidade e conformidade requeridas pelos mercados potenciais previamente mapeados.

1. Análises físico-químicas como foco na identidade, qualidade e estabilidade dos produtos:

- a) Índice de acidez (ácidos graxos livres),
- b) Índice de peróxido (oxidação inicial),
- c) Índice de iodo (grau de insaturação),



CARTA CONVITE

- d) Umidade e voláteis,
- e) Matéria insaponificável,
- f) Densidade, ponto de fusão/consistência,
- g) Perfil de ácidos graxos (GC-FID),
- h) Índice de refração.

2. Contaminantes e segurança química:

- a) Metais pesados (Pb, Cd, Hg, As),
- b) Hidrocarbonetos aromáticos policíclicos – PAHs (HAPs),
- c) MOSH/MOAH (hidrocarbonetos de óleo mineral),
- d) Micotoxinas (quando aplicável à matéria-prima),
- e) Resíduos de solventes (hexano etc., quando aplicável),
- f) 3-MCPD e glicidol (óleos refinados),
- g) Pesticidas (< 0,01 mg/kg por substância – padrão europeu),
- h) Plastificantes (ftalatos e adipatos – ex: DEHP, DBP).

3. Análises microbiológicas e análises de estabilidade:

- a) Contagem total de microrganismos,
- b) Bolores e leveduras,
- c) Patógenos (Salmonella, E. coli, Staphylococcus),
- d) Estabilidade oxidativa (Rancimat/Oxitest), e) Testes acelerados de envelhecimento,
- f) Avaliação de cor, odor e textura ao longo do tempo.

4. Caracterização funcional / bioativa e requisitos específicos por uso:

- a) Compostos fenólicos totais,
- b) Tocoferóis (vitamina E),
- c) Carotenoides,
- d) Atividade antioxidante (DPPH, ORAC),



CARTA CONVITE

- e) Perfil de compostos bioativos (HPLC, LC-MS),
- f) Teste de alergênicos (GC-MS) conforme lista regulatória europeia (SCCS),
- g) pH (apenas para formulações),
- h) Teste de irritabilidade cutânea (in vitro – cosméticos),
- i) Compatibilidade com formulação (cosméticos),
- j) Teste de desafio microbiológico – challenge test (cosméticos),
- k) Estabilidade físico-química da formulação final (cosméticos),
- l) Valor nutricional (lipídios, energia, vitaminas – alimentos),
- m) Alegações funcionais (quando aplicável – alimentos).

Processo de contratação exclusivo para **Pessoa Jurídica**.

3. Cronograma de Atividades

Item	Atividades
1	<i>Testes laboratoriais e análises técnicas especializadas de 10 produtos da sociobiodiversidade para averiguações de qualidade para indústrias alimentícias e cosmética.</i>

Há Prazo Final	Data
<input type="checkbox"/> Sim* <input type="checkbox"/> Não	<i>A definir</i>

*[Prazo Final: Assinalar "Sim" caso a entrega precise ser feita impreterivelmente até alguma data. Essa data deve ser inserida na coluna ao lado]

Necessidade de viagens:

Fornecedor precisará viajar para realizar as atividades?	Destino das viagens*
<input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não	[Inserir destino]

* Caso não saiba o destino no momento, preencher com "Sem definição no momento"

4. Entregas esperadas

Abaixo você encontrará a lista de entregas esperadas para esse processo de contratação.



CARTA CONVITE

Nº da Entrega	Entrega	Estimado, em dias, para entrega, após assinatura do contrato
Produto 1	<i>Elaboração de laudos técnicos para 10 amostras de produtos da sociobiodiversidade, contendo resultados analíticos, interpretação dos parâmetros avaliados e conformidade com padrões aplicáveis.</i>	60 dias

É de suma importância que o proponente siga esses itens como referência para elaboração de sua proposta.

Esteja atento! Copie e cole estes produtos no arquivo “**Proposta Modelo**” enviado anexo e não altere os produtos, eles serão utilizados para comparar propostas entre os proponentes. Os produtos também serão utilizados posteriormente como comprovação da entrega e liberação dos pagamentos.

5. Observações

[Utilizar caso exista alguma informação relevante que não se encaixe nos tópicos acima]

6. Critérios técnicos para seleção da proposta vencedora

A avaliação se dará pelas 3 seguintes etapas:

Etapa I – Análise Técnica: avaliação da proposta quanto aos critérios técnicos descritos abaixo.

Proponentes precisam alcançar, no mínimo, 60 de 100 pontos para avançar para a próxima etapa.

Critério Técnico para Avaliação	Peso por critério
Acreditação do Laboratório <i>Comprovação de acreditação vigente na norma ISO/IEC 17025 para análises compatíveis com o objeto da contratação.</i>	40
Experiência Técnica <i>Comprovação de experiência na realização de análises em óleos e manteigas vegetais, preferencialmente da sociobiodiversidade. Apresentação de atestados de capacidade técnica serão diferencial</i>	30
Prazo dos Resultados <i>Prazo para entrega dos resultados</i>	30
Total	100

Etapa II - Análise de Preço - Os proponentes classificados na Etapa I terão as suas propostas de preço avaliadas e que também poderá chegar ao máximo de 100 pontos.

Etapa III - Análise Final - A nota final será a soma das duas notas anteriores, porém ponderadas, onde a nota técnica tem 70% do peso e a nota de preço tem 30% do peso.



CARTA CONVITE

7. Proposta Técnica e Comercial

O proponente deve responder sua proposta **técnica e comercial** através do preenchimento do arquivo **“Proposta Modelo” em Excel**.

O proponente também deverá apresentar a **equipe** que fará a execução dos trabalhos e suas atribuições conforme consta na **“Proposta Modelo”**.

Sobre a proposta de preço favor apresentar os valores brutos, ou seja, incluindo impostos e encargos. Custos de transporte, deslocamento, alojamento, alimentação e outros custos indiretos, já devem estar dispostos dentro do valor final proposto, não havendo nenhum pagamento adicional.

8. Documentos

Esteja atento aos critérios técnicos que exigem comprovação, certificação e/ou documentos que precisam ser enviados juntos à proposta. **Documentos solicitados neste arquivo, são obrigatórios.**

Fique à vontade para enviar documentos adicionais, referentes a apresentação da empresa ou abordagem.

9. Prazos da concorrência

Envio de dúvidas: até [01/06/2026](#)

Resposta de dúvidas: até [06/06/2026](#)

Envio da proposta: até [08/06/2026](#)

Divulgação do resultado do processo: até [30](#) dias após o envio das propostas

Toda a comunicação deve ser feita através do e-mail: compras@wwf.org.br com o seguinte assunto:

PROCESSO Nº 005321 – Contratação de Laboratório para Análises de Óleos Vegetais

10. Considerações finais

Atenção! Ao responder este orçamento/proposta, o proponente está de acordo com as regras e disposições gerais do WWF-Brasil disponível para leitura no [link](#).

Confira também nosso [portal do fornecedor](#), onde disponibilizamos instruções sobre:

- Requisitos mínimos para se tornar um fornecedor - [link](#)
- Documentação necessária na etapa de cadastro, ou seja, após a escolha da proposta vencedora - [link](#)



CARTA CONVITE

- Modelo de Proposta - [link](#)
