



REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE
MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, HABITAÇÃO E RECURSOS HÍDRICOS
INSPECÇÃO-GERAL DE OBRAS PÚBLICAS, INSTITUTO PÚBLICO
Repartição de Aquisições

TERMOS DE REFERÊNCIA

**CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE
CATERING PARA A INSPECÇÃO-GERAL DE OBRAS PÚBLICAS, INSTITUTO
PÚBLICO**

AGOSTO DE 2026

1. Introdução

O Decreto nº83/2018, de 31 de Dezembro, cria a Inspeção-Geral de Obras Públicas, IP (IGOP, IP), que tem como atribuições inspecionar obras públicas e privadas, verificar o cumprimento das normas técnicas, e monitorar o processo construtivo para garantir a segurança e durabilidade das infraestruturas ao abrigo do disposto no artigo 6 do retromencionado diploma legal.

Considerando que a IGOP, IP pode realizar reuniões técnicas, seminários e conferências, no decorrer das suas actividades, e as mesmas podem envolver um elevado número de participantes e em longos períodos de tempo, torna-se necessário assegurar o fornecimento de refeições.

Neste contexto, a IGOP, IP, pretende contratar uma empresa para a prestação de serviços de *catering* durante as reuniões técnicas, seminários e conferências, sempre que se julgar necessário.

2. Objectivos

2.1. Objectivo Específico

O Objectivo da contratação é fornecer refeições e assegurar toda a logística relacionada durante a realização das reuniões técnicas, seminários e conferências organizadas pela IGOP, IP.

2.2. Objectivos específicos

São objectivos específicos os seguintes:

- (i) Providenciar alimentação (lanches e almoços) para os participantes das reuniões, seminários e conferências;
- (ii) Disponibilizar serventes para assistir a sala/local das refeições;
- (iii) Garantir a logística para a sala/local das refeições (mesas, cadeiras; toalhas de mesa, banhos maria, talheres, copos, pratos, etc);
- (iv) Fornecer água purificada preferencialmente em garrafas de 1.5l e de 0,5l e refrigerantes/bebidas não alcoólicas;
- (v) Fornecer doces e água para sala de reuniões (com reposição).

3. Modo de Fornecimento

As refeições deverão ser em forma de *buffet*, lanches simples ou reforçados e devem incluir no mínimo o indicado na tabela abaixo:

Tabela 1

Almoços	Lanches	Lanches Reforçado
Um prato de mariscos	Salgados diversos	Salgados diversos
Um prato de carnes vermelhas	3 Variedades de sandes	3 Variedades de sandes
Um prato de aves	Bolo caseiro/ Sortidos	Frango c/ Batata
Um prato de verduras	Chá/ Café/ Leite	Chá/ Café/ Leite
Um prato de vegetais e legumes	Sumo e Água	Sumo/ Água/ Refrigerantes
Saladas	Fruta da época	Mandioca/Batata Doce
Sobremesas		Bolo caseiro/ Sortidos
Água, Sumos e Refrigerantes.		Fruta da época

No preço a empresa contratada deverá estar incluso a provisão de pratos, copos, talheres e guardanapos, mesas, cadeiras, toalhas de mesa e os demais elementos necessários.

5. Mapa das Reuniões

A tabela 2, apresenta o número de refeições a serem servidas no âmbito do presente objecto de contratação, no qual os concorrentes deverão obedecer integralmente durante a preparação das suas propostas.

Tabela 2

Nr. Ord.	Tipo de Refeição	Quantidades	Preço Unitário	Custo
1	Lanches	6		
2	Almoços	6		
Total				

6. Resultados Esperados

Da presente prestação de serviços de *Catering* espera-se que o provedor conduza as suas ações com zelo, diligência, celeridade, pontualidade e responsabilidade em reuniões técnicas, seminários e conferências a serem realizadas.

7. Requisitos e Equipa de Trabalho

A proposta de equipa de prestação de serviços deverá incluir o pessoal-chave com as seguintes qualificações e experiência:

Pessoal	Qty	Experiência Exigida
Chefe da equipe	1	• 5 anos de experiência de trabalho na área. • Experiência na área de Catering para eventos • Preferência com formação em Hotelaria
Serventes	3	• 3 anos de experiência específica na área de Hotelaria

8. Duração dos Serviços e Pagamentos

A prestação dos serviços terá uma duração de 12 meses, contados a partir da data de notificação para o início das actividades. Os pagamentos dos serviços serão efetuados até 30 dias após a prestação do serviço.

9. Critério de Selecção

A avaliação das propostas será com base no critério de menor preço avaliado fixado em 350.000,00 Mt.

10. Supervisão dos Serviços

A Supervisão das actividades no âmbito do contrato será da responsabilidade da IGOP, IP, através do Departamento de Administração e Recursos Humanos (DARH).

Será indicado o ponto focal da DARH para interação com empresa no âmbito do contrato.

Toda a comunicação no âmbito dos serviços será em língua portuguesa. Durante a vigência do contrato o fornecedor deverá estar disponível para encontros regulares de trabalho com a DARH.