Especificação Técnica

Confraternização CNPEM 2026

1. Objetivo

Serviços para a realização da Confraternização CNPEM 2026.

2. Objeto

Contratação de serviços de buffet, infraestrutura, mobiliário (mesas e cadeiras) e decoração para a Confraternização CNPEM 2026.

3. Especificação

Informações do evento

- Data: 18 de dezembro de 2026
- Local: CNPEM - em frente ao prédio administrativo
- Horário do evento: das 12h às 17h
- Horário limite para tudo estar devidamente pronto: 11h30
- Número de pessoas: 1.600

Alimentação

Ilha de Boteco

- Torresminho
- Bolinha de queijo
- Coxinha de frango
- Mandioca frita
- Batata canoa crocante
- Mini-hambúrguer
- Vinagrete
- Cesta de pães
- Queijo provolone
- Azeitonas temperadas

Buffet Principal

- Mix de folhas
- Tomates
- Arroz branco
- Feijão
- Farofa rica
- Penne ao molho de tomate
- Picadinho de mignon ao molho roti com cebola caramelizada
- Tirinhas de peito de frango ao molho asiático
- Moqueca de banana-da-terra
- Panachê de legumes

Bebidas

- Água mineral sem gás
- Suco de laranja e uva
- Refrigerante tradicional e zero (Coca-Cola e guaraná), em embalagem PET

Serviço de drinks sem álcool

- Implantação e operação de 5 ilhas de drinks sem álcool, posicionadas de forma a facilitar o acesso e o atendimento aos convidados.
- Cada ilha deverá contar com estrutura completa para preparo e serviço, incluindo balcão, equipamentos, utensílios, insumos, frutas, gelo, elementos de finalização e demais materiais necessários.
- A carta de drinks, os sabores, as opções e a forma de apresentação serão definidos posteriormente pelo CNPEM, a partir de proposta apresentada pela empresa contratada.
- Deverá ser prevista variedade de opções, incluindo alternativas adequadas a diferentes preferências e eventuais restrições alimentares, conforme definições posteriores do CNPEM.
- Considerar equipe mínima de 2 profissionais por ilha, totalizando 10 profissionais. A empresa contratada deverá ampliar esse quantitativo, sem comprometer a operação das demais frentes do evento, caso a demanda estimada exija reforço para assegurar atendimento contínuo, eficiente e sem formação excessiva de filas.
- O serviço deverá funcionar ininterruptamente durante todo o evento, das 12h às 17h, com reposição contínua e sem indisponibilidade dos itens definidos.
- Os recipientes, utensílios e materiais utilizados deverão atender integralmente às normas e diretrizes de sustentabilidade estabelecidas nesta especificação técnica.

Mobiliário

- 200 unidades de mesa de madeira estilo boteco, cor imbuia, quadrada, 70 x 70 cm
- 800 unidades de cadeira de madeira estilo boteco, cor imbuia
- Mesas para pranchão
- Equipe de montagem e desmontagem

Decoração

- 200 arranjos de mesa
- 8 arranjos para buffet
- 4 arranjos de chão para o palco
- Equipe de montagem e desmontagem

Louçaria e utensílios

- Bandejas, pegadores e talheres de inox/louça
- Guardanapos descartáveis
- Cardápios com identificação dos alimentos e bebidas
- Serviço contínuo com reposição de alimentos e bebidas

4. Normas e diretrizes

Todos os materiais utilizados deverão atender a critérios de sustentabilidade ambiental e ser previamente avaliados e aprovados pela equipe de Meio Ambiente do CNPEM.

Deverá ser priorizado o uso de materiais reutilizáveis, recicláveis ou compostáveis, sendo vedada a utilização de itens plásticos descartáveis de uso único. Especificamente, deverão ser observadas as seguintes diretrizes:

- Talheres: utilizar preferencialmente talheres reutilizáveis (inox ou similares). Na impossibilidade, poderão ser utilizados talheres de madeira. Não será permitido o uso de talheres plásticos descartáveis.

- Pratos: utilizar preferencialmente pratos reutilizáveis (cerâmica, vidro ou material durável). Como alternativa, poderão ser utilizados pratos de papel ou papelão. Não será permitido o uso de pratos plásticos descartáveis.
- Copos: utilizar preferencialmente copos reutilizáveis (canecas, copos de vidro ou material durável). Na impossibilidade, poderão ser utilizados copos de papel. Não será permitido o uso de copos plásticos descartáveis.
- Embalagens e utensílios em geral: deverão ser, sempre que possível, reutilizáveis ou compostáveis, evitando-se o uso de plástico descartável e de materiais de difícil reciclagem.

Adicionalmente, todos os resíduos gerados deverão ser destinados de forma adequada, conforme as diretrizes de coleta seletiva e gestão de resíduos do CNPEM.

5. Condições de atendimento

- Os alimentos e as bebidas deverão ser servidos durante todo o período do evento, das 12h às 17h, para os 1.600 convidados, sem que haja falta de qualquer item. O CNPEM não contrata quantidades específicas de alimentos e bebidas, mas o serviço contínuo ao longo de todo o evento, garantindo o pleno atendimento, sem interrupções ou indisponibilidade de itens.
- Tudo deverá estar devidamente preparado e montado, impreterivelmente, até as 11h30 do dia 18/12/2026.
- As datas e os horários para a montagem e a desmontagem serão definidos considerando as orientações da Divisão de Operações e Segurança (DOS).



Luiz Felipe Nascimento dos Reis
Coordenador de Comunicação
DESENVOLVIMENTO HUMANO E ORGANIZACIONAL - DHO