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 n° 48100.005648/2026-18

Contratação unificada de empresa(s) especializada(s) para prestação de serviços de buffet / coffee break e locação de serviço de transporte executivo especializado em van com motorista, destinados ao atendimento e deslocamento dos participantes durante o *Executive Leadership Dialogue* entre a ANSN e a delegação da ENSI (Suíça).

Item 1 — Código do CATSERV: 12807
Descrição do Item: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET / COFFEE BREAK
Contratação de empresa especializada para prestação de serviço de buffet, compreendendo salgados, refeições completas em formato mini, sobremesas e bebidas.

Item 2 — Código do CATSERV: 25089
Descrição do Item: LOCAÇÃO DE VEÍCULOS - LEVES / PESADOS / COM MOTORISTA
Contratação empresa para prestação de serviço de locação de veículo, tipo van com motorista.

1. OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

Prestação de serviço de buffet completo e de transporte terrestre (veículo tipo van com motorista) para atendimento aos participantes da Reunião do Executive Leadership Dialogue (ANSN e ENSI), a ser realizada no Rio de Janeiro, no período de 01 a 05 de fevereiro de 2027.

2. JUSTIFICATIVA PARA A CONTRATAÇÃO

Transporte: O serviço compreenderá a coleta dos participantes (cerca de 18 passageiros) nos hotéis na Zona Sul do Rio de Janeiro e o transporte para as agendas oficiais do evento. A contratação é imperativa para cumprimento dos horários, segurança e protocolo da delegação internacional.

Buffet: O serviço é necessário para assegurar o adequado atendimento aos 50 a 60 participantes diários durante a programação oficial do evento.

Considerando a natureza internacional da reunião, a contratação de empresas especializadas mostra-se necessária para garantir a execução com qualidade, estrutura e suporte logístico, não possuindo a ANSN infraestrutura própria adequada para demandas dessa magnitude e perfil.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO PRODUTO

3.1. Serviço de Buffet / Coffee Break

3.1.1. O serviço será prestado para um público estimado de 50 a 60 pessoas por dia (duração média de 3 a 4 horas por acionamento). O local do evento será definido entre a Sede da ANSN (Rua São Clemente, nº 38) ou a Fundação Getúlio Vargas (Praia de Botafogo, nº 190).

3.1.2. **Horários de Serviço:**

- Dia 01/02/2027: 10h30; 13h; 15h30
- Dia 02/02/2027: 10h30; 13h; 15h30
- Dia 05/02/2027: 10h30; 13h30

3.1.3. **Cardápio mínimo a ser fornecido:**

- **Salgados:** Bolinho de bacalhau, croquetes de carne assada, risoles de carne, bolinhos de aipim com carne seca, risole de camarão, coxinhas com catupiry, quibes recheados com queijo, dadinhos de tapioca (veg).
- **Mini refeição tradicional:** Picadinho carioca com arroz e farofa de banana; Escondidinho de mandioquinha com palmito c/ salada de grão-de-bico e arroz integral (veg).
- **Mini refeição nobre:** Risoto de camarão com limão-siciliano e Grana Padano (apresentar opção extra); Fettuccine ao molho rosé com iscas de mignon e lascas de parmesão (apresentar opção extra de molho); Quiche de legumes e alho-poró com salada de quinoa (veg).
- **Mini lanche:** Mini burguer de costela gourmet; Mini burguer de grão-de-bico (veg).
- **Sobremesas:** Tarteletes de limão; (apresentar opção extra).
- **Bebidas:** Água mineral com e sem gás, refrigerantes 1ª linha (comum e zero), chá (2 sabores), suco natural de frutas (2 sabores).

3.2. **Serviço de Transporte Executivo (Van com Motorista):**

3.2.1. O veículo deverá apresentar perfeitas condições, ter no máximo 15 anos de fabricação, apresentar atestados do Detran, o Termo de Autorização de Fretamento (TAF) e certificação para transporte exigida pela Resolução ANTT nº 4.770/2015.

3.2.2. **O veículo deve ser de modalidade executivo, com as seguintes características mínimas:**

- Assentos de veludo, tecido ou couro.
- Ar-condicionado com direcionador de fluxo individualizado por assentos.
- Insulfilme ou cortinas.
- Limpo e com certificado de dedetização.
- A empresa ou fornecedor do serviço deve apresentar seguro de passageiros.

3.2.3. O valor deve incluir todas as despesas de motorista à disposição, combustível, pedágios, seguro de passageiros e impostos.

3.2.4. O(a) Motorista deve apresentar habilitação profissional com experiência superior a 12 meses na categoria adequada do veículo e ter vínculo com a prestadora do serviço comprovado.

3.2.5. **Roteiro e Horários Previstos:**

3.2.6. A Contratada deverá prestar, diariamente, no período de 01 a 05 de fevereiro de 2027, serviço de transporte compreendendo os seguintes deslocamentos principais (os endereços exatos dos hotéis serão informados pela Contratante previamente):

- Dias 01 e 02/02: Saída dos hotéis às 08h10 para a Sede ANSN (Edifício

Capemisa, Botafogo). Retorno da ANSN aos hotéis às 17h30.

- Dia 03/02: Saída dos hotéis (RJ) às 6h com destino às instalações da INB em Resende/RJ. Retorno de Resende aos hotéis no Rio de Janeiro previsto para às 16h30.
- Dia 04/02: Saída dos hotéis (RJ) às 6h com destino à Central Nuclear Almirante Álvaro Alberto (CNAAA) em Angra dos Reis/RJ. Retorno de Angra aos hotéis no Rio de Janeiro previsto para às 16h30.
- Dia 05/02: Saída dos hotéis às 09h10 para a Sede ANSN (Edifício Capemisa). Retorno aos hotéis após a reunião de encerramento (aprox. 14h30).

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Requisitos gerais

4.1.1. A empresa contratada deverá possuir experiência e estrutura compatíveis com a execução de serviços de buffet para eventos corporativos, institucionais, acadêmicos ou similares.

4.1.2. A execução deverá ocorrer em estrita observância às especificações deste Termo de Referência e às normas sanitárias, de segurança alimentar, trabalhistas e demais disposições legais aplicáveis.

4.1.3. Os alimentos deverão ser preparados, transportados, armazenados e servidos em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar.

4.1.4. A contratada deverá disponibilizar equipe em quantitativo suficiente para assegurar o atendimento dos participantes, a reposição dos alimentos e bebidas, a organização das áreas de serviço e as demais atividades necessárias à execução do objeto.

4.1.5. A equipe deverá apresentar-se devidamente uniformizada, identificada e em condições adequadas de higiene e apresentação profissional.

4.2. Requisitos sanitários

4.2.1. A contratada deverá cumprir integralmente a legislação sanitária aplicável à atividade de produção, manipulação, transporte, armazenamento e fornecimento de alimentos.

4.2.2. A empresa deverá possuir as licenças e autorizações sanitárias exigíveis para o exercício de suas atividades, mantendo-as válidas durante a execução do serviço.

4.2.3. A contratada deverá adotar procedimentos adequados de controle de higiene, manipulação, armazenamento, conservação e transporte dos alimentos.

4.2.4. A documentação sanitária e profissional pertinente será solicitada pela administração para fins de comprovação da regularidade da empresa e da adequada execução do objeto.

4.3. Responsabilidade técnica

4.3.1. A contratada deverá observar a legislação profissional aplicável às atividades desenvolvidas e, mantendo responsável técnico legalmente habilitado para as atividades relacionadas à produção e manipulação de alimentos.

4.3.2. Quando aplicável à atividade exercida pela empresa, deverão ser apresentados os documentos de registro e responsabilidade técnica emitidos pelo respectivo conselho profissional, inclusive aqueles relacionados ao **Conselho Regional de Nutrição – CRN**.

4.4. Qualidade dos alimentos

4.4.1. Os alimentos deverão ser preparados com matérias-primas e ingredientes de primeira qualidade, observando as características descritas nas especificações do cardápio.

4.4.2. As preparações deverão apresentar sabor, textura, aparência, acabamento, temperatura e porcionamento adequados.

4.4.3. Não serão aceitos produtos ou preparações que apresentem características incompatíveis com o padrão especificado, tais como aspecto inadequado, ressecamento, excesso de gordura, conservação inadequada ou deficiência de apresentação.

4.4.4. Os ingredientes previstos nas preparações aprovadas não poderão ser substituídos por produtos de qualidade inferior sem prévia autorização da fiscalização.

4.5. Materiais e utensílios

4.5.1. A contratada deverá fornecer todos os utensílios, equipamentos e materiais necessários à execução do serviço.

4.5.2. Para o atendimento dos convidados, deverão ser utilizados, pratos de porcelana, copos e taças de vidro e talheres de aço inoxidável.

4.5.3. A contratada deverá disponibilizar, conforme necessidade do serviço, travessas, bandejas, réchauds, pegadores, jarras, toalhas de mesa, forno elétrico, equipamentos para conservação dos alimentos e demais materiais necessários.

4.5.4. Todos os utensílios e equipamentos deverão estar limpos, higienizados e em perfeito estado de conservação e adequados ao uso.

4.6. Sustentabilidade

4.6.1. A contratada deverá adotar, medidas destinadas à redução da geração de resíduos e ao uso racional de materiais, água e energia.

4.6.2. Os resíduos decorrentes da execução dos serviços deverão ser acondicionados e destinados de forma adequada, observadas as normas ambientais aplicáveis e as orientações do local do evento.

4.7. Subcontratação

4.7.1. Não será admitida a subcontratação dos serviços.

5. ENQUADRAMENTO

Art. 75, II da Lei nº 14.133/2021.

6. JUSTIFICATIVA DO PREÇO PRATICADO

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

7. SANÇÕES ADMINSITRATIVAS

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.

8. 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.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Comunicar à(s) empresa(s) todas e quaisquer ocorrências relacionadas com os serviços em objeto deste termo de referência com antecedência de até 10 dias.

Informar a definição final do local do evento (Sede ANSN ou FGV) tempestivamente e garantir acesso da equipe de montagem do buffet aos recintos.

Receber o serviço e aprovar a fim de ratificar a qualidade, tal que atenda as reais necessidades, e em caso de problemas, acionar a contratada.

Avisar a prestadora do serviço em caso de mudança da data do evento e se necessário, alterar para outro dia útil, desde que não coincida com véspera de feriado. Qualquer alteração será informada à contratada com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Referentes ao Serviço de Buffet:

- Fornecer todos os materiais necessários à execução do serviço (pratos, talheres, copos adequados para as bebidas, toalhas e guardanapos).
- Disponibilizar garçons devidamente uniformizados e em quantidade adequada para o atendimento simultâneo dos 50-60 participantes.
- Realizar a montagem, reposição dos itens durante o período de atendimento e a limpeza do espaço ao término de cada inserção.
- Garantir o transporte, acondicionamento e temperatura correta dos alimentos, conforme normas sanitárias vigentes.
- O valor da contratação deverá incluir todas as despesas: alimentos, bebidas, materiais de apoio, transporte, mão de obra, encargos e tributos incidentes.

10.2. Referentes ao Serviço de Transporte:

- Limpeza e dedetização comprovadas.
- As documentações devem ser enviadas 20 dias antes da visita.
- Atestado do Detran; Termo de Autorização de Fretamento (TAF); Certificação de transporte de passageiros e turismo; ANTT.
- Profissional com CNH categoria compatível e com pelo menos 12 meses de experiência na categoria.
- Flexibilidade de horário: poderá haver alteração de até 120 minutos no horário de saída ou chegada, sem custo adicional.
- SICAF dentro da regularidade.

11. FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado após o fornecimento total dos serviços e mediante envio e aceite de nota fiscal pela Administração.

12. PRAZO PARA ENTREGA DO PRODUTO

A entrega, serviços de traslados e as montagens devem ocorrer rigorosamente de acordo com o calendário, datas pactuadas e horários previamente acertados entre ambas as partes, mediante chegada antecipada para preparação prévia, de forma a não comprometer a dinâmica e os intervalos de realização do evento.

13. VALOR DA AQUISIÇÃO

O custo estimado total da aquisição consolidada é de R$ 49.692,83 (mediana), sendo R$ 38.700,00 correspondentes ao serviço de Buffet e R$ 10.992,83 ao serviço de Transporte.

Documento assinado eletronicamente por **Viviane da Silva Simões**, **Coordenador(a)-Geral de Assuntos Internacionais**, em 12/11/2026, às 16:59, 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 **4151404** e o código CRC **45A65942**.

Referência: Processo nº 48100.005648/2026-18 SEI nº 4151404