AUTORIDADE NACIONAL REGULADORA DE MEDICAMENTO, IP
DEPARTAMENTO AUTÓNOMO DE AQUISIÇÕES

Adenda ao Documento de Concurso

1. A Autoridade Nacional Reguladora de Medicamento, IP publicou no dia 25 de Agosto de 2026, através do portal de contratação pública www.ufsa.gov.mz, o **Concurso Limitado nº 58A003841/CL/0011/RC/2026,** referente a Contratação de uma Empresa para prestação de serviços de Pacote Conferência, para todo o país, sobre a qual emite se a seguinte Adenda ao Documento de Concurso.

2. Relativamente ao exposto no paragrafo anterior e, ao abrigo do disposto no artigo 52 do Regulamento, aprovado pelo Decreto nº79/2022, de 30 de Dezembro, informa-se a todos interessados a inclusão no capitulo referente a:

II.1. Especificações Técnicas do Anexo I do presente Documento de Concurso- Termos de Referência

4.3 Refeições

Tabela 1: Variáveis de Lanches (Coffee Breaks)

Nível / Variável	Composição Detalhada do Menu (Por Pessoa)
Lanche 1: Padrão	Café, Leite, Chá, Sumo e Água Mineral Bolo, Batata-doce, Mandioca, Sandes de Ovo e de Queijo e Tostas
Lanche 2: Padrão	Café, Leite, Chá, Sumo e Água Mineral Bolo, Batata-doce, Mandioca e Chamuças, bolos sortidos e tostas
Lanche 3: Corporativo	Café Expresso/Filtro, Leite, Chás Variados, Sumo Natural e Água Mineral

	Bolo, Batata-doce, Mandioca, Sandes de Ovo e de Queijo, Mini croissants e Rissóis e Empadas
Lanche 4: Executivo	Estação de café premium, leite (incluindo leite vegetal), chás biológicos. Sumos naturais premium e água aromatizada. Mini wraps e Sandes. Espetadas de fruta da época laminada. Pastelaria fina (mini pastéis de nata e folhados de maçã).

Tabela 2: Variáveis de Almoços (Buffet) com Opções Vegetarianas

Nível / Variável	Composição Detalhada do Menu
Almoço 1: Padrão	• Salada: Diversa dois tipos • Proteínas: Frango, Feijão/Feijoada. • Acompanhamentos: Arroz branco, batata frita e Xima. • Sobremesa: Fruta da época e gelado • Bebidas: Água mineral (500ml) ou refrigerante.
Almoço 2: Tradicional	• Salada: Salada de manga verde ou salada mista (Dois tipos de saladas) • Proteínas: Caril de Amendoim (frango ou peixe) e Matapa tradicional simples (sem marisco) ou Caril de feijão e grelhado e frango • Acompanhamentos: Arroz de coco, Xima e batata assada. • Sobremesa: Fruta da época e gelado • Bebidas: Sumo natural da terra e água mineral.
Almoço 3: Corporativo	• Entradas: Salada grega, salada de feijão frade com legumes. • Proteínas: Peixe grelhado, Lombo de vaca assado e Caril de grão-de-bico com legumes e leite de coco (Veggie). • Acompanhamentos: Arroz de legumes, puré de batata, vegetais salteados. • Sobremesa: Pudim de leite, mousse de chocolate e fruta da época. • Bebidas: Sumos naturais, refrigerantes e água (500ml).
Almoço 4: Executivo	• Entradas: Tábua de queijos, carpaccio de beterraba, salada de abacate e nozes. • Proteínas: Garoupa grelhada e Medalhões de filete de vaca e Cannelloni ou Lasanha de beringela, cogumelos e

	espinafres (Veggie). • Acompanhamentos: Arroz de açafrão, batata gratinada, legumes glaceados. • Sobremesa: Tiramisu, cheesecake de maracujá e fruta premium. • Bebidas: Água premium, sumos naturais, refrigerantes e vinho.

3. Mantendo inalterável os restantes elementos do Documento de Concurso publicado no dia 25 de Agosto de 2026.

Maputo, 31 de Agosto de 2026

(Ilegível)