



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP - POLÍCIA FEDERAL
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES - CPL/SELOG/SR/PF/AM

Assunto: **DILIGÊNCIA EMPRESA LOCAL DE SERVIÇOS DE BUFFET - (MANAUARA BUFFET) - REPRESENTANTE LOCAL DA LICITANTE INOVETUR TURISMO**

Destino: **CPL/SELOG/SR/PF/AM**

Processo: **08240.004417/2026-78**

Interessado: **SR/PF/AM**

1. INTRODUÇÃO

1.1. O presente documento tem por finalidade registrar a avaliação da amostra apresentada pela empresa **MANAUARA BUFFET**, realizada no dia 14/10/2026, em atendimento às disposições previstas no Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 105/2026, destinado à contratação de serviços de alimentação para eventos institucionais.

1.2. A etapa de degustação tem por objetivo verificar a conformidade dos produtos e serviços ofertados com as especificações estabelecidas no Termo de Referência, permitindo à Administração avaliar aspectos relacionados à qualidade dos alimentos, sabor, textura, apresentação, condições de acondicionamento, atendimento aos requisitos de higiene e segurança alimentar, bem como demais características necessárias à adequada execução contratual.

1.3. A avaliação foi realizada pela comissão designada pela Administração, observando os critérios estabelecidos no item 4.4.3 do Termo de Referência, com base na análise dos produtos efetivamente apresentados pela empresa durante a sessão de degustação.

1.4. Os apontamentos constantes neste relatório refletem as observações realizadas pelos integrantes da comissão durante a avaliação da amostra, constituindo subsídio técnico para a aferição da aceitabilidade da proposta e do atendimento às exigências previstas no instrumento convocatório.

2. QUALIDADE DOS INGREDIENTES UTILIZADOS

2.1. Foi verificada a utilização de ingredientes compatíveis com os produtos apresentados, destacando-se positivamente a tapioca preparada na hora, acompanhada de ingredientes regionais como tucumã, banana e queijo, os quais valorizaram a culinária local e apresentaram boa qualidade sensorial.

2.2. Entretanto, foi constatado o descumprimento do item 4.4.2.b do Termo de Referência, uma vez que a amostra não contemplou opção de salgado vegano, conforme exigido para avaliação da proposta.

3. SABOR E TEXTURA DOS INGREDIENTES UTILIZADOS

3.1. A equipe de avaliação constatou que parte dos salgados apresentou características abaixo do esperado, especialmente em relação ao tempero empregado, resultando em preparações percebidas como **insossas**, com impacto negativo na experiência gastronômica dos avaliadores.

3.2. Verificou-se, ainda, que a sobremesa à base de cupuaçu apresentou dulçor e acidez excessivamente acentuado, comprometendo o equilíbrio entre os sabores e reduzindo a harmonização esperada para esse tipo de preparação.

4. APRESENTAÇÃO VISUAL

4.1. A apresentação dos produtos não atingiu o padrão esperado para a contratação pretendida.

4.2. Considerando que a futura contratação tem como objetivo atender eventos da Polícia Federal, incluindo atividades de representação institucional, a comissão entendeu que a apresentação da mesa não demonstrou nível de organização e refinamento compatíveis com a natureza dos eventos que

poderão ser atendidos.

4.3. Foi observado que:

4.3.1. não foram utilizadas toalhas de mesa;

4.3.2. não foram utilizadas cestas ou suportes adequados para disposição dos alimentos;

4.3.3. foram utilizadas boleiras simples para apresentação dos produtos;

4.3.4. houve ausência de alguns utensílios necessários ao adequado serviço, tais como colheres, facas e taças.

4.4. Tais aspectos impactaram negativamente a avaliação do critério de apresentação visual.

5. CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE

5.1. A equipe verificou que as condições de acondicionamento dos produtos apresentados não atenderam integralmente ao padrão esperado para a contratação. Durante a degustação, observou-se que as bebidas não foram disponibilizadas em temperatura adequadamente refrigerada para consumo, especialmente a água mineral.

5.2. Também foram identificadas fragilidades na forma de disposição e organização dos itens apresentados, as quais impactaram negativamente a percepção geral do serviço. A ausência de elementos básicos de apoio e acondicionamento, tais como toalhas de mesa, cestas para exposição dos alimentos e utensílios necessários ao serviço, contribuiu para uma apresentação aquém daquela esperada para eventos institucionais.

6. ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

6.1. Não foram identificadas, durante a degustação, inconformidades relacionadas à higiene dos alimentos ou ao manuseio realizado pela equipe presente.

6.2. Além disso, o atendimento prestado pelos representantes da empresa foi considerado satisfatório, tendo a comissão verificado postura profissional, cordialidade e disponibilidade para esclarecimentos e apoio durante a realização da degustação.

7. CONCLUSÃO

7.1. Considerando os critérios de avaliação estabelecidos no item 4.4.3 do Termo de Referência, a equipe de avaliação verificou que a amostra apresentada pela empresa **MANAUARA BUFFET** apresentou aspectos positivos, especialmente quanto à qualidade da tapioca preparada na hora, que valorizou elementos da culinária regional amazônica, bem como quanto à postura profissional, cordialidade e prestatividade demonstradas pela equipe responsável pelo atendimento durante a degustação.

7.2. Entretanto, foram identificadas inconsistências relevantes em critérios considerados essenciais para a futura execução contratual, notadamente quanto à **apresentação visual dos produtos e da estrutura disponibilizada**, ao atendimento integral das exigências previstas no Termo de Referência, às características sensoriais de parte dos alimentos avaliados e às condições de acondicionamento de determinados itens.

7.3. A equipe de avaliação destaca que a **apresentação dos alimentos e da estrutura de serviço possui relevância significativa para a presente contratação**, uma vez que os serviços serão destinados ao atendimento de eventos promovidos pela Polícia Federal e demais atividades relacionadas à representação institucional da Corporação. Nessas ocasiões, a qualidade da apresentação não se limita a aspecto meramente estético, constituindo elemento diretamente associado à imagem institucional transmitida aos participantes, autoridades e instituições parceiras.

7.4. Nesse contexto, a ausência de elementos básicos de composição e apresentação da mesa, tais como toalhas, suportes adequados para exposição dos alimentos e utensílios necessários ao serviço, associada às demais observações registradas ao longo da avaliação, comprometeu a percepção de compatibilidade da amostra com o padrão de qualidade esperado para os eventos atendidos pela contratação.

7.5. Verificou-se, ainda, o não atendimento ao item 4.4.2.b do Termo de Referência, em razão da ausência de opção de salgado vegano na amostra apresentada, em desacordo com exigência

expressamente prevista para a fase de degustação.

7.6. Diante do conjunto de aspectos observados e considerando os critérios de avaliação previstos no Termo de Referência, a equipe de avaliação entende que a amostra apresentada **não demonstrou aderência suficiente ao padrão qualitativo exigido para a contratação**, razão pela qual sugere a **não aceitação da empresa indicada pela INOVETUR como fornecedora para o objeto licitado**, recomendando o prosseguimento do certame conforme as regras estabelecidas no instrumento convocatório.

SCARLETH YOSHI ODA
Integrante Técnico
CS/SR/PF/AM

MATHEUS LIBÓRIO LIMA DE ANDRADE
Integrante Administrativo
CPL/SELOG/SR/PF/AM

LORRAINY DA COSTA VIEIRA ARAÚJO
Integrante Técnico
GAB/SR/PF/AM



Documento assinado eletronicamente por **LORRAINY DA COSTA VIEIRA ARAUJO**, **Agente Administrativo(a)**, em 16/10/2026, às 10:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **MATHEUS LIBORIO LIMA DE ANDRADE**, **Agente de Polícia Federal**, em 16/10/2026, às 10:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **SCARLETH YOSHI ODA**, **Agente de Polícia Federal**, em 16/10/2026, às 12:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei4.pf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&cv=148726510&crc=1A797BA1.
Código verificador: **148726510** e Código CRC: **1A797BA1**.