

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONSULTORIA para COMUNICACIÓN proyecto INSPIRA

Título del encargo	Servicio de Catering
Proyecto	INSPIRA - Ecosistema innovador para actores económicos con participación de jóvenes y mujeres - NDICI CSO/2024/456-227
Finalidad del encargo	Brindar servicio de catering para los eventos, reuniones y actividades programadas dentro del proyecto INSPIRA, garantizando calidad, puntualidad y cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria.
Responsabilidades primarias	Requisitos del Servicio de Catering: El servicio de catering debe cumplir con altos estándares de calidad, ofreciendo una oferta gastronómica variada y adaptada a las necesidades del proyecto y del evento. Coordinación: Colaborar con el productor del evento para definir el alcance del servicio. Puntualidad: Asegurar la entrega oportuna de alimentos y bebidas para los eventos programados. Variedad y Equilibrio: Preparar menús diversos y balanceados, Utensilios: Proveer utensilios desechables o reutilizables según sea necesario. Ofrecer opciones vegetarianas Higiene y Seguridad: Cumplir con todas las normas de higiene y seguridad alimentaria. Adaptabilidad: Ajustar el servicio según requerimientos especiales dentro de plazos razonables. Detalle del Servicio: Especificar el contenido del servicio para cada evento. Logística: Gestionar la transportación para la entrega y recogida. Servicio Completo: Ofrecer un servicio gastronómico integral.
Supervisión	Responsables del programa: Coordinadora del Proyecto. Coordinadora CISP Cuba, Coordinadora CIERIC.
Relaciones internas	Todas las tareas y responsabilidades especificadas en los TdR serán implementadas de manera coordinada y según las indicaciones recibidas por la responsable del Proyecto-coordinadora del CISP en Cuba. La empresa o proveedor del servicio no tomará iniciativas personales y solo actuará con base en las indicaciones de la persona responsable del Proyecto y/o de las personas autorizadas por la misma.
Relaciones externas	N.A
Relaciones funcionales en el organigrama	Proveedor de servicio
Herramientas de gestión	N.A
Indicadores	- Pertinencia: La oferta de catering se adecúa a las necesidades del proyecto. - Eficiencia: Puntualidad en la entrega y servicio. - Eficacia: Calidad de los alimentos y cumplimiento de normas de seguridad alimentaria. - Sostenibilidad: Uso de materiales ecológicos y estrategias de reducción de residuos.
Actividad y rubro presupuestario	

Competencias y capacidades requeridas

Conocimientos especializados:	Capacidades:
Experiencia previa en servicios de catering para eventos.	Planificación de menús variados y equilibrados.
Cumplimiento de normativas de higiene y seguridad alimentaria.	Logística de preparación y entrega de alimentos.
	Adaptabilidad a requerimientos especiales.

Presentación de Propuesta

Ofrecer dos ofertas; uno para Catering y otro para meriendas.

1. **Precio:** por Pax (por persona)
2. **Número de Pax:** Mínimo: 20 pax por evento. Máximo: en dependencia del evento.
3. **Contenido de los Catering:** 6 snacks (aperitivos o bocadillos) por pax / 4 salados / 2 dulce) Servicio de café, jugos, agua.
4. **Contenido de las meriendas:** un sándwich más un líquido.
5. **Incluir en el precio el servicio gastronómico y la transportación.**
6. **Incluir en la oferta los costos por transferencia bancaria**

Generalidades

Tipo de contrato: Contrato marco

Duración del Contrato: 1 año, renovable automáticamente a menos que se rescinda el contrato antes de su expiración.

Condiciones de Pago: por evento.

Frecuencia: Servicios recurrentes según demanda

Lugar de Entrega: se pactará en cada evento

Horario de Entrega: se pactará en cada evento

Se tendrá en cuenta para la decisión la calidad y el precio de los servicios.

Las ofertas se deberán presentar en el Formato del Anexo IV que se anexa, en euros y en idioma español

Proponga un plan de pago.

Los pagos se harán por transferencia bancaria contra solicitud y entrega de factura.