



MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO AMAZONAS
Avenida Coronel Teixeira, 7995 - Bairro Nova Esperança - CEP 69037-473 - Manaus - AM -
www.mpam.mp.br

RELATÓRIO Nº 6.2026.ARPC.2140078.2025.014487

Pregão Eletrônico nº 94.003/2026 - Registro de Preços (Serviços de Buffet)

1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCEDIMENTO

- **Processo SEI:** 2025.014487
- **Licitação:** Pregão Eletrônico nº 94.003/2026- CPL/MP/PGJ SR
- **Objeto:** Registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de buffet
- **Fundamentação:** Item 10.9 do Edital e Termo de Referência nº 10.2025.ARPC

2. DADOS DA DEGUSTAÇÃO

- **Data:** 27 de abril de 2026
- **Horário:** 12h
- **Local:** Sala VIP do Auditório Carlos Bandeira de Araújo, Avenida Coronel Teixeira 7995 - Nova Esperança | CEP 69037-000 - Ponta Negra | Manaus-AM | (92) 3655-5100 - Sede da PGJ-AM
- **Forma de convocação:** Previamente informada no chat do sistema Compras.gov, no dia 24/04/2026.
- **Empresa:** VALCICLEA SARKIS CELESTINO

3. COMISSÃO AVALIADORA

Conforme previsto no item **10.9.2 do Edital**, a degustação foi realizada por equipe composta por cinco membros:

1. **Dra. Cley Barbosa Martins** - Promotora de Justiça de Entrância Final
2. **Júlio César Albuquerque Lima** - Assessor de Relações Públicas e Cerimonial
3. **Lucas Eduardo Oliveira de Souza** - Assessor de Cerimonial
4. **Marcos André Abensur** - Diretor de Orçamento e Finanças
5. **Anne Jakeline Carvalho das Neves** - Pregoeira

4. OBJETIVO DA DEGUSTAÇÃO

A degustação é procedimento que segue estrita vinculação aos subitens 10.9.1 e 10.9.2 do Edital, e tem por objetivo avaliar a **conformidade técnica e qualitativa** do serviço de buffet apresentado pelo licitante melhor

classificado, verificando se os itens ofertados:

- Reproduzem fielmente o **cardápio proposto**;
- Atendem aos **padrões de qualidade, higiene e apresentação** exigidos no Edital e no Termo de Referência;
- São compatíveis com o **padrão institucional do MPAM**.

5. ITENS SUBMETIDOS À DEGUSTAÇÃO

- Item 02 Serviço de Almoço/Jantar

6. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO ADOTADOS

A avaliação técnica observou os critérios previstos nos subitens 10.9.1 e 10.9.2 do instrumento convocatório, combinados com as exigências do Termo de Referência Nº 10.2025.ARPC.2010235.2025.014487.

6.1 Qualidade dos alimentos - (Edital, item 10.9.2)

Foram avaliados os seguintes aspectos objetivos, expressamente previstos no edital:

- Sabor dos alimentos apresentados;
- Temperatura adequada no momento do serviço;
- Textura compatível com o tipo de preparo;
- Qualidade e frescor dos ingredientes utilizados.

Fundamentação:

Edital, item 10.9.2, que prevê a avaliação de “sabor, temperatura, textura e qualidade dos ingredientes”.

6.2 Apresentação do serviço - (Edital, item 10.9.2, c/c Termo de Referência, item 1.7)

Foi analisada a apresentação geral dos alimentos e do serviço prestado, considerando:

- Disposição visual dos pratos e bandejas;
- Organização do serviço;
- Adequação ao padrão institucional do Ministério Público do Estado do Amazonas.

Fundamentação:

Edital, item 10.9.2 (“apresentação”);

Termo de Referência, item 1.7, que exige padrão compatível com a classificação do evento e imagem institucional.

6.3 Atendimento da equipe durante a degustação - (Edital, item 10.9.2, c/c Termo de Referência, item 5.1.2)

Foram observados os aspectos relacionados ao atendimento, tais

como:

- Postura profissional da equipe;
- Organização do atendimento;
- Quantidade e atuação dos profissionais disponibilizados.

Fundamentação:

Edital, item 10.9.2 (“atendimento”);

Termo de Referência, item 5.1.2, que estabelece quantitativo mínimo de garçons e copeiros.

6.4 Conformidade com o cardápio ofertado na proposta - (Edital, item 10.9.1, alínea “b”, c/c Termo de Referência, item 1.6)

Foi verificada a fidelidade entre o cardápio apresentado na degustação e aquele ofertado na proposta do licitante, considerando:

- Correspondência entre os itens servidos e os itens propostos;
- Observância das quantidades e composição do cardápio;
- Atendimento às exigências específicas previstas no Termo de Referência.

Fundamentação:

Edital, item 10.9.1, alínea “b”: *“a degustação deverá reproduzir fielmente os itens e cardápio propostos”*;

Termo de Referência, item 1.6, que define os cardápios a serem oferecidos.

6.5 Aspectos de logística, pontualidade e organização do serviço (Edital, item 10.9.1, alínea “d”)

Também foram avaliados os aspectos operacionais do serviço, incluindo:

- Pontualidade na execução da degustação;
- Organização logística;
- Disponibilização de utensílios, materiais e equipe, sem ônus para a Administração.

Fundamentação:

Edital, item 10.9.1, alínea “d”, que autoriza a avaliação de logística, pontualidade e organização do serviço.

7. DA AVALIAÇÃO

Foi realizada, no dia 27/04/2026, às 12:00, na sala VIP Sala do Auditório Carlos Bandeira de Araújo a Degustação de itens referentes ao serviço de almoço/jantar apresentados pela licitante **VALCICLEA SARKIS CELESTINO, CNPJ N.º 22.426.898/0001-05.**

O procedimento foi conduzido por equipe composta por membros e servidores desta Procuradoria-Geral de Justiça, com a finalidade de aferir a aderência do serviço ofertado às especificações técnicas e ao padrão de qualidade

exigido, especialmente quanto aos critérios de sabor, apresentação, temperatura, textura, qualidade dos ingredientes, atendimento e demais aspectos técnicos pertinentes, nos termos do item 10.9.2 do instrumento convocatório. Nesse contexto, avaliou-se, ainda, a organização, logística e capacidade operacional da empresa, com fundamento no item 10.9.1 do edital.

Ressalta-se que as avaliações ora consignadas baseiam-se exclusivamente na percepção direta e colegiada dos avaliadores, enquanto usuários potenciais do serviço, nos critérios expressamente previstos no Edital e no Termo de Referência, não pressupondo juízo técnico especializado de natureza acadêmica ou profissional.

Na ocasião, foi apresentado cardápio correspondente ao serviço de almoço/jantar, composto por:

Entradas: caldo verde;

Pratos principais: medalhão de bacon, pirarucu na manteiga de garrafa, estrogonofe de grão de bico;

Massas: Pene ao pesto, pene integral, molho pomodoro fresco.

Guarnições: arroz branco, farofa, salada tropical, batatas coradas com alecrim, beringela à parmegiana.

Sobremesas: salada de frutas e creme de limão;

Bebidas: sucos de polpa naturais (taperebá, cupuaçu e goiaba) e água mineral.

7.1 Análise da Degustação

a) Qualidade dos alimentos - *(Edital, item 10.9.2)*

Com base na **percepção direta e colegiada** dos membros da Comissão, verificou-se que a qualidade dos alimentos apresentados **não atendeu plenamente** aos critérios previstos no Edital, especialmente quanto a sabor, textura e qualidade percebida dos itens servidos.

No entendimento majoritário, alguns pratos apresentaram desempenho sensorial aquém do esperado, considerando o tipo de preparação e o padrão institucional do evento, destacando-se:

- **Prato de peixe (pirarucu):** o sabor foi percebido como pouco pronunciado por parte majoritária da Comissão, o que impactou negativamente a avaliação quanto à qualidade global do item, sobretudo em razão da relevância do ingrediente regional;
- **Pratos de massa com molho vermelho:** o molho apresentou consistência excessivamente líquida e baixa aderência à massa, o que comprometeu a experiência de consumo;
- **Preparações com alho ou ervas:** observou-se predominância acentuada desses ingredientes, gerando percepção de desequilíbrio de sabores;
- **Strogonoff vegano de grão-de-bico:** proposta conceitualmente adequada como alternativa ao consumo de proteínas animais, entretanto apresentou textura e conjunto de sabores avaliados como pouco atrativos pela maioria dos avaliadores não refletindo adequadamente como esperado o prato original;
- **Preparações frias:** Salada com uso de manga em estágio avançado de maturação. Houve perda de textura, frescor e

equilíbrio ácido. Em preparações frias, a seleção do ponto da fruta é determinante para qualidade final;

- **Sobremesa:** Apresenta baixa complexidade e não atende a critérios de inovação ou sofisticação esperados em serviços com proposta gastronômica mais elaborada, como é o caso dos eventos institucionais, o creme de limão estava em desequilíbrio na relação açúcar/acidez. O dulçor excessivo comprometeu o perfil sensorial esperado, reduzindo a identidade cítrica da preparação. Adequação a restrições alimentares: Não foi identificada sobremesa específica para públicos com restrição glicêmica. A salada de frutas não atende plenamente essa demanda, considerando o índice glicêmico de determinadas frutas.

Tais aspectos evidenciam **inconsistência técnica e falhas reiteradas**, incompatíveis com o padrão de qualidade exigido para contratação pública de serviços de buffet

Ressalta-se que tais apontamentos decorrem da **avaliação prática do produto final apresentado**, nos termos dos critérios objetivos previstos no instrumento convocatório.

b) Apresentação do serviço - (Edital, item 10.9.2, c/c Termo de Referência, item 1.7)

A apresentação do serviço foi considerada **funcional**, porém avaliada como **insuficiente sob o aspecto de adequação operacional e padronização institucional**, conforme entendimento majoritário da Comissão.

Observou-se que determinados elementos utilizados no serviço impactaram negativamente sua funcionalidade, notadamente:

- **Toalhas de mesa em renda**, que se mostraram pouco estáveis durante o uso, dificultando a acomodação segura de utensílios e louças;
- **Guardanapos de tecido sintético**, cuja capacidade funcional (absorção e conforto no uso) foi avaliada como limitada para o tipo de serviço prestado.

Registra-se que essas observações se relacionam à adequação mínima esperada quanto à funcionalidade, higiene e apresentação compatível com o padrão institucional exigido no Termo de Referência.

Acrescenta-se que, embora tenham sido disponibilizadas placas de identificação dos alimentos e bandejas apropriadas para acondicionamento de talheres, a apresentação visual do conjunto mostrou-se **simples e pouco estruturada**, com disposição predominantemente linear dos itens e **predominância quase absoluta da cor branca**, sem contraste visual ou composição que auxiliasse na organização do serviço ou na leitura das diferentes etapas do cardápio.

Observou-se, ainda, que os elementos decorativos utilizados apresentaram caráter pontual e isolado, **sem integração com a disposição dos pratos ou com a ambientação do serviço**, não contribuindo para a construção de uma mesa compatível com o padrão institucional usualmente adotado por este órgão em simpósios, coquetéis e eventos oficiais.

Dessa forma, a apresentação observada atendeu aos aspectos funcionais mínimos, porém **não refletiu o cuidado visual e a padronização esperados para eventos institucionais**, comprometendo a adequação do serviço à imagem institucional, conforme previsto no item 1.7 do Termo de Referência.

c) Atendimento da equipe durante a degustação - (Edital, item 10.9.2, c/c Termo de Referência, item 5.1.2)

O atendimento foi avaliado como **satisfatório quanto à cordialidade e ao quantitativo mínimo de profissionais disponibilizados**, permitindo a realização da degustação sem intercorrências relevantes.

Todavia, no entendimento majoritário da Comissão, o desempenho da equipe de atendimento **não foi suficiente para mitigar** as insuficiências verificadas na qualidade e na apresentação do serviço como um todo, permanecendo híidas as demais conclusões técnicas registradas.

d) Conformidade com o cardápio ofertado na proposta

Do ponto de vista **formal e quantitativo**, constatou-se que os itens apresentados na degustação correspondem, em linhas gerais, às categorias e quantidades mínimas previstas no cardápio ofertado pela licitante. Contudo, a maioria da Comissão consignou que a verificação de conformidade exigida pelo Edital **não se esgota na simples correspondência nominal dos pratos**, devendo abranger a **fidelidade qualitativa, técnica e funcional** em relação ao serviço proposto.

Nesse sentido, a avaliação majoritária indicou que, apesar da apresentação formal dos itens, **a forma como foram executados impactou negativamente o atendimento aos critérios de qualidade e padrão institucional**, observando-se, entre outros pontos:

- percepção limitada de sabor em determinados pratos principais;
- consistência e apresentação de massas e molhos aquém do esperado;
- sobremesas com baixo impacto sensorial e sem alternativa adequada para restrições alimentares;
- forma de serviço de bebidas previamente adoçadas, considerada inadequada sob a ótica de adequação funcional e atendimento a diferentes perfis de consumo.

Assim, concluiu-se que, **embora o cardápio tenha sido reproduzido em termos formais**, a execução apresentada **não assegurou a conformidade qualitativa exigida**, afetando o atendimento aos critérios previstos nos itens 10.9.1 e 10.9.2 do Edital.

e) Aspectos de logística, pontualidade e organização do serviço

A degustação foi realizada no local, data e horário previamente informados, não havendo registro de atrasos ou falhas relevantes quanto à logística. A empresa disponibilizou os alimentos, utensílios e equipe necessários à execução do procedimento, atendendo às exigências editalícias quanto à organização mínima do serviço.

Observa-se, entretanto, que a dinâmica operacional e a estrutura apresentada na degustação refletiram um modelo mais enxuto, recomendando-se atenção, em futura execução contratual, quanto à reprodução integral do padrão operacional prometido para eventos institucionais de maior porte.

7.2 Considerações Finais

Conforme o edital, a degustação deve reproduzir fielmente as condições reais de execução do serviço, constituindo instrumento de verificação da capacidade logística e operacional da licitante. Nesse contexto, as falhas observadas evidenciam risco concreto de execução em desacordo com o Termo de Referência.

A partir da consolidação das manifestações individuais dos membros da Comissão Avaliadora, constatou-se que, embora o cardápio tenha sido formalmente apresentado e o atendimento tenha ocorrido sem intercorrências relevantes, a execução do serviço revelou falhas relevantes e recorrentes, capazes de impactar negativamente o atendimento aos critérios mínimos exigidos.

Em serviços de bufê para órgãos públicos, a avaliação não se limita à escolha dos pratos, mas abrange a experiência completa do serviço (mise en place, apresentação, sabor, temperatura, utensílios e protocolo). Nessa perspectiva, as insuficiências observadas não se limitaram a aspectos pontuais ou subjetivos, mas refletiram fragilidade na entrega qualitativa do serviço, evidenciada em diferentes componentes da avaliação, tais como qualidade percebida dos alimentos, funcionalidade da apresentação e adequação do serviço ao público institucional.

Dessa forma, a degustação realizada não demonstrou a aptidão necessária para a execução do objeto nos padrões exigidos pela Administração, caracterizando o descumprimento das especificações técnicas assumidas e atraindo a hipótese de não aceitação da proposta, nos termos dos itens 10.3 e 10.9 do Edital do Pregão Eletrônico nº 94.003/2026.

8. CONCLUSÃO

Com fundamento na avaliação técnica realizada, nos termos dos itens **10.9.1 e 10.9.2 do Edital**, e considerando o **entendimento majoritário da Comissão Avaliadora**, conclui-se que:

A degustação ATENDEU às especificações técnicas do Edital e do Termo de Referência

A degustação NÃO ATENDEU às especificações técnicas do Edital e do Termo de Referência

Com base na avaliação realizada, esta Comissão manifesta-se desfavoravelmente à aceitação da proposta técnica, para fins de prosseguimento do certame, nos termos do item 10.9 do Edital do Pregão Eletrônico nº 94.003/2026, em observância aos princípios da vinculação ao instrumento convocatório, da isonomia, da motivação dos atos administrativos e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

09. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO









10. ASSINATURAS

Membros da Comissão Avaliadora

Manaus, 06 de maio de 2026.

CLEY BARBOSA MARTINS
Promotora de Justiça

MARCOS ANDRE ABENSUR

JÚLIO CÉSAR ALBUQUERQUE LIMA
Assessor de Relações Públicas e Cerimonial

ANNE JAKELINE CARVALHO DAS NEVES
Pregoeiro - PORTARIA 201/2026/SUBADM

LUCAS EDUARDO OLIVEIRA DE SOUZA
Assessor de Cerimonial



Documento assinado eletronicamente por **Cley Barbosa Martins, Promotor(a) de Justiça de Entrância Final**, em 07/05/2026, às 12:39, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Júlio César Albuquerque Lima, Assessor(a) de Relações Públicas e Cerimonial**, em 07/05/2026, às 13:56, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Lucas Eduardo Oliveira de Souza, Assessor(a) de Relações Públicas e Cerimonial**, em 07/05/2026, às 13:57, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Anne Jakeline Carvalho das Neves, Membro da Comissão Permanente de Licitação - CPL**, em 08/05/2026, às 09:38, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Marcos André Abensur, Diretor(a) de Orçamento e Finanças - DOF**, em 08/05/2026, às 09:58, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no link http://sei.mpam.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **2140078** e o código CRC **D58A7D27**.