

Documento original traduzido em português para apoio aos proponentes

Esta tradução não é juridicamente vinculativa.

A versão Inglesa é a legalmente válida.

**Termos de Referência (TdR)
Operações da Cantina da ONU – Praia
(Acordo de longa duração)**

I. INTRODUÇÃO:

O Escritório Conjunto do PNUD, FNUAP e UNICEF em Cabo Verde, em nome das agências da ONU em Cabo Verde, está a solicitar propostas de empresas devidamente qualificadas e certificadas para o fornecimento de serviços de cantina e catering à Casa da ONU localizada na Avenida OUA, Achada Santo. Antonio, Praia (a Cantina fica no piso térreo).

Para as Agências das Nações Unidas em Cabo Verde, é imperativo manter uma imagem de profissionalismo e prestígio em todas as suas atividades operacionais, incluindo também o bom funcionamento de uma cantina que forneça um serviço essencial ao pessoal da ONU, bem como aos seus clientes e convidados.

II. CONTEXTO:

Agências da ONU que estão localizadas no edifício da ONU:

O escritório conjunto do PNUD, FNUAP e UNICEF, OMS, FAO, ONUDC, ONUDI, OIM, OIT, ONU Mulheres, VNU, ONU HABITAT, BANCO MUNDIAL e Projetos.

As agências da ONU têm uma força de trabalho diversificada em termos de nacionalidades, culturas e religiões. Assume-se que o licitante seguirá o esquema de férias aplicado pelas Agências da ONU. Vale a pena salientar que as Agências da ONU não observam todos os feriados em Cabo Verde.

A ONU Cabo Verde emprega aproximadamente 100 pessoas. Estima-se que atualmente aproximadamente metade do pessoal adquire regularmente uma variedade de cafés de boa qualidade, às vezes combinados com itens de pequeno-almoço/pastelaria e cerca de 30 funcionários/visitantes compram almoço. Esses números flutuam diariamente devido a compromissos de viagem de pessoal e visitantes que participam em conferências e reuniões.

Eventos de Catering: Além dos serviços regulares de cantina para funcionários e visitantes individuais, a ONU Cabo Verde acolhe vários workshops, reuniões e conferências que requerem acordos específicos de hospitalidade. Tais eventos são pré-planeados e os pedidos são feitos antecipadamente para requisitos especiais. Para este Termos de Referência, os serviços relacionados com esses eventos designam-se por “serviços de catering”.

É fornecido um espaço de cozinha com suprimentos básicos de mercearia e utilitários. A empresa contratada deverá submeter o plano de adaptação do interior e uma lista de equipamentos para aprovação antes de instalar qualquer equipamento que exija instalação elétrica ou hidráulica.

III. OBJETIVO:

Documento original traduzido em português para apoio aos proponentes

Esta tradução não é juridicamente vinculativa.

A versão Inglesa é a legalmente válida.

O escritório conjunto do PNUD, FNUAP e UNICEF procura estabelecer um contrato, sob um acordo de longo prazo, para o fornecimento de serviços de cantina e catering na sede da ONU, localizada na Av. Prof. OUA, Achada Santo António, Praia.

O âmbito do contrato é fornecer alimentação equilibrada, nutritiva, saudável e saborosa (pequeno almoço, almoço, bebidas quentes e frias e lanches) aos funcionários da ONU e os seus visitantes dentro das instalações diariamente, assim como na ocasião frequente de eventos/reuniões específicos nas suas instalações.

A equipa de serviço deve ter boas capacidades de comunicação em Língua Portuguesa. Seria vantajoso ser proficiente noutras línguas.

O edifício da ONU é um ambiente livre de fumo e não é permitido fumar nas instalações. Por conseguinte, não é permitido vender produtos de tabaco na cantina. Além disso, não é permitido vender álcool na cantina.

IV. ÂMBITO DO TRABALHO:

O licitante vencedor deverá demonstrar a capacidade de fornecer as seguintes, sem carácter exclusivo, atividades relacionadas à prestação de serviços:

1. Menus de qualidade controlada, variada e saudável, preparados de acordo com as melhores práticas reconhecidas pela indústria. Além disso, a qualidade deve estar de acordo com a norma ISO ou equivalente cabo-verdiano.
2. Adesão às diretrizes alimentares mais recentes pela Organização Mundial da Saúde e um plano de menu consistente com as diretrizes dietéticas da OMS (anexo). Os menus também devem incluir itens para pessoas com restrições alimentares e oferecer itens de menu “baixo teor de gordura”, “baixo teor de sódio”, “poucas calorias” e “reduzido teor de açúcares”. A empresa contratada deverá oferecer alimentos que ofereçam ampla variedade aos clientes, incluindo vegetarianos, veganos, orgânicos, saudáveis e “seguidores de uma dieta leve”.
3. Um ambiente consistente com as melhores práticas reconhecidas pela indústria para saúde e segurança e higiene alimentar.
4. Um serviço flexível e cordial com um foco orientado para o pessoal e para os convidados do Cliente.
5. Assegurar uma boa comunicação aos funcionários e visitantes na plataforma atribuída (painéis de aviso na cantina, etc.,...)
6. Capacidade de fornecer uma seleção de alimentos onde o uso de produtos orgânicos é predominante e um plano de gestão de resíduos sustentável e amigo do ambiente, garantindo que os produtos e serviços que a organização adquire sejam tão sustentáveis quanto possível, com o menor impacto ambiental e maior impacto social positivo.

Os licitantes devem apresentar propostas que atendam ou excedam os requisitos estabelecidos nestes TdR.

De salientar que alguns eventos podem ocorrer parcialmente fora do horário regular de trabalho e às vezes à noite.

Documento original traduzido em português para apoio aos proponentes

Esta tradução não é juridicamente vinculativa.

A versão Inglesa é a legalmente válida.

Duração do contrato:

Início e duração do contrato: a empresa contratada terá de assumir o serviço da Cantina em fevereiro de 2019. O contrato será por 1 ano com possível prorrogação de mais 2 anos, mediante desempenho satisfatório do contratado e requisitos da ONU.

V. CONDIÇÕES:

Espera-se que o contratado forneça alimentos, lanches, bebidas, etc. a preços que reflitam o preço de mercado com uma dedução apropriada, refletindo que a ONU fornece instalações, móveis, equipamentos de cozinha, sistema de ventilação e refrigeração a uma taxa à empresa contratada, com exceção de pequenos utensílios de cozinha.

A ONU não fará nenhum pagamento direto pelo fornecimento de serviços, materiais ou equipamentos de alimentação, exceto serviços adicionais de catering para reuniões e funções oficiais, que podem exigir serviços de catering para bebidas/café, almoços e refeições, etc. diretamente a agências localizadas na Casa da ONU e faturar essas agências diretamente.

A empresa contratada venderá alimentos a funcionários individuais que pagarão diretamente ao contratado. A ONU não estará envolvida nem participará nessas transações ou na resolução de pagamentos pendentes.

Para facilitar os pagamentos, a empresa contratada deve fornecer uma caixa registradora e um terminal POS como alternativa ao pagamento não monetário.

A empresa contratada deverá apresentar, com a antecedência de uma semana, o menu da semana seguinte, com informações sobre os valores nutricionais, redigidos em formato eletrônico e em português para serem compartilhados com o pessoal. O menu e a lista de preços devem ser afixados de forma visível na área da cantina.

A ONU não garante número mínimo de refeições a serem servidas. A empresa contratada terá o direito de reter todo o produto das vendas.

Nenhum visitante externo pode ter acesso à cantina a não ser o pessoal da ONU, os seus convidados ou participantes nos eventos organizados na Casa da ONU.

Não será permitido atendimento a clientes/serviços externos.

Danos causados ao equipamento por uso indevido ou negligência serão cobrados à empresa contratada.

A empresa contratada não usará as instalações, equipamentos e materiais disponibilizados para as necessidades da Casa da ONU ou eventos autorizados por esta e, em qualquer caso, para fins diferentes dos especificados nestes TdR.

Serão organizadas visitas às instalações de modo que os contratantes interessados possam ver as instalações antes da preparação das suas propostas.

VI. A EMPRESA CONTRATADA DEVERÁ:

Documento original traduzido em português para apoio aos proponentes

Esta tradução não é juridicamente vinculativa.

A versão Inglesa é a legalmente válida.

1. Fornecer, armazenar, preparar e servir regularmente alimentos seguros e nutritivos durante os dias úteis (segunda a sexta-feira) das 8h30 às 17h00.
2. Fornecer todos os itens necessários para o funcionamento da cantina, incluindo, entre outros, equipamentos, utensílios, panelas e utensílios de mesa.
3. Atender às reuniões e outras atividades sociais que ocorrem na Casa da ONU, organizadas pelas agências da ONU ou os seus projetos. Preparar, servir e providenciar pausa-café, almoço, refeições solicitadas para as reuniões. Nenhum equipamento ou utensílios serão fornecidos pela ONU, o licitante é obrigado a trazer todos os materiais necessários. O pedido é feito por requisição.
4. Fornecer os currículos do pessoal que irá preparar, gerir e servir comida na cantina.
5. Fornecer atestados médicos do pessoal, certificando que estão aptos a trabalhar na restauração.
6. Manter a cantina sempre arrumada, limpa e com aspeto agradável e garantir que se mantém um padrão de higiene elevado. Os serviços de limpeza e suprimentos relacionados são da responsabilidade do contratado. A cozinha deve ser mantida de acordo com as melhores práticas reconhecidas e com os padrões estabelecidos pelas autoridades cabo-verdianas. A ONU pode organizar verificações ao local sem aviso prévio.
7. A empresa contratada deverá fornecer todos os serviços descritos nos TdR sem custos para a ONU.

VII. REQUISITOS:

1. Pagar pelos serviços públicos (por exemplo, eletricidade, água, remoção de lixo, etc.) relativos à operação da Cantina (incluindo iluminação, fogões, refrigeradores, ventilação, ar condicionado, caldeiras de água e todos os outros equipamentos). Isso será diretamente faturado como serviços de operações. As faturas devem ser pagas no prazo de 5 dias a partir da receção da notificação.
2. Pagar uma caução de 150.000,00 CVE antes de começar a operar para cobrir uma garantia de quaisquer dívidas pendentes e reparações no final do contato. O montante pode ser reembolsado após a rescisão/cessação do contrato, desde que não sejam devidos custos e saldos pendentes.
3. A empresa contratada deverá relatar aos serviços operacionais todas as anomalias por escrito. Arranjos e reparações devem ser feitos mediante acordo.

Referências especiais:

1. Pagar toda a remuneração devida aos funcionários da empresa contratada, bem como os encargos da segurança social (INPS);
2. A empresa contratada é a única responsável pelo pagamento de imposto de renda devido ao Governo;
3. Sob nenhuma circunstância, a empresa contratada ou os seus funcionários são abrangidos pela Convenção, privilégios e imunidades concedidos ao pessoal da ONU.

O licitante é incentivado a considerar os seguintes atributos ambientais:

1. Usar utensílios de mesa permanentes e utensílios de aço inoxidável minimiza a geração de resíduos.
2. Privilegiar aqueles que trazem as suas próprias canecas de café reutilizáveis, reduzindo ainda mais o fluxo geral de resíduos. Usar guardanapos 100% reciclados não branqueados que são compostáveis. Não utilizar copos ou palhinhas de plástico.
3. Reciclagem de garrafas de plástico e vidro e latas de alumínio.

Documento original traduzido em português para apoio aos proponentes

Esta tradução não é juridicamente vinculativa.

A versão Inglesa é a legalmente válida.

VIII. EXPERIÊNCIA E REQUISITOS DA EMPRESA CONTRATADA

1. O licitante deve estar legalmente autorizado a realizar negócios em Cabo Verde e deve apresentar uma cópia do seu certificado de registo comercial e certificado de registo de IVA.
2. Experiência mínima de 3 anos no ramo de serviços de cantinas, restaurantes ou empresas de catering.
3. O licitante deve preparar e implementar um plano para garantir que os requisitos de saúde e higiene sejam atendidos em termos de instalações de serviços de alimentação comercial.

IX. QUALIFICAÇÕES DO PESSOAL

1. Pessoal capaz de prestar os serviços necessários de maneira educada, amigável e eficiente. Todos os funcionários que lidam com a cozinha, especialmente o chef, devem ter no mínimo 1 (um) ano de experiência.
2. O pessoal deve estar qualificado para desempenhar as funções pretendidas e cumprir todas as normas profissionais aplicáveis em Cabo Verde, necessárias para desempenhar esse trabalho e as tarefas que satisfaçam as Nações Unidas.

A ONU revogará o acesso aos membros do pessoal da empresa contratada se ocorrências repetidas de mau desempenho ocorrerem ou se a conduta na ONU ou as regras de segurança contra incêndios e a vida forem violadas.

O licitante garantirá um tratamento exemplar ao seu pessoal enquanto defende os valores da ONU. Qualquer mal-entendido ou conflito relacionado com a gestão do pessoal deve ser tratado com rapidez e não deve afetar a imagem da ONU, nem comprometer os valores da ONU.

A tabela abaixo é um menu indicativo, que será usado apenas para avaliar a proposta financeira dos licitantes. A comida servida pelo licitante escolhido pode diferir deste menu pela sua diversidade, mas os preços devem ser comparáveis aos desta proposta financeira.

Serviços para Workshops / Reuniões	
Posto de café opção 1 em reuniões (por pessoa),	O serviço deve incluir café / chá / água / sumos e biscoitos / biscoitos ou frutas cortadas
Posto de café opção 2 em reuniões (por pessoa),	O serviço deve incluir Café/chá/água
Água	Água mineral, engarrafada
Pausa-café em reuniões (por pessoa) - opção 1	O serviço deve incluir café / chá / água / leite / sumos e biscoitos / biscoitos ou frutas cortadas, além de petiscos
Pausa-café em reuniões (por pessoa) - opção 2	O serviço deve incluir café / chá / água / leite / sumos naturais e petiscos
Pausa-café em reuniões (por pessoa) - opção 3	O serviço deve incluir café / chá / água / leite / sumos naturais, iogurte, frutas frescas e petiscos,
Almoço	

Documento original traduzido em português para apoio aos proponentes

Esta tradução não é juridicamente vinculativa.

A versão Inglesa é a legalmente válida.

Almoço opção 1)	Estilo buffet frio, tipicamente composto por sanduíches, refrigerantes, água, chá e café. Inclui serviço de bebidas e preparação e limpeza da mesa de receção.
Almoço opção 2)	Buffet estilo tipicamente composto por 2-3 pratos quentes (variação de carne, peixe e vegetariano), arroz, legumes, salada, frutas, sobremesa, refrigerantes, café, água, chá. Inclui serviço de comida e bebidas e preparação e limpeza da mesa de receção.
Almoço opção 3)	Tipicamente composto por três pratos, composição do chef e da unidade solicitante, com refrigerantes, vinho e café. Inclui serviço de comida e bebidas, preparação e limpeza da mesa de receção.

Cantina self service

Comida	
SANDUÍCHES E PRATOS DE MASSA	Prato principal
Sandwiches cheese/ham /tuna /chicken /chorizo	Peixe
Quiches	Frango
Pastéis, rissóis, croquetes	Frango grelhado
Crepes	Strogonoff
Bolos	Costeleta de porco (com osso)
Outros	Costeleta de vitela com osso
	Escalope
	Outros
ACOMPANHAMENTO	FRUTAS
Puré	Maçãs (verde)
Batatas fritas	Maçãs (vermelha)
Arroz (branco)	Laranjas
Massa	Bananas
Omelete simples	Outra
Omelete mista	logurtes e produtos similares
Outros	
SALADAS	SUMOS/REFRIGERANTES
Salada César	Sumo de maçã espremido na hora
Salada Grega	Sumo de laranja espremido na hora
Salada de Atum	Sumo de maçã engarrafado
Salada Olivier	Sumo de laranja engarrafado
Salada Vegetariana	Sumo de frutas engarrafado
Tabbouleh	Água mineral com gás
Hummus	Água mineral natural 500 ml
Salada de repolho	Água mineral natural 1L
Outros	Chá (preto)
SOBREMESAS	Chá (verde)
Padaria variada	Chá (Ervas)
Bolos	Café (Americana)
	Coca Cola, Fanta, Sprite, outros
	Uma chávena de 250ml
	Uma chávena de 250ml
	330 ml

Documento original traduzido em português para apoio aos proponentes

Esta tradução não é juridicamente vinculativa.

A versão Inglesa é a legalmente válida.

X. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Todas as propostas recebidas serão primeiro revistas para verificação do cumprimento dos requisitos obrigatórios, nomeadamente:

- Cumprir aos requisitos mínimos de experiência;
- Registo/Autorização para providenciar serviços de cantina/restauração em Cabo Verde.

Avaliação técnica

As propostas que estiverem em total conformidade com os requisitos obrigatórios serão consideradas para avaliação de propostas técnicas com os seguintes critérios e ponderação:

Critérios Técnicos	Pontuação máxima
Resposta Geral	
Compreensão dos requisitos, abordagem sugerida, capacidade de resposta da proposta. Integralidade da proposta (documentação de apoio fornecida).	20
Experiência e conhecimento	
Experiência e especialização no fornecimento de serviços de cantina e catering, incluindo agências da ONU, governo, organizações multinacionais ou num ambiente multicultural.	5
Sistema de gestão da qualidade. Política/declaração de segurança sanitária e sustentabilidade ambiental.	5
Serviços de cantina, conformidade com os requisitos da ONU	
Opções de menu propostas para uma semana, detalhando a lista de ingredientes por prato (de preferência especificando o conteúdo nutricional).	10
Plano para manter os padrões de saúde e higiene e controle de qualidade dos alimentos servidos	5
Planear a gestão de resíduos de forma sustentável e ecologicamente correta e administrar uma cantina “verde”	5
Serviços de catering, conformidade com os requisitos da ONU	
Flexibilidade na prestação de serviços de catering: com pouca antecedência, fora do horário de trabalho, variedade de opções, menus para vários níveis de refeições, etc. Informações/elementos de prova sobre serviços de catering fornecidos recentemente: lista de eventos / clientes recentes (número de convidados, natureza dos eventos) com referências, fotos (se disponível).	20
Pontuação máxima total para avaliação técnica <i>Nota mínima de aprovação para avaliação técnica - 49 pontos</i>	70

Documento original traduzido em português para apoio aos proponentes

Esta tradução não é juridicamente vinculativa.

A versão Inglesa é a legalmente válida.

Avaliação Financeira:

Todas as propostas que pontuaram o mínimo de 70% (49 pontos) ou mais na avaliação técnica serão consideradas para a avaliação financeira.

As propostas financeiras devem ser feitas separadamente para (i) os serviços de cantina e (ii) os serviços de catering. Os pontos máximos para cada avaliação financeira serão 15 e o total de pontos para a avaliação financeira global será de 30 pontos.

Para fins de avaliação, os prestadores de serviços serão solicitados a fornecer preços no formato conforme o Anexo II do TdR. Os preços devem ser apresentados separadamente para serviços de cantina e catering.

Para cada parte da avaliação financeira, as propostas que oferecerem o preço mais baixo receberão 15 pontos e as propostas financeiras restantes terão a pontuação calculada da seguinte forma:

$\text{Preço mais baixo} / \text{Preço em consideração} \times 30$

Os pontos obtidos pelo licitante tecnicamente aceitável para ambas as partes da avaliação financeira devem ser combinados para determinar as pontuações gerais.

CrITÉrios de seleção e adjudicação:

Após a conclusão das avaliações técnicas e financeiras, as duas pontuações de acordo com os critérios de 70/30 para cada grupo de produtos serão combinadas e o prêmio será concedido ao licitante com as pontuações combinadas mais altas.

Documento original traduzido em português para apoio aos proponentes

Esta tradução não é juridicamente vinculativa.

A versão Inglesa é a legalmente válida.

PROPOSTA FINANCEIRA

Serviços de catering para funções oficiais	Quantidade esperada (por mês)*	Até 10 pessoas Preço em CVE	10 a 30 Pessoas Preço em CVE	30 a 50 Pessoas Preço em CVE
Posto de Café opção 1	10			
Posto de Café opção 2	10			
Pausa Café opção 1	5			
Pausa Café opção 2	5			
Pausa Café opção 3	5			
Almoço opção 1	3			
Almoço opção 2	3			
Almoço opção 3	3			

*O número de reuniões é indicativo apenas para fins de avaliação - a avaliação financeira será baseada no preço fornecido para "até 10 pessoas"

Serviços de cantina para funcionários e convidados		Quantidade esperada (por dia)*	Preços (CVE)
1	Pequeno almoço		
1.a.	Pastelaria	15	
1.b.	Sandwich	10	
1.c.	logurte	5	
1.d.	Fruta	5	
1.e.	Sumos	10	
1.f.	Café	10	
1.g.	Expresso	15	
1.h.	Chá	10	
1.i.	Cappuccino	10	
1.j.	Sumos Naturais	10	
2	Almoço		
2.a.	Prato diário completo	10	
2.b.	Sandwiches (pré-preparadas)	5	
2.c.	Sopa	5	
2.e.	Sobremesa	10	
2.f.	Sumos	10	

Documento original traduzido em português para apoio aos proponentes

Esta tradução não é juridicamente vinculativa.

A versão Inglesa é a legalmente válida.

2.g.	Refrigerantes	10	
2.h.	Sumos Naturais	10	

* Os volumes esperados são indicados e destinados apenas para fins de avaliação financeira