



TERMO DE REFERÊNCIA

1. DA FINALIDADE

- 1.1 Destina-se este Termo de Referência a descrição de requisitos mínimos para a concessão de uso de área, objeto da licitação em pauta, não cabendo ao licitante alegar desconhecimento sobre este documento sob nenhuma hipótese.
- 1.2 Este Termo de Referência é anexo e parte inseparável do respectivo edital de licitação, independentemente de transcrição total ou parcial de seu conteúdo.

2. DO OBJETO

- 2.1 Concessão de uso de área destinada única e exclusivamente à exploração comercial de lanchonete, localizada no piso panorâmico do Aeroporto Internacional Afonso Pena/Curitiba;
- 2.1.1 A presente concessão de uso se caracteriza pelo registro de tabela de produtos básicos de comercialização, não exclusivos, com vinculação de preços, consoante Anexo I, deste Edital;

3. DA METRAGEM, LOCALIZAÇÃO E UTILIZAÇÃO DA ÁREA

- 3.1 A atividade será realizada em uma área total de 34m² (Trinta e quatro metros quadrados), localizada no piso panorâmico, código nº 42 do Mix Comercial do Aeroporto Internacional Afonso Pena – Curitiba, na Avenida Rocha Pombo s/nº, CEP 83010900 – São José dos Pinhais – PR;
- 3.2 A área será entregue à licitante vencedora nas condições em que se encontra. As adequações necessárias à exploração do ramo da atividade, objeto desta licitação deverão ser submetidas à aprovação da INFRAERO.
- 3.3 Caberá à empresa vencedora da licitação executar, às suas expensas, todos e quaisquer serviços de adequações e complementares, como instalações diversas, necessárias à implantação e funcionamento global da empresa;
- 3.4 O concessionário utilizará a área licitada exclusivamente para a instalação de lanchonete no Aeroporto Internacional Afonso Pena – Curitiba, para a comercialização de itens para lanches em geral, compreendendo: salgados, sanduíches, pães, tortas, bolos, doces, café, chá, queijos, refrigerantes, água e sucos, dentre outros vinculados ao objeto da presente concessão;
- 3.4.1 O mix de produtos ofertados pelo estabelecimento deverá contemplar os itens listados na Tabela (Anexo IX do Edital);
- 3.4.2 O concessionário poderá comercializar outros produtos que não estejam listados no Anexo IX, desde que compatíveis com o objeto contratual em referência, devendo os

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
---------------------	----------------------------	----------------------------



preços dos produtos serem compatíveis com os de mercado, devidamente comprovados por pesquisa anual;

- 3.5 A Infraero vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da licitação;
- 3.6 Fica expressamente vedada ao concessionário a utilização da área (lanchonete) para manuseio de alimentos visando o abastecimento de outras áreas porventura concedidas no Aeroporto Internacional Afonso Pena – Curitiba;
- 3.7 Para utilização da área o estabelecimento deverá atender a todas as legislações pertinentes ao objeto, emitidos pela ANVISA, a saber: RDC 216/04, RDC 275/02 e RDC 02/03;
- 3.8 As adequações a serem realizadas na área dada em concessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo do concessionário, razão pela qual não caberá amortização;

4. DA SITUAÇÃO FÍSICA DA ÁREA

- 4.1 Identificada no croqui (Anexo I), a área identificada no Mix Comercial com o código 42, mede 34m² (Trinta e quatro metros quadrados) e está localizada no piso panorâmico, do Aeroporto Internacional Afonso Pena – Curitiba;
- 4.2 A área a ser licitada encontra-se desocupada e será entregue à licitante adjudicatária nas condições em que se encontra. As adequações necessárias para o desenvolvimento de suas atividades ocorrerão a expensas do concessionário, devendo ser submetidas à aprovação da Infraero;
- 4.3 A licitante vencedora deverá prever na elaboração da proposta de preço os valores adicionais referentes a qualquer infraestrutura da área dada em concessão, inclusive a instalação de medidores de energia.

5. DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1 Os serviços a que se refere o objeto deste Termo de Referência compreendem o fornecimento de lanches variados, sanduíches, salgados, *snacks*, doces, café, bebidas lácteas, sucos, chás, refrigerantes, cervejas, chope e água mineral. Também poderá comercializar os seguintes itens: balas, chocolates, bombons, biscoitos, devidamente embalados de fábrica, desde que fiquem acondicionados em local específico e visível pelo público, sob as condições sanitárias adequadas, conforme previsto na Resolução RDC 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

5.1.1 Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas destiladas.

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
---------------------	----------------------------	----------------------------



- 5.2 Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, inclusive quanto aos produtos da Tabela Anexo IX, no horário de funcionamento da lanchonete;
- 5.3 Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho;
- 5.4 Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos;
- 5.5 Dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura das lanchonetes, devendo sempre dispensar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 5.6 Os lanches elaborados no estabelecimento a pedido dos clientes, deverão ser servidos imediatamente após seu preparo, com a opção de fornecimento de embalagens descartáveis, acompanhadas dos respectivos guardanapos e talheres descartáveis;
- 5.7 Dispor de embalagens para viagem;
- 5.8 Todo o processo de preparo dos lanches deve seguir rigorosamente os padrões da ANVISA (procedimentos de higiene, prazos de validade dos produtos).
- 5.9 O horário de funcionamento deverá corresponder ao horário de funcionamento do aeroporto;
- 5.10 Realizar pesquisas de grau de satisfação dos usuários da lanchonete, eletrônica ou presencial, conforme modelo constante do ANEXO II – Pesquisa de Satisfação dos Usuários, das Condições Específicas da Contratação, semestralmente, a contar da data de início de abertura da loja para o público, informando à concedente os índices alcançados;
- 5.10.1 O concessionário deverá providenciar melhorias na qualidade daqueles itens da pesquisa de satisfação dos usuários que tenham ficado abaixo do percentual de aceitação, de 70% (setenta por cento);
- 5.11 Garantir a qualidade na prestação dos serviços em nível de satisfação superior a 70% (setenta por cento) nas pesquisas que serão realizadas semestralmente com os usuários;
- 5.11.1 Caso a contratada não mantenha os níveis de satisfação superior a 70% (setenta por cento) em duas pesquisas consecutivas, estará sujeita às penalidades contratuais, sem prejuízo de ensejar a rescisão contratual por justa causa;

6. DAS OBRIGAÇÕES

6.1 Obrigações do Concessionário

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
---------------------	----------------------------	----------------------------



6.1.1. Controle de qualidade dos serviços e produtos:

- a) O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde;
- b) Os produtos alimentícios utilizados ou comercializados devem conter nas embalagens registro do órgão competente do Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Secretaria de Saúde ou da Agricultura;
- c) As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade;
- d) Todos os lanches servidos serão, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente a venda direta aos usuários;
- e) Para o acompanhamento dos lanches, só poderão ser utilizados produtos tipo maionese, catchup e mostarda em embalagens individuais – sachês;
- f) Apresentar a relação dos fornecedores de matérias primas ao gestor do contrato a fim de que seja realizada uma avaliação técnica pela concedente, para verificar as condições técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme Resolução da ANVISA, podendo a concedente propor a substituição do fornecedor.

6.1.2. Higiene dos Alimentos:

- a) Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em embalagens apropriadas, mantendo-as adequadamente tampadas e com a devida identificação recomendada;
- b) Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e armazenados em local isolado e reservado exclusivamente para essa finalidade;
- c) Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

6.1.3. Higiene Ambiental:

- a) Responsabilizar-se pela conservação e limpeza da área física para exploração comercial;
- b) Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos;

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
---------------------	----------------------------	----------------------------



EMPRESA BRASILEIRA DE INFRAESTRUTURA AEROPORTUÁRIA

SUPERINTENDÊNCIA DE NEGÓCIOS COMERCIAIS GERÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO MERCADOLÓGICO

- c) A empresa vencedora do certame deverá fazer a segregação de resíduos gerados na área de concessão, utilizando sacos de lixo coloridos. As cores dos sacos de lixo deverão ser: VERMELHA para plásticos; - AZUL para papel; - AMARELA para metal; - VERDE para vidros; - LARANJA para resíduos perigosos - MARROM para resíduos orgânicos - CINZA para os demais;
- d) Caso seja necessária a realização de obras civis, o interessado deverá providenciar o transporte e a correta destinação dos resíduos de construção civil gerados no local. Não será permitido o depósito destes resíduos dentro da área patrimonial do Aeroporto.
- e) Caso haja a previsão de instalação de pia de cozinha, o projeto hidro-sanitário, a ser aprovado pela Infraero, deverá contemplar, dentro da área de concessão, caixa retentora de gordura. Após o início das operações, o Concessionário deverá efetuar a limpeza periódica da referida caixa.

6.1.4 Projetos e obras de adequação:

- a) Para adequação da área deverá apresentar os projetos de todas as especialidades da engenharia/arquitetura (civil, hidrossanitário, elétrico, ar condicionado, combate à incêndio, alarme de incêndio, telemática) e outros que porventura necessitarem, tais como câmeras de vídeo, sonorização ambiente, estrutura metálica, etc.
- b) Deverá ser recolhida ART junto ao CREA-PR para cada projeto ou conjunto de projetos de acordo com a especialidade de engenharia. Para a execução deverá recolhida ART junto ao CREA-PR.
- c) Será responsável pela manutenção das instalações;
- d) Prever energia elétrica estabilizada através de no-break se for o caso, para os sistemas críticos e iluminação de emergência.
- e) Os projetos deverão ser corrigidos e reapresentados (As-built) para vistoria e liberação para ocupação.

6.2 É vedado ao concessionário:

- a) Cobrar preços superiores aos fixados na tabela de produtos (Anexo IX do Edital) ou servir porções em quantidade e peso inferiores aos descritos na respectiva tabela;
- b) Utilizar as dependências da concedente para fins diversos do objeto contratado;
- c) Servir alimento contaminado ou deteriorado;
- d) Deixar de refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo;
- e) Deixar de manter lista de preços em lugar visível;
- f) Deixar de cumprir o horário de funcionamento, determinado pela concedente.

6.3 Obrigações do Concedente:

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
---------------------	----------------------------	----------------------------



- a) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo concessionário;
- b) Fiscalizar os serviços;
- c) Verificar a regularidade da situação para com o recolhimento do INSS.

7 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA LICITANTE

7.1 Comprovações que exerce atividade pertinente ao objeto da presente licitação. Essa exigência deverá ser atendida por meio da apresentação do Contrato Social da licitante e de cópias de documentos expedidos pelo estabelecimento da própria licitante, tais como: notas fiscais, faturas, ou contratos firmados com terceiros.

7.1.1 Caso a licitante seja franqueada de outra empresa, poderá valer-se da experiência da mesma, apresentando nesse caso, documentação comprobatória de autorização para uso de marca em forma de franquia. Deverá, ainda, fazer prova de vínculo existente apresentando cópia do contrato de licença para uso da marca em forma de franquia celebrado entre as partes.

8 DA AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS E DO VALOR MENSAL

8.1 A Comissão de Licitação, presidida pelo Pregoeiro, apreciará a Proposta comercial da licitante, desclassificando aquela que:

- a) Apresentar proposta para exploração de atividade distinta ao do objeto em licitação.
- b) Apresentar proposta com valor global inferior ao preço mínimo estabelecido no Edital ou com valor manifestadamente inexequível, assim considerado aquele que, em comparação aos preços de mercado, não venha a ter demonstrada a sua viabilidade ou não comprove, por meio de documentação, que o preço proposto é aplicável à execução do objeto licitado, durante o prazo de vigência contratual.
- c) Apresentar proposta que não atenda às exigências do ato convocatório da licitação.

8.2 O julgamento se dará pelo critério de MAIOR OFERTA pela área.

8.3 O Preço Mínimo Mensal será o valor ofertado na proposta e não poderá ser inferior a R\$ 16.500,00 (Dezesseis mil e quinhentos reais).

8.4 A Variável Adicional será de 5% (cinco por cento) sobre o faturamento bruto mensal.

8.5 Nos preços cotados deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria prima (alimentos) e pagamento de mão de obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas, depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
---------------------	----------------------------	----------------------------



necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos, impostos, taxas, despesas com licenças, transporte, fretes, seguros e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços.

8.6 O preço específico mensal será reajustado, a cada período de 12 (doze) meses, a contar da data de vigência do prazo contratual, tomando-se por base a variação do INPC-IBGE (Índice Nacional de Preços ao Consumidor do Instituto Brasileiro e Geografia e Estatística) ou outro índice oficial que o venha a ser regulamentado pelo Governo Federal.

8.7 Somente após o intercurso de 12 (doze) meses, a partir da apresentação da proposta, os produtos constantes da Tabela (Anexo IX do Edital) poderão sofrer atualização, mediante solicitação formal devidamente fundamentada e com a apresentação de pesquisa de mercado local, após a aprovação da Concedente.

9 DOS PRAZOS

9.1 O prazo de vigência contratual será de 60 (sessenta) meses, contados a partir da data do início da vigência do contrato.

9.2 A empresa terá o prazo de até 30 (trinta) dias para apresentação dos projetos de adequação da área a partir da assinatura do contrato.

9.3 A partir da data de recebimento do projeto a INFRAERO terá um prazo de até 15 (quinze) dias para análise.

9.4 O prazo máximo de execução, entre o início e término da(s) obra(s) de adequação da(s) área(s), será de 60 (sessenta) dias contados a partir da aprovação dos projetos.

9.5 Dar início ao exercício das atividades na área, no prazo máximo de 10 (dez) dias contados da data de conclusão da obra de adequação, e mantê-la sem interrupção, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito reconhecido pela INFRAERO, ou quando autorizado por esta.

9.6 As benfeitorias efetuadas na área, provenientes das obras/serviços de adequação, passarão ao Patrimônio da União, tão logo sejam concluídas, independentemente de qualquer indenização, com exceção dos equipamentos móveis.

9.7 Os prazos e condições do Edital, bem como a proposta do CONCESSIONÁRIO integram as condições do Contrato independentemente de transcrição.

10 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1 O alvará de funcionamento requerido pelo CONCESSIONÁRIO às autoridades públicas deverá conter somente as atividades constantes do objeto do instrumento contratual, mesmo quando os objetivos previstos no respectivo contrato social (ou estatuto) sejam mais amplos.

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
---------------------	----------------------------	----------------------------



- 10.2Ao CONCESSIONÁRIO cabe manter a área dada em concessão de uso permanentemente dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz daquela aparelhagem.
- 10.3Ao CONCESSIONÁRIO cabe manter, durante a vigência do contrato, as mesmas condições que propiciaram a sua habilitação no processo de contratação, apresentando, sempre que solicitado pela INFRAERO, os documentos comprobatórios de regularidade fiscal;
- 10.4Após a aprovação dos projetos, deverá ser efetuada reunião entre a Engenharia da Infraero e Concessionário para definição do cronograma de obras, horário dos serviços, entrada de material e acompanhamento dos serviços. Serviços com solda deverão ser precedidos de permissão de trabalho perante o SESMT. Serviços de Elétrica deverão ser executados após as premissas da NR-10.
- 10.5Ao CONCESSIONÁRIO cabe manter uma tabela de preços, expressos em Real (R\$) e visível ao público, identificando os valores dos produtos.
- 10.6Ao CONCESSIONÁRIO cabe providenciar formas de facilitação de pagamentos como dinheiro em espécie, cartões de crédito, débito e cheques e vale refeição, indicando explicitamente para os usuários quais as formas aceitas e não aceitas, devendo, também, providenciar a facilitação para trocos.
- 10.7Ao CONCESSIONÁRIO cabe manter toda a equipe de atendentes uniformizadas.
- 10.8Havendo necessidade de autorização em algum órgão, o CONCESSIONÁRIO deverá providenciar sua legalização antes do início de suas atividades.
- 10.9Cumprir as determinações constantes da Portaria nº 326/SVS/MS, de 30 de julho de 1997, Portaria nº 1428/MS, de novembro de 1993 e Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 ou outras correlatas que vigorem durante o período contratual;
- 10.10 A licitante deverá providenciar Atestado de Visita emitido pela Infraero, em nome da licitante, de que esta, através de seu representante, tomou conhecimento de todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente no negócio;
- 10.10.1 Para o recebimento do Atestado de Visita ao local, a licitante deverá procurar a Gerência Comercial e de Logística de Carga do Aeroporto Internacional Afonso Pena – Curitiba, Avenida Rocha Pombo s/nº, São José dos Pinhais – PR, piso de embarque, pelo telefone (41) 3381-1404, das 09:00 às 11:30 horas e das 14:00 às 16:30 horas, de 2ª a 6ª feira, até o primeiro dia útil imediatamente anterior à data da abertura da licitação;

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
---------------------	----------------------------	----------------------------



EMPRESA BRASILEIRA DE INFRAESTRUTURA AEROPORTUÁRIA

**SUPERINTENDÊNCIA DE NEGÓCIOS COMERCIAIS
GERÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO MERCADOLÓGICO**

10.10.2 O empregado do aeroporto, Juvenal Gastão Lopes, matrícula nº 94.136-99, será o responsável pela emissão dos Atestados de Visita Técnica à área objeto da concessão;

10.11 O não atendimento aos itens deste Termo de Referência, resguardado o direito de ampla defesa, poderá dar causa a rescisão contratual;

10.12 A abertura da licitação deverá ser realizada nas dependências do Aeroporto Internacional Afonso Pena – São José dos Pinhais/PR com a participação dos seguintes membros técnicos:

Titular – Edson Antunes Nogueira – Gerente Comercial e de Logística de Carga – CTCM

Suplente – Cyntia Domingues de Moura – Coordenadora de Desenvolvimento do Varejo

– NCDM-1

11 DOS ANEXOS

11.1. Tabela de Produtos Básicos com Preços Vinculados;

11.2. Do modelo de Pesquisa de Satisfação dos clientes;

11.3. Croqui de localização;

11.4. Manual de Utilização e Funcionamento de Áreas Comerciais.

12 DOS MEMBROS TÉCNICOS

12.1 Titular: Edson Antunes Nogueira – Gerente Comercial e de Logística de Carga - SBCT

12.2 Suplente: Cyntia Domingues de Moura – Coordenadora de Desenvolvimento do Varejo

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO

Considerando-se o citado na letra “n” do item 11.1.1 da NI 6.01/E(LCT) de 29/08/2011 aprovo o Termo de Referência que tem como objeto: Concessão de área para exploração comercial de Lanchonete, conforme especificações detalhadas pela Infraero.

RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO

CLAITON RESENDE FARIA
DCNC – Superintendente de Negócios Comerciais
Matrícula - 9655373

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO