



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DA ECONOMIA
INSTITUTO NACIONAL DO TURISMO, IP

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAR SERVIÇOS DE CATERING

1. OBJECTO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de serviço de catering para eventos a serem realizados pelo INATUR, IP (seminários, conferências, reuniões técnicas, workshops, homenagens, celebrações de datas festivas e outros), em conformidade com os requisitos e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a necessidade de contratação dos serviços de catering em função das demandas dos diversos sectores em realizar eventos. Desta forma, a realização do procedimento concursos proporcionará condições favoráveis para atendimento dos eventos a serem realizados, bem como a redução de gastos, uma vez que a contratação pode ser realizada por meio de um único concurso.

Assim sendo, a contratação dos serviços poderá ser feita de forma imediata, bastará apenas ser emitida uma Ordem de Execução de Serviços para cada evento específico.

3. PRAZO

O prazo de vigência do contrato para a prestação dos serviços será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do contrato. O serviço deverá ser prestado no dia, horário e local determinado pelo INATUR, IP

3. SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS

Fornecimento de serviço de alimentação (catering), tais como, coffee-break, lanches, almoço, jantar e/ou cocktail, para eventos realizados pelo INATUR, IP (seminários, conferências, reuniões técnicas, workshops, homenagens, datas festivas e outros).

3.1 REQUISITOS PARA PARTICIPAÇÃO

Poderão concorrer empresas nacionais devidamente cadastradas, habilitadas e com certificação para prestação dos serviços do objecto acima mencionado e que dispõe da capacidade técnica para o efeito.

A proposta deve vir acompanhada dos seguintes Documentos de Qualificação:

- ❖ **Certificado da UFSA actualizada e autenticado;**
- ❖ **Certidão de Segurança Social actualizada e autenticada;**
- ❖ **Certidão do Instituto Nacional de Estatística actualizada e autenticada;**
- ❖ **Certidão de Quitação Fiscal;**
- ❖ **Certidão do Tribunal actualizada e autenticada;**
- ❖ **Certidão de Registo Comercial, e**
- ❖ **Alvará.**

4. LOCAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

O serviço solicitado deverá ser prestado nos locais definidos pelo INATUR, IP à época da solicitação, na Cidade de Maputo e em outros locais mediante acordo prévio, com relação a produção, transporte e distribuição.

5. PERFIL DA EMPRESA

- a) Empresa especializada em fornecimento de alimentação (catering), tais como, coffee-break, lanche, almoço, jantar e/ou cocktail, com equipamento adequado para realização de serviços de catering e com comprovada experiência no mercado de no mínimo 3 anos;
- b) Ter alvará passado pelo Serviços de Actividades Económicas (Ex Direcções da Cultura e Turismo);
- c) Carta abonatória comprovando a prestação de serviços de catering em Instituições públicas no mínimo 3 cartas (mais de 2 anos constitui uma vantagem);
- d) Apresentação pela empresa de declaração de que, à época da assinatura do contrato, apresentará o Menu e equipa responsável pela prestação de serviços.

7. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA

7.1. Dimensionar a quantidade de alimentação compatível com o número de participantes de cada evento, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento;

7.2. Fornecer aos seus empregados todo o necessário suporte para a execução dos serviços, incluído o cuidado com a higiene no manuseamento dos produtos solicitados, como também equipamento;

7.3. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, inclusive para atendimento em casos de emergência, assumindo ainda as responsabilidades civis e penais, bem como as demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades;

7.5. Manter o perfeito controle da qualidade dos produtos fornecidos e serviços prestados;

7.6. Caso ocorram reclamações sobre a qualidade dos produtos fornecidos ou serviços prestados, providenciar imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela fiscalização;

7.7. Permitir a qualquer tempo, durante a vigência do contrato, visitas ao local de produção dos alimentos e de armazenamento dos produtos.

7.8. Fornecer a Comissão de Recepção indicada pelo INATUR, I.P, relação nominal dos prestadores de serviço que atuarão junto ao local da prestação do serviço informado pela CONTRATANTE, indicando as suas funções.

7.9. A CONTRATADA será responsável pela recolha de material após o evento, ressarcindo a CONTRATANTE pelos eventuais prejuízos causados a esta.

8. CABERÁ AO (À) CONTRATADO (A)

8.1 Tomar todas as providências necessárias à fiel execução do serviço objecto deste Termo de Referência e prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo INATUR, IP atendendo prontamente a quaisquer solicitações;

8.2 Cumprir, impreterivelmente, todos os prazos e condições exigidas e observar as datas, horários e locais de realização de cada evento;

8.3 Enviar ao INATUR, IP até 4 (quatro) dias antes da realização do evento documento contendo todas as informações referente ao menu;

- 8.4** Fornecer os insumos necessários para o acondicionamento e disposição de alimentação para a realização do evento, e ainda, toalhas, copos, louças, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em bom estado de conservação, bem como retirar do evento os mesmos quando autorizado pela INATUR, IP;
- 8.5** Entregar o coffee-break, lanche, almoço, jantar e/ou cocktail no lugar previamente indicado até 1 (uma) hora, antes do evento, observando o cronograma do evento, o qual será disponibilizado pelo INATUR, IP;
- 8.6** Substituir imediatamente qualquer alimento e/ou equipamentos que não atendam ao disposto no Termo de Referência sem direito a ressarcimento e sem ônus para o INATUR, IP;
- 8.7** Observar, rigorosamente, as normas relativas a acondicionamento, embalagens, volumes e outras exigências de higiene;
- 8.8** Encaminhar ao INATUR, IP a fatura correspondendo ao serviço prestado, no prazo máximo de 10 (Dez) dias após a execução do evento.

MENU INDICATIVO

Ordem	Descrição	Quant.	Preço Unitário (com IVA)
1	<p><u>Coffe Break Tipo1</u></p> <p>2 Tipos de sumo, café, chá, água e leite</p> <p>1 Tipo de bolo</p> <p>2 Tipos de salgados (mini sanduiches, enrolados, Pão de queijo, bolachas, biscoitos, sandes de fiambre e outros)</p> <p>2 Tipos de fruta fatiadas (fruta diversificada)</p> <p><i>Favor de incluir opções vegetarianas e opções sem lactozes glúten</i></p>	1	

<p>2</p>	<p><u>Coffe Break Tipo 2</u></p> <p>3 Tipos de sumo, café, chá, agua e leite</p> <p>2 Tipo de bolo (laranja e chocolate)</p> <p>2 Tipos de salgados (mini sanduiches, empadinhas, Pão de queijo, bolachas, biscoitos e outros)</p> <p>Salada de frutas (fruta diversificada)</p> <p><i>Favor de incluir opções vegetarianas e opções sem lactozes glúten</i></p>	<p>10 à 20</p>	
<p>3</p>	<p><u>Almoço Buffet</u></p> <p>Entradas: Chamussas de carne/camarão, rissóis, empadinhas, sonhos de camarão, Springui-rolls.</p> <p>Pratos quentes: Guisado de vaca, Matapa com mariscos, feijoada com todos, frango grelhado, peixe grelhado</p> <p><i>Acompanhantes:</i> Arroz de vegetais, Arroz Briana, Xima e Apas</p> <p>Saladas: Salada grega, grão-de-bico, saladas diversas (Pepino, beterraba, alface, etc.)</p> <p>Sobremesa: Mousse de chocolate, pudim, bolo gelado e Salada de fruta</p>	<p>60 à 80</p>	
<p>4</p>	<p><u>Jantar Buffet</u></p> <p>Entradas: Chamussas de carne e enroladinhos</p> <p>Pratos quentes: Carne assada no forno, massa a jardineira, frango grelhado e Peixe assado.</p> <p><i>Acompanhante:</i> Arroz de vegetais, Batata frita e apas.</p> <p>Saladas: de vegetais, salada de grão-de-bico, salada de pepino</p> <p>Sobremesa: fruta fresca (Banana, maçã, pera-maçã)</p>	<p>60 à 80</p>	
<p>5</p>	<p><u>Almoço take away</u></p> <p>Entradas: Chamussas de carne/camarão, rissóis, empadinhas, sonhos de camarão, Springui-rolls.</p> <p>Pratos quentes: Guisado de vaca, Matapa com mariscos, feijoada com todos, frango grelhado, peixe grelhado</p> <p><i>Acompanhantes:</i> Arroz de vegetais, Arroz Briana, Xima e Apas</p>	<p>1</p>	

	<p>Saladas: Salada grega, grão-de-bico, saladas diversas (Pepino, beterraba, alface, etc.)</p> <p>Sobremesa: Mousse de chocolate, pudim, bolo gelado e</p> <p>Salada de fruta</p>		
6	<p><u>Jantar take away</u></p> <p>Entradas: Chamussas de carne e enroladinhos</p> <p>Pretos quentes: Carne assada no forno, massa a jardineira, frango grelhado e Peixe assado.</p> <p><i>Acompanhante:</i> Arroz de vegetais, Batata frita e apas.</p> <p>Saladas: de vegetais, salada de grão-de-bico, salada de pepino</p> <p>Sobremesa: fruta fresca (Banana, maçã, pera-maçã)</p>	1	
7	<p><u>Cocktails Tipo1</u></p> <p>3 Tipos de canapés</p> <p>3 Tipos de cocktail de sumo, refrescos, água</p> <p>2 Tipos de salgados (mini sanduiches)</p> <p>Espectadas variada (carne, frango, mariscos)</p> <p>Castanha com sal</p> <p>Castanha com piri-piri</p>	30 à 60	
8	<p><u>Cocktails Tipo2</u></p> <p>3 Tipos de canapés</p> <p>3 Tipos de cocktail de sumo, refrescos, água</p> <p>2 Tipos de salgados (mini sanduiches)</p> <p>Espectadas variada (carne, frango, mariscos)</p> <p>Castanha com sal</p> <p>Castanha com piri-piri</p>	60 à 80	
9	<p><u>Ornamentação</u></p> <p>Montagem e serviços, incluindo mesas, cadeiras, toalhas, guardanapos, arranjos florais, garçons, deslocação e loiças</p>	50 à 80	
10	Serviços de entrega	1 à 20	