

# ANEXO I

## CHECKLIST DE AVERIGUAÇÃO – PROVA DE CONCEITO (POC)

Processo Licitatório: 42/2026.

Objeto: Contratação de empresa especializada na produção e organização de eventos na modalidade *full service* para realização da Sessão Solene no dia 15 de maio de 2026.

Empresa Avaliada: Organização Boratella e Baltazar Eventos LTDA.

Data da Avaliação: 05/05/2026

### 1. VERIFICAÇÃO GERAL DAS AMOSTRAS

Item de Verificação	Sim	Não	Observações
Apresentação de 15 (quinze) tipos distintos de alimentos conforme o Termo de Referência	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Conformidade com as especificações mínimas do Termo de Referência (incluindo equipe técnica especializada).	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Boa aparência visual	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Odor característico e agradável	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Sabor adequado e qualidade gastronômica	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Acondicionamento e higienização adequados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Tamanho e porção padronizados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Apresentação compatível com atendimento institucional	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## 2. AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS APRESENTADAS

Nº	Item Apresentado	Aparência	Sabor	Textura	Apresentação	Conforme
1	Dadinho de tapioca com geleia de pimenta	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2	Bolinha de queijo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3	Quibe com geleia de hortelã	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	Crostini de queijo com pera	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Mini sanduíche	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6	Espetinho de queijo coalho com bacon e molho agridoce	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7	Tarteletes diversas	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8	Barquinhas com salpicão	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Coxinha de frango	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10	Bolinho de feijoada	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11	Camarão empanado	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Folheados variados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Pastel de carne e/ou queijo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Mini hambúrguer artesanal	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15	Mini salada na taça	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 3. CRITÉRIOS TÉCNICOS DE AVALIAÇÃO

Critério	Atende	Não atende	Observações
Qualidade dos ingredientes			
Equilíbrio de sabor	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Temperatura	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

adequada de serviço  
Padronização das porções    
Apresentação estética compatível com eventos institucionais    
Condições sanitárias e de manipulação aparentes

#### 4. RESULTADO DA PROVA DE CONCEITO

APROVADO

REPROVADO


Justificativa Técnica da Comissão Avaliadora:

Todos os itens foram apresentados de acordo com as exigências estabelecidas no edital, bem como no termo de Referência.

Assinaturas da Comissão Avaliadora

Nome: Nilda da Motta Leão Pa.

Matrícula: 1902

Assinatura: 

Nome: Rainha Souza Uirua

Matrícula: 1943

Assinatura: 