



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 à exploração comercial de lanchonete com preço registrado, através da instalação de quiosque, localizada entre eixos e linhas: 50-52/D-E, mezanino, área pública do Terminal de Passageiros Nº 2 do Aeroporto Internacional do Rio de Janeiro/Galeão – Antonio Carlos Jobim;
 - 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 Identificada no croqui anexo, medindo 23,60 m, localizada entre eixos e linhas: 50-52/D-E, mezanino, área pública do Terminal de Passageiros Nº 2 do Aeroporto Internacional do Rio de Janeiro/Galeão – Antonio Carlos Jobim;
- 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 para a instalação de lanchonete com preço registrado, através da instalação de quiosque, 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 I);
 - 3.4.2 O concessionário poderá comercializar outros produtos que não estejam listados no Anexo I, desde que compatíveis com o objeto contratual em referência,

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
DEBORA MARIA DE MELLO GLCM – Matrícula 07610-37	ANDRÉ MIGUEL M. DOS SANTOS GLCM - Matrícula 41198-23	EMMANOETH E JESUS VIEIRA DE SÁ Superintendente - Matrícula 05226-36



EMPRESA BRASILEIRA DE INFRAESTRUTURA AEROPORTUÁRIA

SUPERINTENDÊNCIA DO AEROPORTO INTERNACIONAL DO RIO DE JANEIRO/GALEÃO – ANTONIO CARLOS JOBIM GERÊNCIA COMERCIAL – GLCM

devendo os 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 através da instalação de quiosque) para manuseio de alimentos visando o abastecimento de outras áreas porventura concedidas no Aeroporto;
- 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, medindo 23,60 m², a área localiza-se entre eixos e linhas: 50-52/D-E, mezanino, área pública do Terminal de Passageiros Nº 2 do Aeroporto Internacional do Rio de Janeiro/Galeão – Antonio Carlos Jobim;
- 4.2 A licitante vencedora deverá prever na elaboração da proposta de preços, 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 cocção e frituras no local.

- 5.2 Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, inclusive quanto aos produtos da Tabela (Anexo I), no horário de funcionamento da lanchonete;

5.2.1 Na falta de algum produto constante da Tabela (Anexo I), o concessionário deverá oferecer produto similar ou superior pelo mesmo valor.

- 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;

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
DEBORA MARIA DE MELLO GLCM – Matrícula 07610-37	ANDRÉ MIGUEL M. DOS SANTOS GLCM - Matrícula 41198-23	EMMANOETH E JESUS VIEIRA DE SÁ Superintendente - Matrícula 05226-36

- 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 da atividade 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

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 nº 326, 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;

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
DEBORA MARIA DE MELLO GLCM – Matrícula 07610-37	ANDRÉ MIGUEL M. DOS SANTOS GLCM - Matrícula 41198-23	EMMANOETH E JESUS VIEIRA DE SÁ Superintendente - Matrícula 05226-36

- 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
DEBORA MARIA DE MELLO GLCM – Matrícula 07610-37	ANDRÉ MIGUEL M. DOS SANTOS GLCM - Matrícula 41198-23	EMMANOETH E JESUS VIEIRA DE SÁ Superintendente - Matrícula 05226-36

- 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) A empresa vencedora do certame utilizará somente material descartável.

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-RJ para cada projeto ou conjunto de projetos de acordo com a especialidade de engenharia. Para a execução deverá recolhida ART junto ao CREA-RJ.
- 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 I) 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;

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
DEBORA MARIA DE MELLO GLCM – Matrícula 07610-37	ANDRÉ MIGUEL M. DOS SANTOS GLCM - Matrícula 41198-23	EMMANOETH E JESUS VIEIRA DE SÁ Superintendente - Matrícula 05226-36



EMPRESA BRASILEIRA DE INFRAESTRUTURA AEROPORTUÁRIA

SUPERINTENDÊNCIA DO AEROPORTO INTERNACIONAL DO RIO DE JANEIRO/GALEÃO – ANTONIO CARLOS JOBIM GERÊNCIA COMERCIAL – GLCM

- 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:

- 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 inexecutável, 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.

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
DEBORA MARIA DE MELLO GLCM – Matrícula 07610-37	ANDRÉ MIGUEL M. DOS SANTOS GLCM - Matrícula 41198-23	EMMANOETH E JESUS VIEIRA DE SÁ Superintendente - Matrícula 05226-36

- 8.3 O Preço Mínimo Mensal será o valor ofertado na proposta e não poderá ser inferior a R\$ 26.000,00 (vinte e seis mil 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 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 I) 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 48 (quarenta e oito) meses, contados a partir da data do início da vigência do contrato sem prorrogação.
- 9.2 A área objeto da presente licitação será entregue ao CONCESSIONÁRIO nas condições que se encontra. As adequações necessárias à exploração do ramo de atividade objeto desta licitação deverão ser submetidas à aprovação da INFRAERO, mediante projeto em 05 (cinco) vias, acompanhado dos respectivos arquivos magnéticos, correndo as despesas decorrentes por conta do CONCESSIONÁRIO;
- 9.3 De acordo com as características da área e as adequações pretendidas, poderá haver a necessidade de licenciamento ambiental, autorização prévia da ANAC, aprovação dos projetos por parte do Corpo de Bombeiros, concessionárias de energia e saneamento básico, entre outras exigências. A responsabilidade dessas autorizações/aprovações e todas as despesas delas decorrentes correrão por conta do CONCESSIONÁRIO.
- 9.3.1 O CONCESSIONÁRIO terá o prazo até de 10 (dez) dias, a contar do início de vigência do contrato, para agendamento e realização de reunião com a INFRAERO, para retirada das condições específicas para elaboração dos projetos, esclarecimentos gerais e consulta prévia;
- 9.3.2 O projeto de que trata o subitem 1.3.4 do Edital deverá ser elaborado em conformidade com as recomendações da INFRAERO, tendo o

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
DEBORA MARIA DE MELLO GLCM – Matrícula 07610-37	ANDRÉ MIGUEL M. DOS SANTOS GLCM - Matrícula 41198-23	EMMANOETH E JESUS VIEIRA DE SÁ Superintendente - Matrícula 05226-36



EMPRESA BRASILEIRA DE INFRAESTRUTURA AEROPORTUÁRIA

SUPERINTENDÊNCIA DO AEROPORTO INTERNACIONAL DO RIO DE JANEIRO/GALEÃO – ANTONIO CARLOS JOBIM GERÊNCIA COMERCIAL – GLCM

CONCESSIONÁRIO o prazo de até 20 (vinte) dias, a contar do início da vigência do contrato, para sua apresentação à INFRAERO.

9.4 A partir da data de recebimento do projeto, a INFRAERO terá um prazo de 20 (vinte) dias para sua análise e emissão de Relatório de Acompanhamento Técnico (RAT). Caso o projeto seja aprovado, o RAT conterá a notificação de aprovação de projeto;

9.4.1 caso os projetos não sejam aprovados, cabe ao CONCESSIONÁRIO a execução das adequações necessárias nos mesmos, no prazo de até 10 (dez) dias, a contar do recebimento do Relatório de Acompanhamento Técnico (RAT) enviado pela INFRAERO;

9.4.2 a partir da data de recebimento do projeto com as adequações contidas no RAT, a INFRAERO terá um prazo de até 15(quinze) dias para sua reanálise e emissão de novo Relatório de Acompanhamento Técnico (RAT).

9.5 Cabe ao CONCESSIONÁRIO a execução e finalização dos serviços de adequações da área no prazo de até 30 (trinta) dias, a contar da notificação de aprovação dos projetos e demais autorizações (se for o caso) por parte dos órgãos competentes (ANAC, Corpo de Bombeiros, concessionárias de energia e saneamento básico, órgãos ambientais, entre outros);

9.6 Após a conclusão das adequações necessárias nas instalações físicas, deverá ser apresentado pelo CONCESSIONÁRIO, no prazo de até 10 (dez) dias, o correspondente “AS BUILT”, acompanhado do memorial descritivo das adequações/alterações realizadas na infraestrutura local.

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.

10.2 Ao 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.

10.3 Ao CONCESSIONÁRIO cabe manter, durante a vigência do contrato, as mesmas condições que propiciaram as sua habilitação no processo de contratação, apresentando, sempre que solicitado pela INFRAERO, os documentos comprobatórios de regularidade fiscal;

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
DEBORA MARIA DE MELLO GLCM – Matrícula 07610-37	ANDRÉ MIGUEL M. DOS SANTOS GLCM - Matrícula 41198-23	EMMANOETH E JESUS VIEIRA DE SÁ Superintendente - Matrícula 05226-36

- 10.4 Após 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.
- 10.5 Ao CONCESSIONÁRIO cabe manter uma tabela de preços, expressos em Real (R\$) e visível ao público, identificando os valores dos produtos.
- 10.6 Ao 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.
- 10.7 Ao CONCESSIONÁRIO cabe manter toda a equipe de atendentes uniformizadas.
- 10.8 Havendo necessidade de autorização em algum órgão, o CONCESSIONÁRIO deverá providenciar sua legalização antes do início de suas atividades.
- 10.9 Cumprir 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 do Aeroporto Internacional do Rio de Janeiro/Galeão – Antonio Carlos Jobim, pelos telefones (21) 3398-3697 e (21) 3398-4940, das 09:00 às 11:00 horas e das 14:00 às 16:00 horas, de 2ª a 6ª feira, até o primeiro dia útil imediatamente anterior à data da abertura da licitação;
- 10.10.2 A empregada do aeroporto, Debora Maria de Mello, matrícula nº 07610-37, será a 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;

11 DOS ANEXOS

Anexo I

11.1. Tabela de Produtos Básicos com Preços Vinculados;

Anexo II

11.2. Do modelo de Pesquisa de Satisfação dos clientes;

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
DEBORA MARIA DE MELLO GLCM – Matrícula 07610-37	ANDRÉ MIGUEL M. DOS SANTOS GLCM - Matrícula 41198-23	EMMANOETH E JESUS VIEIRA DE SÁ Superintendente - Matrícula 05226-36



EMPRESA BRASILEIRA DE INFRAESTRUTURA AEROPORTUÁRIA

SUPERINTENDÊNCIA DO AEROPORTO INTERNACIONAL
DO RIO DE JANEIRO/GALEÃO – ANTONIO CARLOS JOBIM
GERÊNCIA COMERCIAL – GLCM

Anexo III

11.3. Croqui de localização;

12 DOS MEMBROS TÉCNICOS

Titular: DEBORA MARIA DE MELLO - Matrícula 07610-37 - PSA – GLCM - Tel.: 3398-3761

Suplente: PAULO CEZAR MARQUES DE SIQUEIRA – Matrícula: 6131-54 – PSA – GLCM-1 – Tel. 3398-3761/4229

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO
DEBORA MARIA DE MELLO GLCM – Matrícula 07610-37	ANDRÉ MIGUEL M. DOS SANTOS GLCM - Matrícula 41198-23

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 e Depósito, conforme especificações detalhadas pela Infraero.

RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO

EMMANOETH E JESUS VIEIRA DE SÁ
Superintendente
Matrícula – 05226-36

RESPONSÁVEL TÉCNICO	RESPONSÁVEL PELA VALIDAÇÃO	RESPONSÁVEL PELA APROVAÇÃO
DEBORA MARIA DE MELLO GLCM – Matrícula 07610-37	ANDRÉ MIGUEL M. DOS SANTOS GLCM - Matrícula 41198-23	EMMANOETH E JESUS VIEIRA DE SÁ Superintendente - Matrícula 05226-36