



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL FEDERAL DA 6ª REGIÃO
Diretoria-Geral

DESPACHO Diger 2612/2026

Cuida-se da análise das amostras apresentadas pela empresa **Ilma da Conceição Monteiro Ali Adri LTDA – Mania de Festa Organizações e Eventos**, para os itens 2 e 3 do Pregão Eletrônico nº 59/2026, destinado ao fornecimento de alimentação para eventos institucionais do Tribunal Regional Federal da 6ª Região.

Item 2 – Coquetel para Solenidade de Posse da Presidência do TRF6

A degustação realizada em 27/07/2026 teve por finalidade avaliar a compatibilidade da amostra apresentada com o padrão de qualidade exigido para a solenidade de posse da nova Presidência do Tribunal Regional Federal da 6ª Região, ocasião institucional de elevada relevância, com a presença de autoridades dos Poderes Judiciário, Legislativo e Executivo.

Durante a análise, verificou-se que a amostra não demonstrou padrão compatível com a magnitude do evento, observando-se, entre outros aspectos:

- 1) Bruschetta de tomate apresentada com aspecto visual pouco atrativo e aquém da apresentação esperada para evento de caráter solene;
- 2) Coxinha com aceitabilidade de sabor, porém bolinho de bacalhau excessivamente salgado;
- 3) Ausência de opções de salgados mais elaborados e sofisticados, predominando preparações simples, insuficientes para evidenciar a capacidade técnica necessária para atendimento do evento;
- 4) Terrine de pistache apresentada como item de destaque da mesa, porém com aparência pouco atraente e sabor que não agradou aos representantes presentes na avaliação;
- 5) Os doces apresentaram sabor considerado satisfatório, contudo verificou-se que suas dimensões eram incompatíveis com o padrão normalmente adotado para coquetéis e recepções institucionais, aproximando-se do tamanho de produtos comercializados em padarias e confeitarias para consumo individual. Tal característica compromete a harmonia da apresentação e a adequação do serviço ao formato de evento pretendido. Ademais, a casquinha de chocolate apresentou característica de parafinação, prejudicando a experiência sensorial;
- 6) O salgado vegano apresentou aparência visual pouco atraente, em desacordo com o padrão estético esperado para eventos institucionais. Além disso, seu recheio era composto basicamente por cenoura e ervilha, ingredientes que, isoladamente e sem combinação com outros elementos gastronômicos de maior complexidade, não se mostraram adequados para a composição de salgado de festa com padrão compatível ao nível de sofisticação exigido para a solenidade;
- 7) Os sucos foram servidos em jarras sem identificação dos ingredientes utilizados, impossibilitando a adequada aferição dos insumos e da composição ofertada;
- 8) A degustação encontrava-se agendada para as 16h00, entretanto a empresa chegou às dependências do Tribunal por volta das 16h32, sendo que a apresentação efetiva das amostras ocorreu apenas por volta das 17h00,

demonstrando falha de planejamento e organização incompatível com a complexidade e o nível de exigência operacional do evento de posse da Presidência do TRF6

Diante do conjunto de aspectos observados durante a degustação, conclui-se que a amostra apresentada não atingiu o padrão de qualidade, apresentação e execução esperado para a solenidade de posse da Presidência do TRF6. As fragilidades identificadas, tanto na elaboração e apresentação dos alimentos quanto na organização da degustação, evidenciam insuficiência técnica para atendimento de evento de elevado porte institucional e alta representatividade. Assim, entende-se que a empresa não demonstrou aptidão para fornecer serviço compatível com as exigências qualitativas da contratação pretendida.



Item 3 – Coquetel em Comemoração ao Dia do Servidor Público

Na degustação realizada em 24/07/2026, foram constatadas as seguintes inconformidades:

- 1) Salgados com apresentação visual pouco atrativa, embora com aceitabilidade de sabor;
- 2) Bruschetta excessivamente salgada e em desconformidade com a receita usual e esperada para essa preparação, tendo sido utilizada composição com passata de tomate, queijo parmesão e alcaparras, resultando em produto distinto daquele normalmente ofertado;
- 3) Para acompanhamento do prato quente foram disponibilizados queijo e presunto, combinação que não obteve boa aceitação dos participantes da degustação;
- 4) Em três tipos de canapés/salgados foi utilizada base de pão em fatias de grandes dimensões, dificultando o consumo em uma única porção, característica essencial para eventos do tipo coquetel;

- 5) A textura da base de pão mostrou-se inadequada, apresentando aspecto murcho e massudo, quando se esperava textura crocante, o que comprometeu significativamente a experiência gastronômica;
- 6) Os sucos foram servidos em jaras sem identificação dos ingredientes utilizados, impossibilitando a adequada aferição dos insumos e da composição ofertada.



Tais aspectos evidenciam insuficiência qualitativa da amostra apresentada e demonstram incompatibilidade com as especificações e com o padrão de execução esperado para o objeto licitado.

Diante das avaliações realizadas, conclui-se que as amostras apresentadas para os **Itens 2 e 3** não atenderam satisfatoriamente às especificações técnicas e ao padrão de qualidade exigidos para os eventos descritos no Termo de Referência, esta avaliação técnica conclui pela **reprovação das amostras apresentadas**, por não evidenciarem atendimento satisfatório aos requisitos de qualidade previstos para a futura contratação.

Encaminhem-se os autos à SELIT para prosseguimento do certame.

Belo Horizonte, *data do sistema*.

Jânio Mady dos Santos
Diretor-Geral



Documento assinado eletronicamente por **Jânio Mady dos Santos, Diretor-Geral**, em 28/07/2026, às 14:56, 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 **1873688** e o código CRC **B6F0E38D**.