



**MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME**  
**Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**  
**Departamento de Sistemas Descentralizados de SAN**

**CONTRATAÇÃO DE CONSULTOR NACIONAL**  
**MODALIDADE: Produto**  
**TERMO DE REFERÊNCIA Nº. xxx/2010**

**PROJETO:** UTF/BRA/064/BRA

**FONTE DE RECURSOS:**

<b>OBJETIVO</b>	1. Suporte à Implantação e Gestão da Política de Segurança Alimentar e Nutricional
<b>RESULTADO</b>	1.2 Políticas públicas para promoção da segurança alimentar e nutricional formatadas e em aplicação
<b>ATIVIDADE NO PRODOC</b>	1.2.4 Desenvolver e implementar instrumentos de política relativos aos Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar (Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e Banco de Alimentos).
<b>LINHA ORÇAMENTÁRIA</b>	

### **1 – Função no Projeto**

Consultor nacional para desenvolvimento de atividades de apoio ao Programa Restaurantes Populares.

### **2 - Antecedentes**

Os Restaurantes Populares são uma iniciativa do MDS em cooperação com outros Entes Federados (Estados, Municípios e Distrito Federal), e são direcionados a municípios com população superior a 100 mil habitantes. Têm por objetivo ampliar a oferta de refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis, à população de baixa renda. As instalações apoiadas têm capacidade produtiva de, no mínimo, 1000 refeições diárias e prestam importante serviço público para promoção do direito humano à alimentação adequada aos cidadãos que fazem suas refeições fora do seu domicílio, preferencialmente nos grandes centros urbanos do país. O público beneficiário dos restaurantes são trabalhadores formais e informais de baixa renda, desempregados, estudantes, aposentados, moradores de rua e famílias em situação de risco de insegurança alimentar e nutricional.

O Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome apóia 78 Restaurantes Populares em funcionamento, distribuídos em 65 municípios brasileiros. Outras 65 unidades se encontram em fase de implantação, totalizando 143 unidades apoiadas em 113 municípios.

A experiência do MDS na gestão do programa Restaurantes Populares permitiu identificar dificuldades na definição de estratégias e instrumentos voltados para a orientação, o acompanhamento e o monitoramento destes equipamentos. Considerando a importância do programa para a construção de sistemas públicos locais de segurança alimentar e nutricional, justifica-se a contratação objeto deste Termo de Referência, a fim de oferecer suporte técnico e operacional no aperfeiçoamento das estratégias e instrumentos necessários para garantir a eficiência e o monitoramento do programa Restaurantes Populares.

### **3 - Objetivo**

Contratação de 1 (um/a) consultor/a, pessoa física, , por produto, para desenvolver atividades de apoio ao Programa Restaurantes Populares, com ênfase na gestão, monitoramento e avaliação de projetos de Segurança Alimentar e Nutricional.

### **4 – Descrição das Atividades**

- Apoiar o desenvolvimento de estudos técnicos sobre o Programa Restaurantes Populares.
- Organizar, sistematizar, padronizar e consolidar os dados produzidos pela equipe técnica da SESAN ou por gestores locais, no âmbito do Programas Restaurantes Populares, referentes ao acompanhamento das atividades de execução dos contratos de repasse e formas de operacionalização dos serviços.
- Consolidar e sistematizar os dados em relatórios situacionais e analíticos.

### **5 - Produtos**

Produto 1: Documento técnico contendo diagnóstico situacional de todos os Equipamentos apoiados no âmbito do Programa Restaurantes Populares e avaliação e revisão dos bancos de dados do Programa;

Produto 2: Documento técnico contendo o plano de estratégias de intervenções e relatórios técnicos de ações realizadas visando acompanhamento da execução e planejamento das atividades operacionais desenvolvidas nas unidades em funcionamento, no âmbito do Programa Restaurante Popular;

Produto 3: Documento técnico contendo avaliação dos instrumentos utilizados para a implementação do Programa Restaurantes Populares, com recomendações para o aprimoramento da gestão

### **6 - Qualificações profissionais**

- **Formação Acadêmica**  
**Obrigatório:** Graduação na área de Nutrição.

- **Experiência Profissional**

**Obrigatório:** Experiência mínima comprovada de 3 (três) anos na implementação e operacionalização de serviços de alimentação coletiva.

**Desejável:**

Experiência comprovada na área de Segurança Alimentar e Nutricional e/ou Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição e/ou Restaurantes Populares; Conhecimentos intermediários em informática e domínio de uso da internet.

**Não podem ser contratados servidores ativos, ainda que licenciados, da administração pública federal, do Distrito Federal, dos estados e municípios, direta ou indireta, bem como de empregados de suas subsidiárias e controladas, conforme dispõe o Decreto 5.151 /2004. O candidato também não deve pertencer ao quadro funcional das instituições de ensino superior qualificadas para atuar enquanto agências implementadoras.**

## 7 - Número de vagas

01 vaga.

## 8 - Forma de pagamento e insumos

Os serviços serão remunerados em moeda nacional corrente, de acordo com a entrega dos produtos, uma vez aprovados pelo Supervisor (vide Item 13 deste Termo de Referência).

Os custos de deslocamento, alimentação e hospedagem em viagem fora da sede administrativa do MDS não estão incluídos na remuneração contratada, não se constituindo responsabilidade dos consultores.

## 9 - Cronograma físico

Produto	Descrição	Data de Entrega
1	Documento técnico contendo diagnóstico situacional de todos os Equipamentos apoiados no âmbito do Programa Restaurantes Populares e avaliação e revisão dos bancos de dados do Programa.	1 mês após assinatura do contrato
2	Documento técnico contendo o plano de estratégias de intervenções e relatórios técnicos de ações realizadas visando acompanhamento da execução e planejamento das atividades operacionais desenvolvidas nas unidades em funcionamento, no âmbito do Programa Restaurante Popular.	5 meses após assinatura do contrato
3	Documento técnico contendo avaliação dos instrumentos utilizados para a implementação do programa Restaurantes Populares, com recomendações para o aprimoramento da gestão.	10 meses após assinatura do contrato
	<b>Total</b>	

## 10 - Localidade de trabalho

O local de trabalho será em Brasília/DF, sendo necessário que o Consultor tenha disponibilidade para viagens. Caso o consultor resida em local diverso do local de trabalho, o trecho referente ao local de origem/ local de trabalho não será arcado pelo Projeto.

## 11 - Vigência

Até 10 meses.

## 12 Nome e cargo do Supervisor

Nome do Supervisor: Neila Batista

Cargo do Supervisor: Diretora do Departamento de Sistemas Descentralizados de SAN.

## 13- Critérios de julgamento

### 13.1 - Análise Curricular

Serão avaliados os currículos dos candidatos, em duas etapas (classificação e pontuação), de acordo com os critérios definidos a seguir.

#### ✓ Classificação

Serão analisados os currículos dos candidatos para avaliação dos requisitos obrigatórios (e, portanto, eliminatórios), de acordo com as qualificações profissionais obrigatórias de formação acadêmica e experiência profissional informadas no item 6 deste Termo de Referência

Requisitos Obrigatórios		SIM	NÃO
Formação acadêmica	Graduação Superior Completa na área de nutrição.	X	
Experiência profissional	Experiência mínima comprovada de 3 (três) anos na implementação e operacionalização de serviços de alimentação coletiva.	X	
	Experiência comprovada na área de Segurança Alimentar e Nutricional e/ou Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição e/ou Restaurantes Populares.		X
	Conhecimentos intermediários em informática e domínio de uso da internet.		X

#### ✓ Pontuação

Serão pontuados, exclusivamente, os currículos dos candidatos classificados, ou seja, aqueles que obtiveram resposta "SIM" em todos os requisitos

obrigatórios. A pontuação será o resultado da análise curricular das qualificações profissionais desejáveis de formação acadêmica e experiência profissional informadas no item 6 deste Termo de Referência

Obs: Para a comprovação de titulação acadêmica somente será admissível apenas 1 (um) título de doutorado ou apenas 1 (um) de mestrado ou apenas 1 (um) de especialização. Os pontos serão atribuídos a apenas um título acadêmico, o de maior pontuação.

Requisitos Desejáveis		Pontos (máximo)
Formação acadêmica	Especialização	10
	Mestrado	15
	Doutorado	20
Experiência profissional	4 anos ou mais	20
Experiência profissional específica	1 ponto por ano completo, máximo de 10 pontos	10
<b>Total Máximo de Pontos Análise Curricular</b>		<b>50</b>

### 13.2 - Entrevista

Serão entrevistados os 3 (três) candidatos (por vaga) que obtiveram os maiores números de pontos após a análise curricular. A pontuação da entrevista é a seguinte:

Critério	Pontuação
Atende parcialmente	De 10 a 39 pontos
Atende plenamente	De 40 a 69 pontos
Supera as expectativas	70 a 80 pontos

Requisitos		Pontos
Motivação para o Trabalho	Insuficiente	0
	Regular	5
	Bom	10
Pontuação Máxima		10
Conhecimentos Específicos	Insuficiente	0
	Regular	5
	Bom	10
Pontuação Máxima		10
Habilidade de Relacionamento	Insuficiente	0
	Regular	5
	Bom	10
Pontuação Máxima		10
Habilidade de Comunicação	Insuficiente	0
	Regular	5
	Bom	10
Pontuação Máxima		10
Disponibilidade para viagens	Insuficiente	0
	Regular	5

	Bom	10
Pontuação Máxima		10
<b>Total Máximo de Pontos Entrevista</b>		<b>80</b>

### 13.3 - Resultado Final

O(s) candidato (s) que obtiver(em) a(s) maior(es) nota(s), na soma dos pontos obtidos na análise curricular e na entrevista, será(ao) pré-selecionado(s) para a(s) vaga(s) ora ofertada(s).

Classificação	Nome do Candidato	Pontos
1º		
2º		
3º		

#### PROJETO DE ORGANISMO INTERNACIONAL

#### UTF/BRA/064/BRA - EDITAL N° 12/2010

Projeto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação - FAO contrata na modalidade PRODUTO profissional com o seguinte perfil:

**FUNÇÃO/VAGAS:** Consultor nacional para desenvolvimento de atividades de apoio ao Programa Restaurantes Populares. - 1 VAGA.

**PERFIL PROFISSIONAL:** Graduação na área de Nutrição.

O TERMO DE REFERÊNCIA está disponível no sítio: <http://www.mds.gov.br/servicos/editais-de-contratacao>

Os interessados deverão inserir seu currículo no sítio <https://www.fao.org.br>, a partir do dia 13/06/2010 até o dia 20/06/2010.

**Obs.:** Em atenção às disposições do decreto nº 5.151, de 22 de julho de 2004, informamos que estas contratações serão efetuadas mediante processo seletivo simplificado (análise de currículo e entrevista), sendo exigida dos profissionais a comprovação da habilitação profissional e da capacidade técnica ou científica compatível com os trabalhos a serem executados. Nos termos do Artigo 7º, do Decreto 5.151, de 22.07.2004, "É vedada a contratação, a qualquer título, de servidores ativos da Administração Pública Federal, Estadual, do Distrito Federal ou Municipal, direta ou indireta, bem como de empregados de suas subsidiárias e controladas, no âmbito dos acordos de cooperação técnica internacional".