



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

RELATÓRIO Nº 5.2026.ARPC.2123257.2025.014487

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/PJ 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:** 13 de abril de 2026
- **Horário:** 11h
- **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 09/04/2026.
- **Empresa:** RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA

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. **Júlio César Albuquerque Lima** - Assessor de Relações Públicas e Cerimonial
3. **Lucas Eduardo Oliveira de Souza** - Assessor de Cerimonial
4. **Sarah Madalena Barbosa Côrtes de Melo** - Presidente da Comissão Permanente de Licitação
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 13/04/2026, às 11:00, na sala VIP Sala do Auditório Carlos Bandeira de Araújo a Degustação de itens referentes ao serviço de almoço/jantar apresentados pela licitante **RENOVO CONSULTORIA E EVENTOS LTDA., CNPJ N.º 15.092.773/0001-12.**

O procedimento foi conduzido por equipe técnica 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.

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

Entradas: caldo de camarão, caldo verde e espeto de frios (azeitona com salame e queijo);

Pratos principais: carne assada de panela (lagarto) e frango ao vinho (sobrecoxa);

Guarnições: arroz branco, feijão, legumes grelhados, purê e farofa;

Sobremesas: pudim, salada de frutas e creme de cupuaçu;

Bebidas: sucos de polpa naturais (maracujá, graviola e morango) e água mineral.

7.1 Análise da Equipe Técnica

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

No tocante ao sabor e à qualidade dos alimentos, a equipe técnica registrou que os pratos apresentaram características compatíveis com refeições de padrão comercial.

Todavia, verificou-se relevante inconformidade quanto à temperatura de serviço, uma vez que os alimentos quentes foram apresentados frios, indicando falhas no controle operacional, circunstância que contraria o disposto no item 10.9.1, alínea "c", do Edital, segundo o qual os alimentos devem ser preparados e servidos nas mesmas condições e padrões de qualidade prometidos na proposta.

Ressalte-se que a adequada manutenção da cadeia térmica constitui requisito essencial à qualidade e segurança do serviço de alimentação, bem como elemento indissociável da aferição da capacidade operacional da licitante.

Constatou-se excesso de tempero (pimenta preta, temperos verdes, etc) em parte significativa dos itens, prejudicando o equilíbrio dos sabores e a adequação ao público institucional.

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

No tocante à apresentação e à execução do serviço, a equipe técnica registrou inconsistências objetivas quanto à organização e ao padrão mínimo de

montagem, aspectos cuja avaliação é expressamente autorizada pelo item 10.9.1, alínea “d”, do Edital.

Foram observados, entre outros pontos:

- Ausência de mesa posta e de utilização de sousplat;
- Talheres dispostos diretamente sobre a mesa;
- Entrada “espetinho de frios” servida em pires, inadequado sob os aspectos funcional e visual
- Sobremesas apresentadas em embalagens plásticas descartáveis, com fornecimento de talheres de plástico;
- Pudim servido sem desenformar.
- Ausência de placas de identificação dos alimentos, comprometendo a informação ao público, especialmente quanto à composição dos itens.
- Rechaud com sinais de desgaste e sem adequada apresentação visual;

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

No tocante ao atendimento, verificou-se ausência de condução adequada do serviço, com falhas na organização do fluxo, inexistência de reposição orientada e ausência de elementos essenciais para a correta prestação do serviço, comprometendo a experiência global da degustação e o padrão esperado para eventos institucionais.

d) Conformidade com o cardápio ofertado na proposta

Em relação à conformidade com o cardápio ofertado, constatou-se inconformidade relevante, consubstanciada na ausência do item “massas”, previsto na composição do serviço de almoço/jantar conforme o Termo de Referência e a proposta apresentada pela licitante.

Tal omissão descaracteriza a reprodução fiel do cardápio ofertado, em afronta ao item 10.9.1, alínea “b”, do Edital, o qual exige que a degustação reflita integralmente os itens propostos, configurando descumprimento objetivo das especificações técnicas assumidas.

e) Aspectos de logística, pontualidade e organização do serviço

Em relação a logística e operacionalização, foi identificado:

- Baixo nível de atenção aos detalhes operacionais.
- Ausência de material próprio de apoio.

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.

As inconformidades verificadas dizem respeito a aspectos essenciais da execução do objeto, notadamente à temperatura de serviço, à apresentação, à organização, à adequação dos utensílios e à fidelidade ao cardápio proposto, elementos indissociáveis da aferição da capacidade 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 não refletiu o padrão esperado para eventos oficiais.

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

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 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.

09. RELATÓRIO FOTOGRÁFICO



10. ASSINATURAS

Membros da Comissão Avaliadora

Manaus, 14 de abril de 2026.

CLEY BARBOSA MARTINS
Promotora de Justiça

SARAH MADALENA BARBOSA DE ORTES DE MELO
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

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 **Anne Jakeline Carvalho das Neves, Membro da Comissão Permanente de Licitação - CPL**, em 16/04/2026, às 14:17, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Sarah Madalena Barbosa Santos Cortes, Presidente da Comissão Permanente de Licitação - CPL**, em 16/04/2026, às 14:17, 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 16/04/2026, às 14:32, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Lucas Eduardo Oliveira de Souza, Agente de Serviço - Administrativo**, em 16/04/2026, às 14:34, 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 16/04/2026, às 14:35, 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 **2123257** e o código CRC **690C541C**.