



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

Assunto: **DILIGÊNCIA EMPRESA LOCAL DE SERVIÇOS DE BUFFET - (LES AMES GOURMET) - 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 relatório tem por finalidade registrar a avaliação da amostra apresentada pela empresa **LES AMES GOURMET (CNPJ: 42.114.689/0001-25)** no dia 19/10/2026, em atendimento às disposições estabelecidas no Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 105/2026, destinado à contratação de serviços coffe-break para apoio a eventos da Polícia Federal no Amazonas.

1.2. A etapa de degustação tem por objetivo verificar a conformidade dos produtos e serviços ofertados com as especificações previstas no Termo de Referência, permitindo à Administração avaliar aspectos relacionados à qualidade dos ingredientes utilizados, sabor e textura dos produtos, apresentação visual, condições de acondicionamento e transporte, bem como atendimento aos requisitos de higiene e segurança alimentar.

1.3. A avaliação foi realizada pela comissão designada para este fim, observando os critérios estabelecidos no item 4.4.3 do Termo de Referência.

2. QUALIDADE DOS INGREDIENTES UTILIZADOS

2.1. A comissão verificou que os ingredientes empregados nas preparações apresentaram boa qualidade, frescor e compatibilidade com o padrão esperado para a contratação.

2.2. Destacou-se positivamente a utilização de elementos característicos da culinária regional amazônica, incluindo preparações contendo tucumã, banana, queijo regional, pirarucu e sobremesas à base de cupuaçu, contribuindo para valorização da gastronomia local e para a identidade dos serviços a serem prestados em eventos institucionais da Polícia Federal.

2.3. Também foi observada a disponibilização de opções voltadas a diferentes perfis alimentares, incluindo preparações vegetarianas, veganas, sem glúten e sem lactose, além de frutas frescas.

3. SABOR E TEXTURA DOS INGREDIENTES UTILIZADOS

3.1. De forma geral, os produtos apresentados foram considerados saborosos e compatíveis com o padrão de qualidade esperado para a contratação.

3.2. A comissão registrou positivamente a diversidade de sabores oferecidos, incluindo preparações doces e salgadas, combinações regionais, opções agridoces, cestinhas crocantes, hambúrgueres, bruschettas, preparações com camarão, croissants e salgados à base de pirarucu.

3.3. Como observações pontuais, alguns avaliadores relataram que a opção vegana apresentou sabor abaixo do esperado, com tempero pouco marcante. Foi registrado ainda que o molho pesto utilizado na preparação caprese apresentou sabor pouco perceptível, reduzindo o destaque esperado da preparação. Também houve observação de que o suco de taperebá apresentou sabor menos intenso do que o esperado.

3.4. Tais apontamentos, contudo, foram considerados pontuais diante do conjunto geral da amostra.

4. APRESENTAÇÃO VISUAL

- 4.1. A apresentação visual foi considerada um dos principais pontos fortes da degustação.
- 4.2. A empresa apresentou estrutura compatível com o padrão institucional esperado para a contratação, utilizando toalhas de mesa, arranjos florais, bandejas, cestas, boleiras de madeira em diferentes formatos e alturas, louças de porcelana, taças de vidro e jarras de vidro.
- 4.3. A comissão destacou a adoção de identidade visual com temática rústico-tropical, composta por arranjos de flores tropicais, peneiras artesanais utilizadas como suporte para os alimentos, boleiras elevadas de madeira e elementos decorativos regionais, incluindo canoa utilizada como elemento central de apresentação.
- 4.4. A disposição dos alimentos demonstrou cuidado estético, organização e preocupação com a experiência visual dos participantes, compatível com eventos institucionais de representação e recepção de autoridades.
- 4.5. Diante dos aspectos observados, a apresentação visual recebeu avaliação amplamente favorável pela comissão.

5. CONDIÇÕES DE ACONDICIONAMENTO E TRANSPORTE

- 5.1. Os alimentos e bebidas foram apresentados em condições adequadas de conservação e consumo.
- 5.2. Os sucos foram servidos devidamente refrigerados, os alimentos apresentaram temperatura compatível com suas características e não foram observadas inconformidades relacionadas ao acondicionamento dos produtos disponibilizados para degustação.
- 5.3. A diversidade e qualidade dos recipientes utilizados também contribuíram positivamente para a avaliação deste critério, com utilização adequada de boleiras, cestas, bandejas, jarras e outros utensílios destinados ao acondicionamento e exposição dos alimentos.

6. ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 6.1. Durante a degustação não foram observadas situações que indicassem descumprimento das exigências de higiene e segurança alimentar.
- 6.2. Os produtos apresentavam boas condições de conservação e manipulação, não tendo sido constatadas irregularidades aparentes relacionadas ao preparo, transporte ou exposição dos alimentos.
- 6.3. A comissão também destacou positivamente a postura dos colaboradores da empresa durante a realização da degustação. Os profissionais demonstraram cordialidade, organização, disponibilidade e pleno conhecimento sobre os produtos ofertados, respondendo adequadamente aos questionamentos formulados pelos participantes acerca dos ingredientes, preparações e restrições alimentares.

7. CONCLUSÃO

- 7.1. A análise da amostra apresentada pela empresa **LES AMES GOURMET** demonstrou aderência aos critérios de avaliação previstos no Termo de Referência. Os alimentos apresentados evidenciaram boa qualidade dos ingredientes utilizados, diversidade de preparações e adequada valorização da culinária regional amazônica, com destaque para a utilização de insumos típicos da região em diferentes itens do cardápio.
- 7.2. No aspecto sensorial, a avaliação geral foi positiva, tendo sido observada boa aceitação da maior parte das preparações apresentadas. Verificou-se variedade adequada de sabores, diversidade de proteínas, frutas frescas, opções destinadas a restrições alimentares específicas e utilização de elementos característicos da gastronomia regional. Foram disponibilizadas opções veganas, vegetarianas, sem glúten e sem lactose, demonstrando preocupação da empresa com a inclusão de diferentes perfis de público.
- 7.3. Quanto à apresentação visual, a comissão verificou bom padrão de execução, considerado um dos principais destaques da degustação. A utilização de arranjos de flores tropicais, peneiras artesanais, boleiras de madeira, louças de porcelana, taças de vidro, jarras de vidro e demais utensílios contribuiu para a construção de uma identidade visual harmoniosa e compatível com eventos de representação institucional. A disposição dos alimentos demonstrou cuidado estético, organização e atenção aos detalhes, transmitindo padrão compatível com a natureza dos eventos que poderão ser

atendidos pela futura contratação.

7.4. Também foram observadas condições adequadas de acondicionamento dos produtos, correta conservação dos alimentos e bebidas e atendimento satisfatório aos requisitos de higiene e segurança alimentar. Da mesma forma, a equipe responsável pelo atendimento demonstrou profissionalismo, cordialidade e conhecimento dos produtos apresentados, prestando esclarecimentos adequados aos participantes durante toda a degustação.

7.5. A comissão registra que foram observados alguns pontos passíveis de aprimoramento, especialmente relacionados à intensidade de sabor de preparações específicas, como a opção vegana, o molho pesto utilizado na preparação caprese e o suco de taperebá. Entretanto, tais observações apresentaram caráter pontual e não foram consideradas suficientes para comprometer a avaliação global da amostra. Os aspectos positivos verificados quanto à qualidade dos ingredientes, diversidade do cardápio, apresentação visual, estrutura disponibilizada, atendimento prestado e aderência ao padrão institucional esperado revelaram-se significativamente predominantes no conjunto avaliado.

7.6. Considerando o conjunto dos aspectos analisados, a comissão entende que a empresa **LES AMES GOURMET** demonstrou capacidade técnica, operacional e qualitativa compatível com as exigências do Termo de Referência, motivo pelo qual manifesta-se **favoravelmente à aprovação da amostra apresentada e à aceitação da licitante para fins de prosseguimento do certame.**

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

MONICA GOMES MULLER
Integrante Técnico
GAB/SR/PF/AM



Documento assinado eletronicamente por **SCARLETH YOSHI ODA**, **Agente de Polícia Federal**, em 21/10/2026, às 11:59, 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 **MONICA GOMES MULLER**, **Escrivão(ã) de Polícia Federal**, em 20/10/2026, às 16:00, 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=148812737&crc=C35497BD.
Código verificador: **148812737** e Código CRC: **C35497BD**.