



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

RELATÓRIO Nº 7.2026.ARPC.2160402.2025.014487

RELATÓRIO DE DILIGÊNCIA - DEGUSTAÇÃO

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:** 20 de maio 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 13/05/2026.
- **Empresa:** CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA - **CNPJ:** 09.199.109/0001-74.

3. COMISSÃO AVALIADORA

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

1. **Dra. Cley Barbosa Martins** - Promotora de Justiça de Entrância Final
2. **Marlon André Mendes Bernardo** - Diretor-Geral
3. **Júlio César Albuquerque Lima** - Assessor de Relações Públicas e Cerimonial
4. **Anne Jakeline Carvalho das Neves** - Pregoeira

5. **Kátia Renata da Silva Silvestre** – Membro da Comissão Permanente de Licitação

6. **Lucas Eduardo Oliveira de Souza** – Assessor de Cerimonial

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 20/05/2026, 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 **CONTEMPORANEO FESTAS E EVENTOS LTDA - CNPJ: 09.199.109/0001-74**.

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 se baseiam 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: Salgados, pérolas de ricota, stick caprese ao pesto e *bruschetta* de berinjela;

Pratos principais: Filé ao molho de mostarda, Pirarucu na (com)alcaparra, Tambaqui no tucupi, Peito de frango grelhado com molho de ervas e Ceviche de Banana da Terra (opção vegetariana);

Massas: Penne ao Pesto, Pene integral ao molho de lentilhas (opção vegetariana) e Lasanha de Beringela (opção vegetariana);

Guarnições: Arroz com Brócolis, Arroz integral, Salada de Quinoa, Salada Tropical e Salada de legumes ao forno;

Sobremesas: Docinhos, Creme de Limão e Supremo de Cupuaçu.

Bebidas: sucos de polpa naturais (maracujá com canela, melancia com morango e água saborizada) e água mineral.

Além do cardápio de almoço, a empresa apresentou também preparações relacionadas a outros itens previstos no edital, notadamente Café da Manhã, *Coquetel*, *Coffee Break*, *Brunch* e *Finger Food*. Dentre essas opções, destacam-se: mesa de frios (composta por queijos,

embutidos e frutas diversas), bolos variados, salada de frutas com toppings de mel, granola e molho de maracujá, frutas frescas, terrine de gorgonzola com damasco, queijo brie com nozes, queijo e pasta veganos, pão tipo mini francês com queijo coalho, tucumã e banana, bolo de maracujá, tortinhas de chocolate com cereja e de frutas vermelhas, patês de frango e de ricota, cesta de pães acompanhada de croutons, brownie, carpaccio com rúcula e parmesão, geleias de frutas vermelhas e de cupuaçu, falafel, trouxinhas de brie com frutas vermelhas, além de café e leites variados (integral, sem lactose, desnatado e vegetal).

7.1 Análise da Equipe Técnica

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

A Comissão registrou que os alimentos apresentados demonstraram **elevado padrão de qualidade sensorial**, com adequado equilíbrio de sabores, textura compatível com o tipo de preparo e utilização de insumos percebidos como frescos e bem selecionados.

Os pratos quentes apresentaram-se em **condições adequadas de temperatura**, enquanto os itens frios mantiveram características compatíveis com conservação e exposição apropriadas.

Destacou-se positivamente a **variedade de preparações apresentadas**, incluindo opções com proteínas, massas, alternativas vegetarianas e itens regionais, evidenciando atenção à diversidade de públicos e perfis alimentares.

Registra-se, contudo, de forma pontual, que alguns itens, apesar de saborosos, apresentaram aspecto quebradiço no momento do serviço. Tal ocorrência, entretanto, não comprometeu o conjunto da avaliação, sendo considerada de baixa relevância diante da qualidade global observada.

Registra-se, contudo, de forma pontual, que alguns itens, embora saborosos, apresentaram aspecto quebradiço no momento do serviço. Tal ocorrência, entretanto, **não comprometeu a avaliação global, sendo considerada de baixa relevância diante do elevado padrão de qualidade verificado no conjunto das preparações.**

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

A apresentação geral do serviço evidenciou **bom nível de organização, cuidado estético e coerência visual**, com disposição harmoniosa dos alimentos em mesas estruturadas.

Observou-se que:

- Houve **setorização adequada dos itens** (café da manhã, almoço, *coffee break* e coquetel), facilitando a compreensão do serviço;
- Os alimentos estavam dispostos em **travessas adequadas e recipientes compatíveis com o tipo de preparo**;
- A composição visual revelou **boa variedade de cores, texturas e alturas**,

contribuindo para a atratividade do serviço;

- Foram utilizados elementos decorativos e organização de mesa que conferiram **aspecto institucional e profissional à apresentação**;
- A montagem apresentou-se **limpa, organizada e funcional**, permitindo fluxo adequado dos usuários.

A apresentação mostrou-se **compatível com eventos institucionais e corporativos**, atendendo ao padrão esperado pela Administração.

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

O atendimento foi considerado **adequado e compatível com a natureza do serviço**, com postura profissional, cordialidade e organização da equipe durante todo o procedimento.

Verificou-se presença de equipe suficiente para apoio à degustação, com **boa condução do serviço e reposição adequada dos itens**, sem interrupções ou desorganização.

d) Conformidade com o cardápio ofertado na proposta

Para fins de equidade, a análise do cardápio concentrou-se nos itens indicados pela empresa como correspondentes ao serviço de almoço/jantar, constatando-se que estes estavam em conformidade com o cardápio ofertado na proposta e Termo de Referência.

Adicionalmente, a empresa apresentou, de forma complementar, **diversas modalidades de serviço previstas no Termo de Referência**, incluindo café da manhã, *coffee break*, *brunch*, *coquetel* e *finger foods*, demonstrando:

- Domínio técnico sobre diferentes composições de cardápio;
- Capacidade de adaptação a diferentes formatos de evento;
- Variedade de itens doces, salgados, frios, quentes e opções especiais (inclusive veganas).

Ressalta-se que a apresentação desses itens, embora não obrigatória para o objeto avaliado, contribuiu para evidenciar a capacidade operacional e a versatilidade da empresa na execução dos serviços previstos no edital.

e) Aspectos de logística, pontualidade e organização do serviço

A degustação foi realizada **no horário previamente estabelecido**, sem atrasos ou intercorrências, evidenciando adequada capacidade de planejamento e cumprimento de cronograma.

A empresa demonstrou **organização logística satisfatória**, com adequada utilização do espaço físico disponível, montagem estruturada das mesas e disponibilização de utensílios, materiais e suporte operacional necessários.

Não foram observadas falhas operacionais, improvisações ou descontinuidades na execução do serviço.

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.

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, temperatura, utensílios e protocolo). Nessa perspectiva, a forma como foi apresentada e executada a degustação refletiu o padrão esperado para eventos oficiais.

A degustação transcorreu sem maiores intercorrências, demonstrando **adequação da execução aos parâmetros exigidos no Edital**, tanto em termos de quantidade e qualidade quanto de organização e capacidade operacional.

A apresentação de itens adicionais contribuiu para evidenciar a **versatilidade e capacidade técnica da empresa**, reforçando sua aptidão para execução de diferentes tipos de serviço previstos no objeto.

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

8. CONCLUSÃO

Após a degustação e análise técnica dos itens apresentados, a Comissão Avaliadora concluiu 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 favoravelmente 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.

09. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

Registro fotográfico em Anexo (2160475).

10. ASSINATURAS

Membros da Comissão Avaliadora

Manaus, 27 de maio de 2026.



Documento assinado eletronicamente por **Júlio César Albuquerque Lima, Assessor(a) de Relações Públicas e Cerimonial**, em 27/05/2026, às 10:37, 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 27/05/2026, às 10:37, 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 27/05/2026, às 10:39, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Kátia Renata da Silva, Membro-Secretário de CPL**, em 27/05/2026, às 10:42, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Marlon André Mendes Bernardo, Diretor(a) Geral**, em 27/05/2026, às 10:51, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Cley Barbosa Martins, Promotor(a) de Justiça de Entrância Final**, em 27/05/2026, às 13:12, 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 **2160402** e o código CRC **89E44C02**.

2025.014487

v7