

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PARA CONTRATAÇÃO DE RESTAURANTE | JANTAR

1. Identificação do evento

Evento: *International Conference on X-ray Microscopy (XRM 2026)*

Período de realização: 03 de setembro de 2026

Público estimado: 280 pessoas, podendo chegar a 300. Confirmação do número final até 20 dias antes da data do evento.

Horário: 19:30 as 23:30

2. Objeto da Contratação

Contratação de bares e/ou restaurante especializado para fornecimento de serviço de alimentação para confraternização destinado a eventos institucionais, contemplando alimentos, bebidas, equipe de atendimento e infraestrutura necessária.

3. Características do Serviço

O serviço deverá atender às seguintes especificações:

- Possíveis formatos (não se faz necessário a realização de todos, mas pelo menos **um dos formatos citados**): à la carte (pratos prontos), buffet/americano (autoatendimento), rodízio (serviço contínuo na mesa).
- Duração média: 2 a 4 horas por evento;
- Atendimento em português (mínimo) e, preferencialmente, equipe com noções de inglês para eventos internacionais.
- Estacionamento no local para carros e aproximadamente 6 a 8 ônibus.
- Segurança para o período do evento.

4. Cardápio Mínimo Exigido

O local deverá disponibilizar cardápio variado, contemplando:

- Couvert – 1 opção.
- Entradas – 4 opções de entradas incluindo uma opção vegana e vegetariana.
- Prato principal, distribuído em 4 opções sendo: 1 massa, 1 peixe, 1 carne e 1 opção de prato vegano.
- Acompanhamentos – Os pratos devem ser acompanhados com pelo menos 3 opções e 1 risoto.
- Sobremesa – 1 opção de sobremesa convencional e 1 opção de sobremesa vegana.

5. Bebidas

O local deverá fornecer pacote de bebidas por pessoa incluindo:

Água (com e sem gás)
Refrigerantes (zero e normal)
Suco natural (laranja e abacaxi)
Chopp (claro)
Cerveja
2 opções de caipiroska
Café

6. Infraestrutura e Materiais Inclusos

O local deverá incluir na proposta:

Utensílios (copos, taças, pratos, talheres, guardanapos)

- Estrutura de apoio (mesas de apoio, bistrôs, se aplicável)
- Equipamentos para conservação de alimentos e bebidas

7. Equipe

A contratada deverá fornecer equipe compatível com o porte do evento, incluindo:

- Garçons (quantidade adequada ao número de convidados)
- Bartender (quando houver serviço de bebidas alcoólicas elaboradas)
- Coordenador/responsável técnico no local

8. Requisitos de Qualidade e Segurança

- Cumprimento das normas sanitárias vigentes (ANVISA)
- Manipulação adequada de alimentos
- Apresentação e higiene da equipe (uniformizada)
- Pontualidade na montagem e execução do serviço

9. Local de Execução

O serviço deverá acontecer em local reservado para o evento. É desejável que o local permita a contratação de música externa ou banda para serem apresentadas durante o jantar/confraternização. A contratação será de responsabilidade do CNPEM.

10. Observações Gerais

- O fornecedor deverá apresentar sugestão de cardápio para aprovação prévia
- Ajustes poderão ser solicitados conforme perfil do evento
- Restrições alimentares deverão ser atendidas mediante solicitação antecipada
- É considerado um diferencial a impressão de cardápio em inglês para disponibilizar nas mesas, e incluir identificação no buffet em inglês.

Solicitante:

Gabrielle Arraes de Mello – gabrielle.mello@cnpem.br

Analista de Eventos

Livia Gonçalves

Maria Livia Gonçalves

Gerente da Assessoria de Comunicação - CNPEM