

**ATA DA AUDIÊNCIA PÚBLICA Nº 001/2022 PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO CONTÍNUO DE NUTRIÇÃO, PREPARO E FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS, DESTINADA AOS INTERNOS CUSTODIADOS E AOS SERVIDORES DO SISTEMA PENITENCIÁRIO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

Aos cinco dias do mês de janeiro do ano de dois mil e vinte e dois, no Auditório da Secretaria de Estado de Administração Penitenciária do Estado do Rio de Janeiro, na Praça Cristiano Ottoni, s/n.º 4.º andar – Edifício Dom Pedro II – Centro – Rio de Janeiro/RJ – CEP 20071-004, foi realizada Audiência Pública para contratação de empresa especializada na prestação de serviço contínuo de nutrição, preparo e fornecimento de refeições transportadas, destinadas aos internos custodiados e aos servidores do Sistema Penitenciário do Estado do Rio de Janeiro, sob a condução dos seguintes mediadores do corpo da SEAP: Elizabeth Loureiro Cayres, (Subsecretaria de Administração), Kátia Gonçalves (Superintendente de Licitações), Renan Areias de Figueiredo Menezes (Superintendente de Contratos e Convênios), Glauciane Nogueira de Oliveira (Diretora da Divisão de Alimentação), Carla Cristiane Frossard Beltran, (Subgestora de Alimentação) e Bruno Ramos de Carvalho (Pregoeiro).

A realização da audiência foi comunicada por aviso publicado no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, **SEI-210108/000339/2021** (indexador 26558889), Jornal O DIA, **SEI-210108/000339/2021**, (indexador 26558925), site da SEAP, **SEI-210099/000109/2021** e reforçada por convite enviado por e-mail para os principais órgãos de controle, dentre outras autoridades, conforme **SEI-210099/000111/2021**.

A audiência pública foi aberta pelo Secretário de Administração Penitenciária, Dr. Fernando Veloso, que deu início os trabalhos agradecendo a presença dos interessados, e sinalizando que é a primeira audiência pública de sua gestão. Que a matéria em questão é complexa, e que a realização da audiência garante transparência ao processo. A Subsecretária de Administração sinalizou que a contratação em comento compreende 13 lotes, que perfazem 140 mil refeições/dia, 7 milhões ao mês, e que através do contrato, será possível a eliminação de Termos de Ajustes de Contas de refeições que são fornecidas por empresas que não possuem contratação efetiva com a SEAP, devido as nossas necessidades, e também a eliminação de contratos emergenciais. Que através da contratação, serão regularizadas uma série de questões. Que o fornecimento de refeições através de TAC não é vantajoso nem para a empresa, e nem para a Secretaria, pois impede uma fiscalização adequada. Que os fornecedores são prejudicados, pois o recebimento dos valores não são de imediato, uma vez que cada TAC é similar a uma nova contratação. A Subsecretária agradeceu a participação dos presentes e sinalizou que além da transparência, a audiência pública servirá como um aperfeiçoamento para a Secretaria.

O mediador esclareceu as regras da Audiência Pública. Que o Termo de Referência foi disponibilizado para consulta, e que sua explanação será detalhada pelo setor técnico responsável, pelo objeto a ser detalhado. Que ao final da apresentação feita pela Divisão de Alimentação, será aberta a palavra aos presentes, com manifestações orais limitadas a 3 (três) minutos. Que as perguntas serão respondidas e registradas. Que as perguntas não respondidas durante a audiência devido a sua limitação de tempo, ou

necessidade de análise maior, terão suas respostas publicadas no site da SEAP, assim como a íntegra da ATA final. Em caso de necessidade, a equipe técnica poderá realizar um intervalo de, no máximo 30 minutos, para agrupamento e respostas formuladas durante a sessão. Que o que for aprovado ou rejeitado, no que se refere ao Termo de Referência, será tornado público e divulgado no site da SEAP. O mediador agradeceu a presença dos participantes, em especial, ao Sub-coordenador do NUSPEN, Dr. Leonardo Rosa, a gerente de Rede de Pregoeiros, Sra. Alcione Silva Quintas, aos servidores da Secretaria Geral de Controle Externo do Tribunal de Contas do Estado, Sr. Márcio Lineu Martins de Atayde, Sr. Leo Vitor Batista, e Sr. Ronan Alves Costa, a representante do Conselho Regional de Nutrição, Sra. Marta M. Amaral Lustosa, ao Assessor Jurídico da SEAP, o Sr. Cristiano Joelson, assim como os mediadores da audiência supracitados. Encerrada a mesa de abertura, a audiência teve prosseguimento com a apresentação da Diretora da Divisão de Alimentação, sinalizando os principais tópicos do Termo de Referência, transcritos abaixo:

*O serviço contempla a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades necessárias para o fornecimento de refeições, garantindo uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar, com as condições higiênico-sanitárias, conforme previsto na RDC 216, 15 de setembro de 2004, além das demais normas técnicas e sanitárias vigentes;*

*A prestação dos serviços de nutrição e alimentação destinadas aos internos e servidores estaduais em efetivo exercício nas Unidades Prisionais envolve o processo de preparo, cocção, manipulação e transporte das refeições diárias até o local determinado, atendendo ao padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários;*

*A prestação de serviço dar-se-á na forma de refeição transportada, portanto, todas as etapas de confecção e porcionamento das refeições serão executadas nas dependências da Contratada, e deverão estar em consonância com as exigências contidas no Termo de Referência e seus anexos;*

*A quantidade de refeições diárias será variável e conforme a necessidade, uma vez que o número de presos e servidores nas Unidades Prisionais serão inconstantes, desta forma, o quantitativo mencionado no Termo de Referência serve apenas como parâmetro.*

*Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas à Contratada pela Direção da unidade prisional ou administrativa, por um dos integrantes da Comissão de Fiscalização, em requisição específica, através de e-mail ou em caso comprovado de falha ou inoperância no sistema, por telefone, até às 16 horas (dezesesseis horas) do dia anterior ao fornecimento;*

*A comissão de fiscalização, na presença do representante da Contratada, recusará, de forma fundamentada, o recebimento parcial ou total das refeições quando constatada a não observância das*

*especificações técnicas e condições de aceitabilidade do objeto, tendo 2 horas para substituir as refeições recusadas.*

*A Contratada deverá entregar as refeições nos endereços das unidades prisionais e administrativas constantes do Anexo I do Termo de Referência;*

*As refeições serão distribuídas diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados de forma ininterrupta;*

*O almoço e jantar devem ser porcionados e acondicionados em recipiente individual descartável, reciclável, com tampa e fechamento hermético, acompanhados de colheres de sopa descartáveis e recicláveis em plástico resistente, embaladas individualmente e em quantidade suficiente de acordo com o número de refeições;*

*O peso mínimo do almoço e jantar deverá ser de 600 gramas cada;*

*Os líquidos deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos (garrafa térmica) com capacidade adequada à quantidade a ser servida, acompanhados de copos descartáveis resistentes para distribuição (capacidade de 200 ml);*

#### *CAFÉ DA MANHÃ/KIT LANCHE*

*Os pães deverão ser acondicionados individualmente em embalagens plásticas transparentes (sem cor) e com a margarina já inserida;*

*As sobremesas e frutas deverão ser embaladas individualmente em recipientes apropriados;*

*O Kit Lanche, dois (02) por interno, deverá ser fornecido ao custodiado, pela contratada, em substituição a refeição do almoço, quando convocado a comparecer a apresentações externas. O Kit deverá ser acondicionado em saco plástico transparente e sem cor;*

*A Ceia dos funcionários terá sua composição diferenciada dos internos, tendo em vista sua atividade laboral noturna;*

*O café poderá ser apartado do leite, desde que, seja respeitada sua porção unitária e a critério do fiscal da unidade;*

*A composição nutricional feijão poderá ser servido separadamente dos outros alimentos, a pedido da fiscalização.*

### Cardápios

*A contratada deverá elaborar o cardápio mensal a ser utilizado no mês subsequente, encaminhando-o até o quinto dia útil de cada mês, para aprovação pela equipe de Nutrição da Contratante.*

### Padrão de alimentação

*Para a execução dos serviços, a Contratada deverá desenvolver todas as atividades relacionadas no subitem 5.7.1 do Termo de Referência.*

### Equipe de trabalho

*A contratada deverá ter profissionais especializados na área de Nutrição, devidamente registrados no Conselho Regional de Nutrição (CRN) para a supervisão, coordenação, controle, fiscalização e execução de todas as atividades de preparo e distribuição da alimentação pronta.*

### Transporte

*Todos os veículos utilizados pela Contratada para o transporte de alimentos e seus motoristas deverão ser previamente cadastrados junto à Divisão de Alimentação da SEAP;*

*Os veículos devem ser de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, possuir Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A) concedido pela Autoridade Sanitária;*

*A logística de transporte de refeições prontas para consumo imediato deve ser realizada em veículo fechado utilizado unicamente para este fim, onde os alimentos quentes deverão ser mantidos em temperatura superior a 60° C e os alimentos frios, mantidos sob temperatura abaixo de 10° C;*

### Situação de emergência e Plano de contingência

*Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como falta d' água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamento, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.*

### Acordo de Nível de Serviço - ANS

*Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos estabelecidos no Acordo de Nível de Serviço – ANS, cuja medição será realizada mediante condições estabelecidas no Termo de Referência.*

*O ANS define os níveis de qualidade esperados na prestação de serviço e as respectivas deduções no pagamento.*

*As refeições dos internos deverão ser acondicionadas em caixas térmicas tipo MARMITEX, e dos servidores em caixas térmicas tipo CUBA (a serem acomodadas no refeitório em balcão térmico).*

*A CONTRATADA deverá disponibilizar 3 (três) refeições, sem custo, além do quantitativo solicitado, para degustação e guarda da amostra pela CONTRATANTE, que serão retiradas aleatoriamente do volume total entregue por refeição.*

*É terminantemente proibida a utilização de qualquer espaço dentro das Unidades Prisionais como depósito de alimentos ou bebidas da CONTRATADA.*

#### *Qualificação Técnica*

*Para fins de comprovação da qualificação técnica deverão ser apresentados os documentos conforme item 7 detalhado no TR.*

#### *Qualificação Econômico Financeira*

*Para fins de comprovação da qualificação econômico financeira deverão ser apresentados os documentos conforme item 11 detalhado no TR.*

#### *Procedimento de Gestão e Fiscalização*

*A Administração indicará normalmente os Fiscais do Contrato, para acompanhamento e fiscalização da execução do objeto, e estes se responsabilizarão a realizar, diariamente, as obrigações previstas em Lei e neste Termo de Referência.*

#### *Condições de pagamento*

*Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pelo Estado, Banco BRADESCO, cujo número e agência deverão ser informados até a assinatura do contrato.*

*Caso a Contratada esteja estabelecida em localidade que não possua agência do BRADESCO, o pagamento poderá ser feito em outra instituição financeira (item 9.2 do TR)*

*A contratada deverá encaminhar a fatura para pagamento a Divisão de Alimentação da Superintendência de Contratos e Convênios acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS relativos à mão de obra empregada no contrato. (item 9.3 do TR)*

*O prazo de pagamento será de até 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela, onde se considera adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo (s) agente (s) competente (s).*

*Obrigações da contratante (item 13 do TR)*

*Obrigações da contratada (item 14 do TR)*

#### *Das sanções administrativas e demais penalidades*

*Ocorrendo qualquer infração legal ou contratual, a contratada estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, às penalidades, que deverão ser graduadas de acordo com a gravidade da infração conforme previsto no TR.*

#### *Proposta e Critério de Preços*

*O julgamento da proposta obedecerá ao critério de menor preço Global por lote e o valor máximo aceitável será o estimado pela administração.*

*O licitante deverá preencher as duas propostas de preços na planilha de propostas de preços, constante no anexo VIII, com e sem a incidência do ICMS, especificando o valor da proposta a ser considerado.*

*Importante ressaltar também que a planilha de custos também deverá ser encaminhada conforme o anexo 7, uma vez que a planilha não será aceita se não for recebida nos moldes do mesmo.*

Foram apresentados os 13 lotes, especificando as unidades que os mesmo englobam, distribuídos conforme sua situação geográfica.

A Superintendente de Licitação, Sr.<sup>a</sup> Kátia Gonçalves, declarou aberta a palavra aos presentes, sinalizando que na véspera da audiência, foi recepcionado em sua Superintendência ofício oriundo do NUSPEN, com algumas sugestões para alterações no TR. Foi questionado ao Sub-coordenador do NUSPEN, o Senhor Leonardo Rosa, se o mesmo gostaria de se manifestar acerca das sugestões apontadas, sendo a sua manifestação positiva.

O **Sub-coordenador do NUSPEN** cumprimentou os presentes, agradecendo a boa receptividade por parte do Titular da Pasta. Sinalizou que a matéria em questão, a comida servida no sistema penitenciário,

é complexa e problemática, principalmente no que tange a qualidade da mesma. Que em suas visitas as unidades prisionais, sempre vislumbram grande quantidade de comida sendo desperdiçada. Que as sugestões apontadas pela Defensoria Pública estão embasadas na Resolução 03/2017 do Conselho Nacional de Política Criminal e Penitenciária. Que não possui autorização para falar em nome dos policiais penais, mas que a Resolução em comento engloba também a categoria. Sinalizou que são oito propostas, mas que falará apenas de três. Que a primeira delas versa sobre o número de refeições diárias. Que, segundo o conselho, o número deveria ser 5 e não 4, como hoje é praticado no Rio de Janeiro. Que esteve na faculdade de nutrição da UFRJ buscando informações sobre o tema, e que segundo a lei 11.346/2006 do SISAN (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional), não é estabelecido uma quantidade de refeições diárias e sim, o número de calorias mínimas. Que a alimentação precisa ser suficiente, regular e permanente. Que as cinco refeições seriam necessárias para justamente atender a regularidade e permanência da refeição. Que o DEGASE já pratica as cinco refeições diárias desde 2019. Que a segunda questão seria referente à água. Que ela seja fornecida nas refeições (almoço e jantar) junto com o suco, que já está previsto, uma vez que alguma pessoa pode não gostar ou até mesmo não poder ingerir os mesmos. Que tem ciência da carência que as unidades enfrentam e da necessidade de racionamento, mas que considera o insumo indispensável. Que a terceira questão seria relacionada ao uso de talheres (garfos e facas de plástico). Que entende as questões relativas à segurança, mas que a questão corrobora com a manutenção do parâmetro externo no interno, tendo em vista que é um hábito da sociedade comer com garfo e faca, e não com uma colher. Que a faca é necessária para o fracionamento da proteína. Que a questão evita também uma espécie de infantilização da pessoa privada de liberdade. Sinalizou que as sugestões foram feitas na última licitação, mas que não foram aceitas, como também indeferida a questão da disponibilização dos cardápios aos internos. E que nada impede que a SEAP adote as sugestões formuladas pela Defensoria Pública do Estado.

A Diretora da Divisão de Alimentação informou que, com relação à distribuição de quatro refeições, que a SEAP segue os moldes do último pregão eletrônico realizado em 2019, e que o mesmo foi devidamente analisado pelos órgãos julgadores. Acerca da distribuição de guardanapos, que a questão será avaliada, e que com relação ao uso de garfos e facas, que a questão pode ser reavaliada, mas que precisa ser discutida em conjunto com a Pasta operacional. O mediador explicou que as quatro refeições diárias servidas englobam a quantidade de calorias diárias necessárias, e que a refeição que é entregue como ceia não é perecível.

O Sub-coordenador do NUSPEN sinalizou que as 2000 mil calorias diárias poderiam ser entregues em uma ou duas refeições diárias, mas que dessa forma não seriam respeitados os critérios da regularidade e permanência.

O Superintendente de Contratos e Convênios, Sr. Renan Areias, informou que o debate foi reaberto com o ofício da NUSPEN, e que as sugestões serão reavaliadas pelo corpo técnico. Que o retorno será feito através de e-mail. Que existem sugestões que englobam questões de segurança, e que não é possível uma manifestação em tempo real, mas que a resposta será enviada em breve.

O Superintendente de Contratos e Convênios questionou se alguns dos presentes gostariam de fazer algum tipo de pergunta, e que a equipe estava à disposição.

A Coordenadora de Fiscalização do Conselho Regional de Nutricionistas da 4ª Região, Sra. Samara Crâncio, perguntou qual a data limite para manifestação acerca do TR e sinalizou que gostou muito das colocações expostas pelo Dr. Leonardo Rosa, e de sua explicação técnica sobre a necessidade da regularidade no fornecimento das refeições. Que o Conselho já vem há muitos anos acompanhando a qualidade da alimentação no sistema prisional, e que já visitaram todas as unidades do Sistema. Que o relatório mostrou uma qualidade muito deficitária, tanto do ponto de vista nutricional quanto do ponto de vista higiênico/sanitário dessas refeições. A coordenadora solicitou um prazo para manifestação por parte do Conselho, uma vez que não foi possível por parte do órgão traçar contribuições para esta audiência.

A Superintendente de Licitação da SEAP informou que eventuais dúvidas poderão ser enviadas ao e-mail da divisão de alimentação, divscda@seap.rj.gov.br, até o dia 14 de janeiro.

O Sr. Leonardo da Costa, representante da empresa MMW, sinalizou sua preocupação quanto a redução dos lotes para 13, e quanto a concentração do efetivo carcerário em tão poucas empresas, em detrimento da segurança do sistema e o comprometimento da qualidade dos serviços, uma vez que a produção em escala não garante a qualidade das refeições. Que outro aspecto seria a economicidade ser um critério fundamental da licitação. Que há de se levar em conta a exequibilidade da proposta, visando uma contratação saudável, existindo assim equilíbrio entre qualidade e preço. Que vislumbra ser fundamental que as empresas apresentem planilha aberta que demonstrem a formação do preço, com a possibilidade de se visualizar o custo de cada insumo que a compõem. Que assim se evita a prática de dumping, o abuso de poder econômico, a concorrência desleal, manipulação do mercado e prejuízo aos demais concorrentes. Sinalizou que, em 2019, com os preços praticados na época, sua empresa não tinha condições de ofertar. Que até hoje questiona uma refeição custar R\$2,80 (dois reais e oitenta centavos), assim como uma ceia ao custo de cinquenta centavos apenas. Sugeriu como parâmetro o estudo do TCE acerca da matéria.

A representante da Coordenação de Compras da SEAP informou que hoje é solicitada a planilha aberta de composição de preços em todas as contratações. E que seguem todos os parâmetros, inclusive a planilha do TCE. E que, com relação aos lotes, são feitos de acordo com a situação geográfica de cada unidade.

O senhor Ariel Santos, representante da RPE Empreendimentos, da cidade de Belo Horizonte, informou que veio participar da audiência, dada a sua importância, e fez alguns apontamentos sobre o TR. Que o primeiro ponto é a questão do Acordo de nível de Serviço. Que é a forma que a Secretaria tem de fiscalizar se realmente está sendo entregue o que foi contratado. Que no modelo atual, não constam alguns pontos importantes como a gramatura, para que se comprove o peso de 600 gramas da refeição,

assim como a temperatura das refeições. Com relação à planilha debatida anteriormente, informou que a utilizada no Estado de Minas Gerais, é feita uma separação por refeição, e que além da necessidade de fechamento da planilha completa, é necessário também fechar o preço por refeição, com o fito de evidenciar que aquele cardápio, com aquela incidência, vai custar determinado valor. Já com relação à exequibilidade, sugeriu a inclusão no TR, da possibilidade de verificação, *a priori*, de exequibilidade da proposta, para evitar o *dumping*. Relatou que hoje em dia se utiliza 30% da média das propostas. Que poderiam ser utilizados, como parâmetros, os 30% estimados. Abordou ainda a exigência de atestado de capacidade técnica da nutricionista, e não da empresa. Que isso pode limitar a competitividade das empresas, principalmente nesse setor, uma vez que o *Know-How* para a execução dos contratos está junto com a empresa. Que dessa forma, entende que pode ser cerceada a ampla participação das empresas. Finalizando, o mesmo agradeceu a oportunidade e questionou se os contratos utilizados na Secretaria estão sendo cumpridos.

A Diretora da Divisão de Alimentação informou que o atestado de capacidade técnica exigido é o da empresa, e que o ANS em relação à gramatura, que não está demonstrada, fica inclusa no cumprimento do cardápio. Que isso pode ser analisado, mas que o cumprimento do cardápio inclui a gramatura.

O Superintendente de Contratos e Convênios informou que a exequibilidade é uma preocupação da Secretaria, e que as propostas serão avaliadas. Reiterou o envio das sugestões por e-mail, até o dia 14 de janeiro.

Quando questionada sobre os contratos utilizados em um dos parâmetros da pesquisa de mercado, a Superintendente de Licitação informou que utiliza contratos em plena vigência, e que, se a empresa não apresenta nenhum tipo de penalidade, se ela está com o contrato vigente com outros órgãos, e não há nenhum tipo de restrição nos sistemas SIGA e CEIS, não temos como descobrir, a não ser que haja uma rescisão contratual, momento em que, o contrato, não será utilizado, como proposta para nossa pesquisa de mercado.

O Sub-coordenador do NUSPEN informou que nas visitas que a Defensoria realiza nas unidades, costumam levar balanças e termômetros, e que a temperatura nunca está em 60° C. Que existe um problema na gramatura, devido a cláusula do feijão que está no TR, e que seria importante mencionar que o feijão não está incluído na quentinha, indicando o peso médio sem o grão. Que em suas atas de fiscalização, coloca que está presumindo que o peso das quentinhas está acima de 600 gramas, devido ao fato do feijão estar à parte.

O Superintendente de Contratos e Convênios informou que antes da formalização do TR, foi realizada uma reunião ampla com diversos fiscais dos contratos de alimentação. Que chamaram fiscais experientes, e que essa questão do feijão, assim como a lentilha, foi uma experiência compartilhada pelos mesmos. Que com relação à questão da gramatura, além de criar regras no TR pra ajudar, a idéia é criar

uma operação melhor de fiscalização para as empresas se resguardarem. Que estão presentes na audiência policiais penais que são fiscais de contratos.

A Sra. Rafaela, representante da empresa Risotolândia, do Estado do Paraná, informou que gostaria de esclarecer alguns pontos sobre a questão da mão de obra. Que não localizou no TR alguns pontos, como a limpeza dos refeitórios. Questionou a responsabilidade se houver necessidade de Buffet no local para o uso dos funcionários. Questionou também se a empresa não terá a obrigação de disponibilizar mão de obra no local para a distribuição das refeições, assim como a necessidade de utilização de mão de obra de internos, práticas comuns nesses tipos de contratação.

A Diretora da Divisão de Alimentação informou que não há mão de obra da contratada no local.

O Superintendente de Contratos e Convênios informou que não há a exigência de uso de mão de obra de internos.

O Secretario de Administração Penitenciária informou que não está satisfeito com a qualidade das refeições, mas que prefere perseguir uma refeição com uma qualidade melhor do que a quinta refeição. Que vamos buscar sempre o melhor. Que prefere pagar um preço maior e ter uma refeição digna. Que o processo será feito com a maior lisura possível. Finalizando, o Secretario determinou o prazo para resposta das dúvidas até o dia 25 de janeiro de 2022.

A Sra. Alcione Quintas, gerente da Rede de Pregoeiros da Subsecretaria de Logística da SEPLAG, completou a fala do Secretário sinalizando que a licitação busca a proposta mais vantajosa e não necessariamente o menor preço.

O senhor Ariel Santos, representante da RPE Empreendimentos, da cidade de Belo Horizonte questionou se existe a possibilidade da utilização de outra modalidade de licitação, como por exemplo, a concorrência. A Diretora da Divisão de Alimentação informou que, por força de decreto, a contratação será realizada através de pregão eletrônico.

Nada mais havendo, foi dada como encerrada a reunião, cientificado a todos que a Ata será publicada no *site* da SEAP, e como anexo a lista de presença dessa Audiência Pública.

PARTICIPANTES	E-MAIL	DDD + TELEFONE	EMPRESA ÓRGÃO	ASSINATURA
KATIA S.F. Gonçalves	public@seap.rj.gov.br		SEAP	
Gláucia Helena	divseap@seap.rj.gov.br		SEAP	
Renata de F. Malheiros	renata.f.malheiros@seap.rj.gov.br	21 9974 5232	SEAP / SOBCC	
Carla Frossard Beltram	carlafrossard@hotmail.com	995199809	SEAP	
Geovani do Couto Ferraz	Ferraz.G@vovoxbr.com.br	21 794133251	M M W	
JOSÉ ADALTON DE OLIVEIRA SANTOS	mauriciooliveira@mauriciooliveira.com.br	(089) 57-3730MMW		
Maximiliano Ciborra	maxi.ciborra@hotmail.com	21 9912301030	CASSADIA REDES	
KATERITA SANTOS DE MENEZES	betalabel@hotmail.com	21 987050875	SEAP-OS	
Rafaela de Souza	rafaela.souza@seap.rj.gov.br		SEAP	
Priscilla Siqueira	priscilla.siqueira@seap.rj.gov.br	16 982203686	Comércio local	
FRANCO KORA Filho da Cunha	francco.kora@seap.rj.gov.br	21 776984737	DEPARTAMENTO LOCAL	
DIVINA ANTONIO MENDES	divina.antonio@seap.rj.gov.br	21 888095336	DEPARTAMENTO LOCAL	
MARCOS A.M. BRAGA	coordtopmb@seap.rj.gov.br	21 994484252	ADV. G. A. D.	
Samara G. S. Cronos	coord.fisc@seap.rj.gov.br	21 995420488	CRN-4	Samara Cronos
Viviane M. Hardy	vivianem@seap.rj.gov.br	21 99804-9898	SEAP	Viviane
Carolina K. de Souza	carolina.k.souza@seap.rj.gov.br	24 981836668	Núcleo de Souza	
Rafael Costa Ramos	suplery@seap.rj.gov.br	23 77676666	SEAP	
Franca Helena de Vasconcelos	franca.valadevasconcelos@gmail.com	21 945214984	Milano Brasil	
Thayana Lima Gonçalves	thayana.lima@seap.rj.gov.br	21 78117339	SEAP	
Wenderson S. Louzeiro	wenderson1969@GMAIL.COM	21 764600968	SEAP	
Wagner de Jesus	mt.globatec@gmail.com	11 953020990	MIS Local	
Wenderson S. Louzeiro	wenderson1969@gmail.com	76444733	MENDES	
Bruna Campos	bruna.campos@seap.rj.gov.br	93901983	SEAP	
Andressa de Paula Brito	andressa.de.paula@seap.rj.gov.br	21 995405766	SEAP	
Andressa de Paula Brito	andressa.de.paula@seap.rj.gov.br	21 96474-4647	SEAP	
Rafaela de Souza	rafaela.souza@seap.rj.gov.br	21 43332228	SEAP	

PARTICIPANTES	E-MAIL	DDD + TELEFONE	EMPRESA ÓRGÃO	ASSINATURA
MARCIO GEROLAMO ALTHAMI	marciog@uniao@live.com	(21) 969215888	SEAP	
Jaqueline Cristina da C. Moreira	jaquelinecristina@gmail.com	(21) 74951493	SEAP	
Fabiana de Souza de Oliveira	fabianaoliveira@gmail.com	(21) 97591-6697	SEAP	
Thiago Souza de Moraes	thiagosouza@gmail.com	(21) 99189-2804	SEAP	
Quilma de Sá Silva	quilmasilva@gmail.com	(31) 99039-7141	SEAP	
FRANCISCO VANDERLEY LIMA	franciscovanderley@gmail.com	(21) 98808-1885	SEAP	
Luiz Carlos Capitani Brito	luizcarloscapitani@gmail.com	(21) 998359212	SEAP	
Julia Rose L. Almeida	juliarose1313@gmail.com	(21) 998992060	SEAP	
ARIEL SANTOS	ariel5002@hotmail.com	(30) 991622335	RPE Empreendimentos	
MARCELO S. JUNIOR	marcelosjr@gmail.com	(21) 98863-8332	SEAP	
Thiago Santos Junior	thiagosantosjr@gmail.com	(21) 934500658	SEAP	
FRANCISCA DE CARVALHO	franciscadecarvalho@gmail.com	(21) 983423524	SEAP	
Luiz Carlos S. Pontes	lcsppontes@gmail.com	(21) 988261811	SEAP	
Luiz Morla de Miranda	luiz-mm15@hotmail.com	(21) 99595-5444	SEAP	
ALCIONE SILVA QUINTAS	alcionemiranda@planningmto.org.br	(61) 98743852	SEPIAG	
Leandro P. Baptista	leandro@tarys.tc.br	(21) 32315235	TCA-RJ	
Ronân Alves Costa	RONANAC@TCERTIC.BR	(21) 3231-5235	TCE-RJ	
MARCIO L.M. ATTALIM	MARCELOMATTALIM@GMAIL.COM	(21) 3231-5235	TCE-RJ	
Anderson Rafael dos Anjos	ANDERSONRAFAELDOSANJOS@GMAIL.COM	(21) 3231-4674	TRE-RJ	
Michelo M. Galvão	michelemgalvao@gmail.com	(22) 99104170	M. COSTA	
RICARDO SILVA	RICHARDOSILVA@GMAIL.COM	(21) 2011270	RITCHEN	
Almeida e Annon	RITCHEN.CADACI@GMAIL.COM	(21) 98899.9028	RITCHEN	
Bruno Schmitt Martin	bruno-schmitt@gmail.com	(61) 991963436	RITCHEN	
Wagner de Souza Paes	wagnerw@oi.com.br	(22) 357222653	MCSF	
CRISTIANO VILAS BOAS	villasboas@live.com	(21) 98161823	SUS-CC	
Yuri o Marmo	SUNES@CGE.M. RJ. BR	(21) 77001771	ASCOM	
Adriana de Araujo	adrianaaraujo@gmail.com	(21) 925823476	SEAP	
CRISTINA R. FERREIRA	cristinaferreira@gmail.com	(21) 99833382	SURBC	
Julia Lima e Freitas	sitiocp42@hotmail.com	(21) 984013012	GE	
Adriana da Costa	adrianaadacosta@gmail.com	(21) 91491111	SEAP	
Conceição			SEAP	