



AUTORIDADE NACIONAL DE SEGURANÇA NUCLEAR
Rua General Severiano, 90, - Bairro Botafogo, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22290-901
Telefone: (21) 2586-1100 e Fax: @fax_unidade@

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 48100.003865/2026-73

TERMO DE REFERÊNCIA OU PROJETO BÁSICO REFERÊNCIA: ARTS. 12 A 24 IN SGD/ME Nº 1/2019

1. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Contratar empresa especializada para a prestação de serviços de buffet, na modalidade **coffee break**, com fornecimento de alimentos, bebidas, materiais, utensílios, equipamentos e mão de obra necessários à montagem, atendimento, reposição e desmontagem da estrutura, visando atender ao **1º Simpósio Técnico-Científico da Autoridade Nacional de Segurança Nuclear (ANSN)**.

Evento Previsto	Quantidade de participantes	Buffet
01 de outubro de 2026	300	Duração: 3 horas

2. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO

A contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de buffet justifica-se pela necessidade de prover alimentação e bebidas aos participantes do **1º Simpósio Técnico-Científico da Autoridade Nacional de Segurança Nuclear (ANSN)**, com duração estimada de 3 (três) horas, destinado aos participantes do evento. Considerando que o simpósio contará com a participação de servidores, colaboradores, autoridades, palestrantes, pesquisadores, representantes de instituições parceiras e demais convidados, a disponibilização do coquetel é necessária para garantir condições adequadas de acolhimento, permanência e conforto dos participantes, contribuindo para a continuidade das atividades e para o cumprimento da programação estabelecida.

A ANSN não dispõe de estrutura física, equipamentos, insumos ou equipe especializada para o preparo, transporte, armazenamento, montagem e distribuição de alimentos e bebidas em eventos institucionais, sendo imprescindível a contratação de empresa especializada para a execução desses serviços, observadas as normas sanitárias, de segurança alimentar e de qualidade aplicáveis.

A contratação compreende, além do fornecimento dos alimentos e bebidas, a disponibilização de todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução do serviço, bem como a montagem, reposição, atendimento durante o evento e desmontagem da estrutura, assegurando a adequada prestação do serviço sem comprometer as atividades finalísticas da ANSN.

Dessa forma, a contratação do serviço de buffet mostra-se necessária para garantir o adequado apoio logístico ao **1º Simpósio Técnico-Científico da ANSN**, proporcionando infraestrutura compatível com a relevância institucional do evento e contribuindo para o seu pleno desenvolvimento.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 O evento será realizado entre as 18h ou 19h, no Centro Cultural FGV – Botafogo/RJ.

3.2 As especificações técnicas do material demandado estão descritas para facilitar no momento da divulgação a descrição dos itens.

3.3 A apresentação da proposta comercial está condicionada ao aceite de todas as condições estabelecidas no presente Termo de Referência.

3.4 O quantitativo é estimado entre 300 participantes para o evento.

3.5 Os serviços deverão ser executados de forma a atender os itens requisitados. Deverão ser atendidas todas as exigências de qualificação técnica, de qualificação econômico-financeira, de regularidade fiscal e trabalhista e de regularidade jurídica. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.6 A empresa deverá apresentar, no mínimo, dois atestados de capacidade técnica comprovando que prestou serviços de fornecimento de buffet compatível com o serviço requisitado dentro dos últimos cinco anos.

Descritivo Buffet:

Bebidas: água mineral natural sem gás, água mineral com gás, refrigerantes de primeira linha (opções comum e zero), chá mate e 02 (dois) sabores de sucos gourmet, a serem escolhidos entre as opções disponibilizadas pela contratada.

Volantes frios: 05 (cinco) opções de finger foods frios, a serem escolhidas entre as opções disponibilizadas pela contratada, contemplando preparações à base de frutos do mar, carnes, queijos e opção vegetariana.

Volantes quentes: 02 (duas) opções de finger foods quentes, servidas aquecidas, a serem escolhidas entre as opções disponibilizadas pela contratada, incluindo obrigatoriamente pelo menos 01 (uma) opção vegetariana.

Mini comidinha tradicional: 01 (uma) opção de mini refeição tradicional, a ser escolhida entre as opções disponibilizadas pela contratada.

Mini comidinhas nobres: 02 (duas) opções de mini refeições nobres, a serem escolhidas entre as opções disponibilizadas pela contratada, contemplando preparações à base de carnes, frutos do mar e/ou opção vegetariana.

Confort food: 07 (sete) opções de salgados gourmet, fritos ou assados, a serem escolhidas entre as opções disponibilizadas pela contratada, contemplando preparações à base de carnes, aves, pescados, queijos e, obrigatoriamente, pelo menos 01 (uma) opção vegetariana.

Salgados assados e folhados: 02 (duas) opções de salgados assados ou folhados, a serem escolhidas entre as opções disponibilizadas pela contratada.

Mini bytes: 01 (uma) opção de mini lanche, a ser escolhida entre as opções disponibilizadas pela contratada.

Doces: 02 (duas) opções de sobremesas ou doces finos, a serem escolhidas entre as opções disponibilizadas pela contratada.

Material e infraestrutura: fornecimento de toalhas de mesa, mesas de apoio (quando necessário), travessas, bandejas, réchauds, pegadores, jarras, utensílios para serviço, copos de vidro e descartáveis de boa qualidade, pratos de porcelana e/ou descartáveis resistentes, talheres de inox e/ou descartáveis resistentes, guardanapos, recipientes para descarte de resíduos, forno elétrico, além de toda a estrutura necessária para montagem, reposição, conservação dos alimentos e desmontagem do serviço durante o evento.

4. **ENQUADRAMENTO**

Art. 75, II da Lei nº 14.133/2021.

5. **JUSTIFICATIVA DO PREÇO PRATICADO**

Foram seguidos os critérios e regras indicados no § 1º do art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

6. **SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Nos casos de atrasos injustificados ou inexecução total ou parcial dos compromissos assumidos com a Administração aplicar-se-ão as sanções administrativas estabelecidas no Decreto nº 26.851 de 30 de maio de 2006 e alterações previstas no Decreto nº 35.831 de 19 de setembro de 2014.

7. **CONTRATO**

O instrumento de contrato será dado por Nota de Empenho, de maneira a contemplar as exigências deste termo de referência e legalidades da Administração Pública.

8. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

- Comunicar à empresa todas e quaisquer ocorrências relacionadas com o serviço em objeto deste Termo de Referência.
- Fornecer, em tempo hábil, as informações, orientações, programação do evento, identidade visual, logomarcas, artes e demais conteúdos necessários à execução dos serviços contratados.
- Disponibilizar à Contratada as informações relativas ao local, cronograma e demais condições necessárias para o planejamento e realização do evento.

- Receber o serviço e testá-lo a fim de que ratificar a qualidade, tal que atenda as reais necessidades, e em caso de falhas ou defeitos, acionar a contratada para reparos.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A empresa contratada **deverá atender todos os pontos informados a seguir:**

- Executar os serviços conforme as especificações deste Termo de Referência;
- Fornecer todos os alimentos, bebidas, utensílios, equipamentos e materiais necessários à execução do coquetel;
- Garantir a qualidade dos produtos e o atendimento às normas sanitárias vigentes;
- Realizar a montagem, atendimento, reposição e desmontagem da estrutura nos horários estabelecidos;
- Disponibilizar equipe suficiente e devidamente identificada para a execução dos serviços;
- Substituir, sem ônus para a Contratante, qualquer item que apresente inadequação ou baixa qualidade;
- Comunicar imediatamente qualquer ocorrência que possa comprometer a execução dos serviços;
- Cumprir rigorosamente os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.
- Possuir **SICAF** dentro da regularidade;

Atestado de Capacidade Técnica:

Apresentar pelo menos 2 (dois) atestados de capacidade técnica, devidamente assinado e atualizado

10. FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado após a prestação do serviço e atesta da fatura por parte do requisitante.

11. PRAZO PARA ENTREGA DO PRDUTO

De acordo com o calendário, datas pactuadas e horários previamente acertados entre ambas as partes, com antecedência mínima, de forma a não comprometer a dinâmica de realização do evento.

12. VALOR DA AQUISIÇÃO

O custo estimado total da aquisição é de R\$ 49.960,00



Documento assinado eletronicamente por **Lígia de Oliveira Moraes Machado, Coordenador(a)-Geral de Relações Institucionais, Substituto(a)**, em 20/07/2026, às 11:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#) e no §1º do art. 7º da Portaria PR/CNEN nº 80, de 28 de dezembro de 2018.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cnen.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3804986** e o código CRC **C48C5D93**.