



TERMOS DE REFERÊNCIA
PROCESSO Nº 005/2023
Prestação de serviço de catering

1. Finalidade

Contratar uma empresa de catering para prestar seus serviços durante a semana presencial do curso internacional, que será realizado na sede do IPPDH na Cidade Autônoma de Buenos Aires, entre segunda-feira, 29 de maio e sexta-feira, 2 de junho de 2023.

2. Justificação do contrato

Na semana de 29 a 2 de junho de 2023, o IPPDH realizará a sessão presencial de seu Curso Internacional de Políticas Públicas em Direitos Humanos. Terá a participação de membros/autoridades dos Estados Partes do MERCOSUL e da Comissão Interamericana de Direitos Humanos, de todas as Américas, além dos participantes do curso. Portanto, é necessário fornecer um serviço de catering para o atendimento de 100 pessoas.

3. Âmbito de aplicação

3.1. A empresa contratada deverá cobrir as necessidades alimentares de 100 pessoas, durante 5 dias, de segunda-feira, 29 de maio a sexta-feira, 2 de junho de 2023.

3.2. A empresa contratada deve prestar um serviço de catering completo, variado e nutricionalmente equilibrado, que inclui a possibilidade de menus específicos para vegetarianos, veganos e/ou celíacos.

4. Requisitos

4.1. A empresa mutuária deve possuir as autorizações e certificações necessárias para a prestação do serviço de restauração. A verificação deve ser entregue, quando o IPPDH solicitar.

4.2. A empresa deve ser capaz de se adaptar às particularidades do evento e fornecer soluções para qualquer eventualidade que possa surgir.

4.3. A empresa deve contar com pessoal especializado, suprir toda a estrutura de mesas, montagem e prestação do serviço. Isso considera o fornecimento de refrigeração, talheres, louças, copos de vidro, bandejas, toalhas de mesa, guardanapos, mesas tipo ilha entre outros materiais necessários para o fornecimento do serviço de catering.

4.4. A empresa deve ter a capacidade e a experiência necessárias para prestar serviços de catering a um evento destas características.

5. Prazos

A empresa de restauração deve prestar os seus serviços de segunda-feira, 29 de maio a sexta-feira, 2 de junho de 2023, de segunda a quinta-feira das 9h às 17h30 e sexta-feira das 9h às 15h00.



6. Requisitos

- 6.1. Atendimento para um total de 100 participantes.
- 6.2. Café da manhã, lanche do meio da manhã, almoço e coquetel para segunda-feira, 29 de junho.
- 6.3. Café da manhã, lanche do meio da manhã, almoço e lanche do meio da tarde a partir de terça-feira, 30 de maio.
- 6.4. Café da manhã, lanche do meio da manhã, almoço e lanche do meio da tarde a partir de quarta-feira, 31 de maio.
- 6.5. Café da manhã, lanche do meio da manhã, almoço e lanche do meio da tarde a partir de quinta-feira, 1º de junho.
- 6.6. Café da manhã, lanche do meio da manhã e almoço para sexta-feira, 2 de junho.
- 6.7. Cardápios específicos para vegetarianos, veganos e adequados para celíacos.
- 6.8. Almoços finger food, contemplando a média térmica da estação.
- 6.9. Fornecimento de água quente e fria, café e uma variedade de chá permanente.
- 6.10. Assumir as tarefas de limpeza permanente e ordem do setor onde o serviço é desenvolvido.
- 6.11. A empresa deve garantir a qualidade dos alimentos e a higiene no preparo e serviço dos mesmos.
- 6.12. Composição mínima da oferta gastronômica.

Composição
<p><u>Café da manhã e lanches. Petit quatro</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Café, variedade de chá, água quente para chá e mate, leite natural, açúcar e adoçante, água fria e sucos com reposição periódica.• Variedade de frutas.• Biscoitos doces e salgados.• Croissants no café da manhã.• Contemple opções celíacas adequadas.
<p><u>Almoço - finger food</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Mínimo de 3 variedades de sanduíches salgados (um vegetariano)• Mínimo de 3 caçarolas quentes salgadas (ser vegetariano e pelo menos um celíaco adequado)• Mínimo de 2 tipos de salada• Bebidas: água, refrigerantes opção comum e light, suco.
<p><u>Coquetel</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Mínimo de 3 opções de frios e queijos.• 3 variedades de finger food (sendo um vegetariano)• Variedade de empanaditas e sanduíches (pelo menos um vegetariano de cada)• 3 variedades de snacks doces (um adequado para celíacos)• Bebidas: Refrigerantes, Água mineral e suco de laranja natural• Opção de vinho tinto, branco e espumante.



7. Entregas

- 7.1. Proposta detalhada de serviços, desagregada para cada dia, de acordo com o esquema apresentado em 7.8, incluindo cardápios para vegetarianos, veganos e/ou celíacos.
- 7.2. Proposta econômica global, tal como detalhada no ponto 7.1.
- 7.3. Cronograma com horários específicos para a reposição e manutenção de alimentos e utensílios. Deve incluir horários de entrada e saída do pessoal da empresa para a sede do instituto, de acordo com o esquema 7.7.
- 7.4. Planejamento de montagem do espaço em planta baixa, que proporcionará o IPPDH. Solicite um mapa para mtaricco@ippdh.mercosur.int
- 7.5. Referências de serviços anteriormente prestados.
- 7.6. No momento da prestação do serviço: relação do pessoal designado identificando DNI e ART/Seguro de acidentes pessoais.
- 7.7. Regime:

Horário	Segunda-feira 29	Terça-feira 30	Quarta-feira 31	Quinta-feira 1	Sexta-feira 2
	Entrada de pessoal				
9.00	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã	Café da manhã
11.00	Agrupamento	Agrupamento	Agrupamento	Agrupamento	Agrupamento
13.00 / 14:00	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço	Almoço
15.30	-	Agrupamento	Agrupamento	Agrupamento	-
16:30	Coquetel	-	-	-	-
	Saída de pessoal				

8. Critérios de seleção

O critério de seleção será do tipo de menor preço global, após atender a todos os requisitos de qualificação técnica, qualidade e formação.

9. Termos de Serviço

- 9.1. Os serviços deverão ser aprovados pelo IPPDH.
- 9.2. O objeto deverá ser rigorosamente fornecido de acordo com estas especificações. Em caso de descumprimento, o IPPDH poderá cancelar a prestação do serviço sem o direito de pagar o valor integral ou indenização ao ofertante, apenas o pagamento proporcional do serviço efetivamente prestado.
- 9.3. Independentemente de sua aceitação, a empresa fornecedora deve garantir a qualidade do serviço prestado, obrigando-se a repor a seu custo tudo o que for inadequado.
- 9.4. Eventuais quebras e/ou faltas de produtos produzidos pelos funcionários e/ou participantes deverão ser contemplados na proposta econômica.



MERCOSUL

IPPDH

Instituto de Políticas Públicas
em Direitos Humanos

10. Requisitos de Qualificação

10.1. Poderão participar desta seleção pessoas físicas ou jurídicas que prestem serviços de bufê.

10.2. As empresas deverão submeter a proposta financeira enviando-a para o e-mail convocatoria@ippdh.mercosur.int

11. Pagamento

11.1. O pagamento será efetuado pelo IPPDH no prazo de 7 (sete) dias úteis exclusivamente por transferência bancária, em nome do licitante selecionado, mediante apresentação de nota fiscal emitida em pesos argentinos, correspondente ao serviço efetivamente prestado e aceito, de acordo com as normas do órgão fiscal correspondente (tipo de nota fiscal, etc).

11.2. O IPPDH não se responsabiliza por quaisquer custos bancários da operação.

11.3. Note-se que o IPPDH aceita faturas dos tipos B ou C, sendo a nossa condição de IVA ISENTA. Faturas do tipo A não são aceitas, pois o IPPDH não atua como agente de retenção.

12. Data limite para apresentação de propostas

As propostas financeiras devem ser enviadas para o e-mail convocatoria@ippdh.mercosur.int até o dia 16 de maio de 2023.

13. Como citar

Os preços indicados devem ser feitos em PESOS ARGENTINOS com IVA incluído.

14. Outras questões relevantes

14.1. Qualquer outro detalhe relevante deverá ser considerado na proposta da empresa contratada e acordada com o Instituto antes do início do serviço.

14.2. A quantidade a consumir deve ser compatível com o número de pessoas indicadas. Em caso de necessidade de ajuste em mais ou menos, a empresa será avisada com antecedência pelo IPPDH.

14.3. Observada a necessidade do evento, o horário de início e término das atividades poderá variar e será informado pelo IPPDH.

14.4. As empresas que considerarem necessário visitar o prédio a fim de adequar sua proposta econômica para os fins deste edital, deverão entrar em contato com o e-mail mtaricco@ippdh.mercosur.int para coordenar o dia e horário da visita.

14.5. O IPPDH valorizará especialmente o fato de o pessoal contratado obedecer aos princípios da equidade e da não discriminação.

Cidade Autônoma de Buenos Aires, 05 de maio de 2023

Remo Carlotto
Diretor Executivo
IPPDH