

ANÁLISE DE PROVA DE CONCEITO (POC) – DEGUSTAÇÃO (ALIMENTOS) E VISITA TÉCNICA DO LOCAL

1. Identificação do Pregão e Objeto

- Pregão Eletrônico nº: 900020/2025
- Órgão/Entidade: Conselho Regional de Educação Física da 22ª Região / CREF22/ ES
- Objeto: contratação tem como objetivo contratar empresa especializada em serviço locação de espaço físico para eventos, tecnologia, serviço de planejamento e organização; e infraestrutura para eventos e cerimônias, tendo em vista que os serviços são essenciais para o desenvolvimento das atividades do CREF22/ES
- Data da Degustação/Visita Técnica - PoC: 12/02/2026
- Local: Ferrari Eventos
- Responsável pela PoC: Marina Lia Bonua
- Fornecedor (Proponente): Centro de Eventos Vitória
- Horário: 15:30

2. Objetivo da Prova de Conceito

Validar a conformidade dos alimentos com o Termo de Referência/Especificações do edital, avaliando:

- Qualidade sensorial (sabor, textura, aroma, aparência)
- Conformidade com padrões de segurança alimentar
- Atendimento às especificações técnicas e de embalagem
- Adequação às necessidades do órgão (ex.: cardápio, restrições, porcionamento)
- Visita técnica do ambiente

3. Equipe Avaliadora

- Nome: Marina Lia Bonua Tomari
- Cargo: Assistente Administrativo/Marketing
- Nome: Suellem da Silva Torres
- Cargo: Supervisora

4. Dados da Solicitação:

Prazo para disponibilização: 02 (dois) dias úteis.

5. Detalhamento Da Prova De Conceito (Visita E Degustação)

Data: 12/02/2026

Horário: 15:30

Local: Ferrari Eventos

Setores: Todas as dependências do local

Quantidades de participantes: 4 (Quatro)

Descrição do cardápio (pratos, porções, ingredientes principais):

Observações de segurança e higiene (alvará, Boas Práticas, rotulagem etc.):

6. Avaliação Da Visita Técnica Do Espaço Físico

Critérios de Avaliação

☒ Atende plenamente () Atende parcialmente () Não Atende () Não se aplica

Item	Critério Avaliado	Avaliação	Observações
6.1	Localidade e acessibilidade	☒ ☒ ☒ ☒	
6.2	Capacidade física compatível com a demanda	☒ ☒ ☒ ☒	
6.3	Condições de higiene e limpeza	☒ ☒ ☒ ☒	
6.4	Infraestrutura (cozinha, área de preparo e armazenamento)	☒ ☒ ☒ ☒	
6.5	Equipamentos e utensílios adequados	☒ ☒ ☒ ☒	
6.6	Condições de segurança (elétrica, incêndio, etc)	☒ ☒ ☒ ☒	
6.7	Fluxo operacional compatível com o serviço	☒ ☒ ☒ ☒	
6.8	Conformidade com normas sanitárias e técnicas	☒ ☒ ☒ ☒	

7. Avaliação Da Apresentação E Degustação Do Cardápio

Critérios de Avaliação

☒ Atende plenamente () Atende parcialmente () Não atende () Não se aplica

Item	Critério Avaliado	Avaliação	Observações
7.1	Conformidade do cardápio	☒ ☒ ☒ ☒	
7.2	Variedade e adequação nutricional	☒ ☒ ☒ ☒	
7.3	Qualidade dos ingredientes utilizados	☒ ☒ ☒ ☒	
7.4	Sabor e paladar	☒ ☒ ☒ ☒	
7.5	Apresentação visual dos pratos	☒ ☒ ☒ ☒	
7.6	Temperatura adequada dos alimentos	☒ ☒ ☒ ☒	
7.7	Porcionamento e rendimento	☒ ☒ ☒ ☒	
7.8	Condições de preparo e manipulação	☒ ☒ ☒ ☒	

8. Avaliação Dos Recursos E Funcionalidades Operacionais

Item	Critério Avaliado	Avaliação	Observações
8.1	Recursos humanos disponíveis e qualificados	☒ ☒ ☒ ☒	
8.2	Capacidade operacional para execução contratual	☒ ☒ ☒ ☒	
8.3	Compatibilidade dos processos com os padrões	☒ ☒ ☒ ☒	
8.4	Viabilidade operacional do serviço	☒ ☒ ☒ ☒	

10. Visita Técnica (Infraestrutura e Operação)

10.1 Estrutura física

- Espaço e layout:
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim
- Higienização:
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim
- Fluxo operacional:
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim

Fotos obrigatórios (visita técnica)

- ☒ Foto do layout da cozinha
- ☒ Foto da área de armazenamento
- ☒ Foto das condições de higiene
- ☒ Foto dos equipamentos

Observações:

11.2 Equipamentos e instalações

- **Condições dos equipamentos:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim
- **Capacidade de produção:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim
- **Conectividade/energia/água:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim

Fotos recomendadas:

- ☒ Foto de cada equipamento principal
- ☒ Foto do painel elétrico / tomadas
- ☒ Foto da área de refrigeração

Observações:

11.3 Pessoal e processos

- **Treinamento da equipe:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim
- **Organização e disciplina:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim
- **Conformidade com normas:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim

Fotos recomendadas:

- ☒ Foto da equipe em operação
- ☒ Foto dos EPIs
- ☒ Foto do controle de higiene (lavagem de mãos, uso de toucas, etc.)

Observações:

12) DEGUSTAÇÃO DO CARDÁPIO

12.1 Qualidade e sabor

- **Sabor geral:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim
- **Textura:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim

- **Apresentação:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim

Fotos obrigatórias (Degustação):

- ☒ Foto do prato final
- ☒ Foto do prato em detalhe (close)
- ☒ Foto do cardápio/etiqueta (se houver)

Observações:

12.2 Consistência e padrão

- **Padronização entre porções:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim
- **Tempo de preparo:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim
- **Temperatura ideal:**
☒ Excelente () Bom () Regular () Ruim

Fotos recomendadas:

- ☒ Foto de duas porções para comparar padronização
- ☐ Foto do processo de preparo (se possível)

Observações:

3) Conclusão E Recomendação

- **Pontos fortes:**

- Apresentação dos Pratos	- Variedade do Cardápio
- Qualidade e Sabor dos Alimentos	- Organização e Higiene

- **Pontos a melhorar:**

- **Conclusão geral:**

De forma geral, a experiência foi positiva. O evento demonstrou alto padrão de qualidade e mostra-se plenamente capacitado para atender eventos com qualidade e sofisticação.

- **Recomendação:**
☒ Aprovado () Aprovado com ajustes () Reprovado

Fotos anexadas na avaliação:

☒ Sim () Não

Lista de fotos anexadas:

14. Conclusão Da Equipe Técnica

Com base na Prova de Conceito realizada, a equipe técnica conclui que:

☒ **A contratada ATENDE** às exigências técnicas estabelecidas no Termo de Referência, estando apta à aceitação definitiva da contratação.

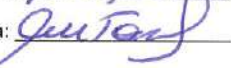
☐ **A contratada ATENDE PARCIALMENTE**, sendo necessárias adequações, conforme observações descritas.

☐ **A contratada NÃO ATENDE** às exigências técnicas, não estando apta à aceitação definitiva da contratação.

Observações Gerais e Recomendações:

15. Assinaturas

Equipe Técnica Avaliadora:

- Nome: Maria Lia Gonca Tomaz Assinatura: 
- Nome: Suelton da Silva Torres Assinatura: 

Representante da Contratada:

- Nome: Camila Dreizer Silva Assinatura: 

Degustação

Entradas frias

- Canapés de queijo fundido com compota de abacaxi
- Salada de grãos ao estilo provençal
- Vol au vent de queijo com compota de peras
- Mini bruscheta de cogumelos trufados

Cozinha quente

- Polvo à galega com papas bravas e aioli de páprica
- Risoto milanês com ragu de ossobuco e gremolatta
- Barriguinha de porco laqueada com geleia de pimenta e gengibre
- Massa ao molho de salmão e alcaparras

Fornaria e assados

- Quiche da estação
- Folhado de bacon com abacaxi
- Parmentier de rabada

Clássicos

- Dadinho de tapioca com queijo canastra e goiabada
- Crab cakes com tártaro e pickles de cebola
- Pastel de carne de panela
- Bolinho de bacalhau com molho de ervas

Tradicionais

- Mini quibe
- Coxinha de frango
- Bolinha de queijo com goiabada
- Risole de camarão

Sobremesas

- Bowl smoothie de frutas com granola
- Verrine de doce de leite

Bebidas

- Água mineral com e sem gás
- Sucos naturais de fruta da estação
- Coca-Cola e Coca-Cola zero
- Guaraná Antarctica e Guaraná Antarctica
- Coquetel de frutas sem álcool

IMAGEM DA PROVA CONCEITO

EQUIPE PESSOAL











ESPAÇO FÍSICO E INSTALAÇÕES











