



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL FEDERAL DA 6ª REGIÃO
Seção de Administração e Serviços Gerais

MANIFESTAÇÃO

Senhor Pregoeiro/Agente de Contratação,

Trata-se da análise das amostras apresentadas pela empresa **ILMA DA CONCEIÇÃO MONTEIRO ALI ADRI LTDA**, cuja degustação foi realizada em 03/07/2026, com a participação de servidores de diversas unidades do Tribunal, com o objetivo de verificar a conformidade dos produtos ofertados quanto à qualidade, à apresentação e à adequação às especificações estabelecidas nos documentos que instruem o presente processo.

Após a degustação, os participantes encaminharam suas avaliações individuais, as quais se encontram anexadas aos autos e, em conjunto com as observações registradas durante a degustação, fundamentam o presente relatório.

De forma geral, verificou-se que parte dos produtos apresentou qualidade satisfatória, especialmente alguns salgados assados, os folhados, o quindim e os sucos. Entretanto, foram registradas inconformidades relevantes relacionadas tanto à qualidade de determinados alimentos quanto à condução da própria degustação.

O principal ponto de convergência entre os avaliadores foi a reprovação do brigadeiro, cujas características sensoriais foram consideradas incompatíveis com o padrão esperado, havendo registros de sabor de cravo, gosto de produto queimado e textura inadequada.

Também foi constatado que a salada de frutas e o bolo recheado não foram apresentados juntamente com os demais itens previstos para a degustação. A entrega somente ocorreu após comunicação ao representante da empresa presente no local, sendo necessário aguardar aproximadamente 30 minutos para a complementação das amostras.

Após a entrega, verificou-se que o produto apresentado não correspondia ao item solicitado, uma vez que havia sido requisitado bolo em fatias com cobertura, sendo entregue produto semelhante a cupcake. Além da divergência em relação ao solicitado, o produto apresentava textura ressecada.

Quanto à salada de frutas, observou-se que as frutas estavam cortadas em pedaços excessivamente grandes e acompanhadas de suco industrializado, características que comprometeram sua apresentação e qualidade sensorial.

Outros apontamentos registrados pelos participantes incluíram empadas ressecadas, massa do quiche incompatível com a preparação tradicional, recheios reduzidos em alguns produtos, sanduíche com pouco recheio e dúvidas quanto às características sensoriais dos sucos apresentados.

Observou-se, ainda, que o representante da empresa presente durante a degustação não dispunha, de imediato, das informações necessárias para responder aos questionamentos formulados pelos participantes acerca de alguns dos produtos apresentados, sendo necessário contatar outro representante da empresa para prestar os esclarecimentos solicitados.

Em razão do histórico contratual da empresa perante este Tribunal, considera-

se oportuno registrar que, na execução do contrato anterior, referente ao mesmo objeto, foram constatadas ocorrências relacionadas, principalmente, a atrasos na entrega dos pedidos e problemas de qualidade dos produtos fornecidos, circunstâncias que culminaram na instauração de processo de apuração de responsabilidade e na aplicação da penalidade de advertência.

Registra-se, contudo, que, durante aquela contratação, a empresa buscou corrigir as falhas apontadas e demonstrou disponibilidade para atender solicitações emergenciais dos setores requisitantes. Ainda assim, permaneceram ocorrências pontuais até o encerramento da execução contratual.

O histórico contratual ora mencionado não constitui fundamento para a avaliação das amostras apresentadas, a qual decorre exclusivamente das ocorrências verificadas durante a degustação e das avaliações emitidas pelos participantes. Todavia, a existência de registros anteriores envolvendo falhas de natureza semelhante representa elemento adicional a ser considerado quanto à confiabilidade da futura execução contratual.

Diante das avaliações anexadas aos autos e das ocorrências verificadas durante a degustação, conclui-se que as amostras apresentadas não atenderam, de forma satisfatória, ao padrão de qualidade esperado para a futura contratação. A entrega incompleta das amostras, o atraso na complementação dos itens, a divergência entre o produto solicitado e o produto entregue, bem como as deficiências de qualidade identificadas em parte dos alimentos, demonstram que os produtos apresentados não alcançaram o nível de qualidade esperado para o atendimento de eventos institucionais.

Diante do exposto, esta avaliação técnica conclui pela **reprovação das amostras apresentadas**, por não evidenciarem atendimento satisfatório aos requisitos de qualidade previstos para a futura contratação.



Documento assinado eletronicamente por **Renata Lilian de Souza Leao, Supervisor(a) de Seção**, em 07/07/2026, às 15:06, conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.trf6.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **1842743** e o código CRC **DB405899**.