



CONCORRÊNCIA N° [●]/SGM/2025

PROCESSO SEI N° [●]

PERMISSÃO DE USO, A TÍTULO ONEROZO, DE 40 (QUARENTA) ÁREAS LOCALIZADAS EM PARQUES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, DESTINADAS À INSTALAÇÃO, OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE POLOS GASTRONÔMICOS NÃO PERMANENTES.

ANEXO III DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO – TERMO DE REFERÊNCIA

SUMÁRIO

1. DIRETRIZES GERAIS.....	4
2. DIRETRIZES DE IMPLANTAÇÃO	5
2.1. Diretrizes gerais de implantação	5
2.2. Projeto de Implantação	8
2.5. Obras de conexão aos sistemas de água, esgoto, gás e energia elétrica	9
3. DIRETRIZES DE OPERAÇÃO	10
3.1. Diretrizes gerais de operação	10
3.2. Plano de Operação	12
3.3. Regimes de Operação.....	13
3.4. Horário de funcionamento	14
3.5. Licenciamento	15
3.6. Conversão da CONTRAPRESTAÇÃO SEMESTRAL em benfeitorias e serviços associados	15
3.7. Diretrizes de comercialização	16
3.8. Operacionalização da ÁREA DE INFLUÊNCIA	17
3.9. Zeladoria, limpeza e gestão de resíduos sólidos	18

LISTA DE APÊNDICES:

APÊNDICE I – MINUTA DE PROPOSTA DE MELHORIA

APÊNDICE II – MINUTA DE TERMO DE ACORDO

APÊNDICE III – MINUTA DE ATESTE DE EXECUÇÃO

APÊNDICE IV – DIRETRIZES ARQUITETÔNICAS

CONSULTA PÚBLICA

1. DIRETRIZES GERAIS

1.1. A observância das disposições deste ANEXO, que estabelece condições mínimas para uso e operação do POLO GASTRONÔMICO, não afasta a necessidade de respeito às disposições do TERMO e seus ANEXOS e às leis e normas aplicáveis, incluindo aqueles incidentes sobre a atividade econômica desempenhada pelo PERMISSIONÁRIO.

1.1.1. O PERMISSIONÁRIO é responsável por realizar todos os levantamentos necessários para o atendimento das regras, obrigações e encargos incidentes sobre a PERMISSÃO DE USO, sendo meramente referenciais quaisquer informações, plantas, levantamentos ou outros documentos disponibilizados pelo PERMITENTE, inclusive aquelas constantes do ANEXO IV do EDITAL – MEMORIAL DESCRIPTIVO, cuja utilização sem a devida verificação técnica se dará por conta e risco exclusivo do PERMISSIONÁRIO.

1.2. Além da observância ao previsto neste ANEXO, todas as atividades desenvolvidas pelo PERMISSIONÁRIO deverão estar em conformidade com as normas técnicas e disposições legais aplicáveis, incluindo, mas não se limitando, aos regramentos nacionais, estaduais e municipais vigentes aplicáveis referentes à defesa dos direitos de consumidores; aos direitos de pessoas com deficiência; ao transporte, manipulação, preparo, acondicionamento e comercialização de alimentos e bebidas; e que versem sobre parâmetros sanitários, urbanísticos e de preservação do patrimônio histórico e cultural.

1.3. As atividades desenvolvidas pelo PERMISSIONÁRIO deverão ser compatíveis com o OBJETO da PERMISSÃO DE USO e considerar os padrões de uso e a finalidade precípua do PARQUE.

1.4. O PERMITENTE poderá, a qualquer tempo, constatando que o PERMISSIONÁRIO deixou de atender aos requisitos estabelecidos neste ANEXO, exigir formalmente que sejam providenciados os ajustes e adequações necessários, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, nos termos do TERMO.

1.5. Os recursos humanos, os equipamentos, os materiais e os insumos necessários para a execução das diretrizes descritas no presente ANEXO, inclusive as obrigações relativas a eventuais tributos e tarifas, ficarão a cargo do PERMISSIONÁRIO.

1.6. Os prepostos do PERMISSIONÁRIO deverão manter um relacionamento cordial e solícito com os funcionários da Prefeitura do Município de São Paulo e com todos os usuários do respectivo PARQUE, ainda que esses não sejam consumidores, no âmbito das atividades executadas no âmbito da PERMISSÃO DE USO, sendo-lhes vedado adotar qualquer postura discriminatória em relação a quem quer que seja.

1.7. O PERMISSIONÁRIO deverá buscar adotar práticas de sustentabilidade, tais quais a redução do uso de plásticos e embalagens, uso de materiais biodegradáveis, redução do consumo de água e energia, gestão adequada dos resíduos sólidos, entre outras.

2. DIRETRIZES DE IMPLANTAÇÃO

2.1. Diretrizes gerais de implantação

2.1.1. A implantação do POLO GASTRONÔMICO deverá executada de acordo com a legislação e normas técnicas pertinentes.

2.1.2. Com antecedência mínima de 10 (dez) dias em relação à DATA DA ORDEM DE INÍCIO, o PERMISSIONÁRIO deverá informar ao PERMITENTE a listagem de profissionais que desempenharão atividades de implantação do POLO GASTRONÔMICO, com nome completo e número de documento de identificação, noticiando, imediatamente e por escrito, qualquer alteração a ela referente, seja inclusão ou exclusão de pessoas.

2.1.3. O projeto elaborado pelo PERMISSIONÁRIO para implantação do POLO GASTRONÔMICO deverá observar os parâmetros de acessibilidade universal aplicáveis para pessoas com deficiência e mobilidade reduzida previstos na legislação e nas normas técnicas aplicáveis, em especial nas Leis Federais nº 10.098/2000 e nº 13.146/2015, no Decreto Federal nº 5.269/2004, na NBR ABNT 9050:2020, na NBR ABNT 15599:2008, ou outras que vierem a substituí-las.

2.1.4. O POLO GASTRONÔMICO deverá ser dotado de mecanismos de prevenção e segurança contra incêndios, devendo haver a provisão e reposição de extintores de incêndio nos termos da ABNT NBR 12693 e da ABNT NBR 12962, ou outras que vierem a substituí-las, bem como de outras normas técnicas aplicáveis à matéria.

2.1.5. A implantação do POLO GASTRONÔMICO não poderá levar a danos às superfícies nas quais estão instalados, sendo necessário que o PERMISSIONÁRIO preveja medidas para garantir o menor impacto possível ao PARQUE.

2.1.5.1. Para a implantação de POLO GASTRONÔMICO sobre terreno permeável, como solo ou gramada, ou de relevo acidentado, será permitido regularizar a superfície por meio da implantação de estruturas elevadas não permanentes, como decks de madeira ou grelhas metálicas.

2.1.5.1.1. Fica vedada qualquer solução que envolva grande movimentação de terra ou que resulte na impermeabilização permanente do solo, como a instalação de piso cimentado.

2.1.5.2. No caso de implantação de POLO GASTRONÔMICO sobre piso existente, deverão ser instaladas proteções mecânicas para que o peso da estrutura não afete nem gere desgastes e riscos às superfícies.

2.1.6. A implantação do POLO GASTRONÔMICO deverá respeitar a vegetação existente, evitando qualquer intervenção que possa comprometer árvores, arbustos ou áreas de preservação ambiental.

2.1.7. É vedada a instalação de estruturas que obstruam ou dificultem o acesso a equipamentos públicos, sinalizações, mobiliário urbano, trilhas, ciclovias ou áreas de contemplação do PARQUE.

2.1.8. O PERMISSIONÁRIO poderá solicitar ao PERMITENTE a realocação de mobiliários e outras estruturas existentes, como bancos, lixeiras e mesas de piquenique, dentro do perímetro da ÁREA DA PERMISSÃO ou próxima a ela, de forma a garantir o melhor posicionamento do POLO GASTRONÔMICO, o acesso adequado aos equipamentos pelos USUÁRIOS e a circulação acessível.

2.1.8.1. A execução das obras de retirada e posterior implantação dessas estruturas, bem como os custos associados, serão de responsabilidade do PERMISSIONÁRIO, que deverá garantir a manutenção das condições dessas estruturas ou substituição por outras de mesmas especificações.

2.1.8.2. A realocação de estruturas existentes nos PARQUES, quando necessária, deverá estar prevista no Projeto de Implantação.

2.1.9. O mobiliário instalado na ÁREA DA PERMISSÃO deverá ser adequado ao tamanho do local e às atividades desenvolvidas no POLO GASTRONÔMICO, de modo a preservar a estética visual do PARQUE e, no caso de PARQUES tombados, o regramento dos órgãos de patrimônio responsáveis.

2.1.10. Toda estrutura implantada deverá ser compatível com a infraestrutura existente no PARQUE, incluindo redes de drenagem, iluminação pública, sistemas de irrigação e mobiliário urbano, sendo vedada qualquer interferência sem autorização expressa do PERMITENTE.

2.1.11. Todas as estruturas implantadas deverão garantir segurança aos USUÁRIOS, sendo resistentes, duráveis, estáveis e de fácil manutenção, compatíveis com o uso em espaço público.

2.1.12. Nos PONTOS FIXOS deverão ser implantadas estruturas autoportantes, como quiosques e containers, que não impliquem em interferência permanente na infraestrutura do PARQUE.

2.1.12.1. Nos PONTOS FIXOS poderão ser implantadas estruturas autônomas e removíveis, como carrinhos, trailers e *foodtrucks*, devidamente licenciados e adaptados às normas sanitárias e de segurança.

2.1.12.2. Essas estruturas deverão ser construídas com materiais de alta resistência e durabilidade, preferencialmente metálicos ou em madeira tratada. É vedado o uso de materiais frágeis ou descartáveis, como lonas, plásticos finos ou similares.

2.1.13. Nos PONTOS MÓVEIS deverão ser implantadas estruturas autônomas e removíveis, como carrinhos, trailers e *foodtrucks*, devidamente licenciados e adaptados às normas sanitárias e de segurança.

2.1.14. As estruturas implantadas não poderão ultrapassar os 3 (três) metros de altura, inclusive coberturas e elementos decorativos.

2.1.15. O PERMISSIONÁRIO deverá desmobilizar todas as estruturas implantadas ao término da vigência da PERMISSÃO DE USO, com recuperação da área ao estado original.

2.1.16. As diretrizes de implantação específicas que determinam materialidade, cor, tipo de mobiliário entre outros atributos que devem ser atendidos para pontos não permanentes estão descritas no APÊNDICE IV – DIRETRIZES ARQUITETÔNICAS.

2.1.17. A aplicação de logomarcas e logotipos devem observar as diretrizes da Lei Municipal 14.223/06 - Cidade Limpa, especialmente quanto seu tamanho e posicionamento.

2.1.17.1. A inserção de logomarcas nos PARQUES tombados deverá seguir diretrizes dos órgãos de patrimônio e as Resoluções CONPRESP/SMC 01/2007 e 02/2007.

2.1.18. Deverá ser inserido, em ao menos uma das fachadas do POLO GASTRONÔMICO o logotipo da Prefeitura de São Paulo, conforme Manual de Identidade Visual vigente.

2.1.19. São permitidas estruturas de cobertura, embutidas ou retráteis, com avanço máximo de 1 (um) metro em relação aos limites da estrutura.

2.1.19.1. A cobertura deverá respeitar os regramentos de cores e acabamentos definidos no APÊNDICE IV – DIRETRIZES ARQUITETÔNICAS.

2.1.19.2. Devem conter sistema de drenagem eficiente, direcionando a água para local adequado, sem causar alagamentos ou erosão.

2.1.20. É permitida a iluminação interna às estruturas e da logomarca, desde que não haja projeção luminosa para o entorno, de forma a não causar distúrbios à fauna dos PARQUES.

2.1.21. Não é recomendada a utilização de grandes fachadas de vidro, sendo obrigatória a instalação de adesivos anticolisão para a proteção da avifauna em qualquer superfície envidraçada maior do que 1 (um) m².

2.1.22. É incentivada a adoção de soluções verdes, como jardins verticais, tetos jardins, treliças com folhagens e outras maneiras de inserção de vegetação na estrutura.

2.1.23. O mobiliário a ser instalado pelo PERMISSIONÁRIO, tais como mesas, cadeiras, bancos, banquetas, ombrelones e quaisquer outros móveis sob sua responsabilidade, deverá atender, além das diretrizes estabelecidas no APÊNDICE IV – DIRETRIZES ARQUITETÔNICAS, os seguintes requisitos para garantir sua qualidade e adequação:

- a) resistência e durabilidade adequadas para sua frequência de uso e local de instalação; e
- b) fácil manutenção e limpeza.

2.2. Projeto de Implantação

2.2.1. Conforme previsto no ANEXO III DO EDITAL – MINUTA DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO, Cláusula 8^a, é de responsabilidade do PERMISSIONÁRIO a elaboração de Projeto de Implantação do POLO GASTRONÔMICO na ÁREA DA PERMISSÃO.

2.2.2. O Projeto de Implantação deverá conter:

- a) Descrição da materialidade do POLO GASTRONÔMICO, contendo dimensões, posicionamento, materiais, acabamentos e características construtivas, bem como do mobiliário de apoio a ser utilizado;
- b) Projetos Complementares necessários à implantação do POLO, no caso de conexão do POLO GASTRONÔMICO aos sistemas hidráulico, elétrico e de esgoto, com detalhamento das ligações e compatibilidade com a infraestrutura existente no parque.

2.2.3. O Projeto de Implantação deverá ser apresentado ao PERMITENTE para análise e aprovação em até 30 (trinta) dias, no caso dos PONTOS MÓVEIS, e até 60 (sessenta) dias, no caso dos PONTOS FIXOS, contados da DATA DE PUBLICAÇÃO DO TERMO.

2.2.3.1. Os prazos previstos no item 2.2.3 poderão ser prorrogados mediante justificativa formal apresentada pelo PERMISSIONÁRIO e expressamente aceita pelo PERMITENTE.

2.2.4. Caso o Projeto de Implantação do POLO GASTRONÔMICO preveja intervenção em estrutura ou sistemas elétricos e hidráulicos do PARQUE, deverá ser elaborado por profissional técnico legalmente habilitado e registrado no respectivo órgão de classe (CAU/CREA), com emissão de ART/RRT, observando integralmente a legislação vigente, as normas técnicas aplicáveis e as especificações e parâmetros constantes do APÊNDICE I do ANEXO IV do EDITAL- MEMORIAL DESCRIPTIVO – RESOLUÇÕES DE TOMBAMENTO.

2.2.5. O Projeto de Implantação deverá ser compatível com a futura desmobilização de todas as estruturas implantadas ao término da vigência da PERMISSÃO DE USO, com possibilidade de recuperação da ÁREA DE PERMISSÃO ao seu estado original.

2.3. Após o recebimento do Projeto de Implantação, o PERMITENTE terá prazo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis por igual período, para emitir parecer técnico, aprovando-o ou solicitando eventuais ajustes.

2.3.1. Caso sejam solicitados ajustes pelo PERMITENTE, o PERMISSIONÁRIO terá 15 (quinze) dias para efetuar eventuais ajustes e reapresentar o Projeto de Implantação, prorrogáveis mediante apresentação de justificativa pelo PERMISSIONÁRIO e aceitação expressa pelo PERMITENTE.

2.3.2. O PERMITENTE deverá se manifestar em até 15 (quinze) dias quanto aos ajustes realizados pelo PERMISSIONÁRIO.

2.4. Nos casos em que a ÁREA DA PERMISSÃO estiver localizada em PARQUE tombado, conforme indicado no ANEXO IV DO EDITAL – MEMORIAL DESCRIPTIVO, depois de aprovado pelo PERMITENTE, o Projeto de Implantação deverá ser encaminhado aos órgãos competentes de proteção ao patrimônio histórico.

2.4.1. O PERMISSIONÁRIO deverá encaminhar projeto com o nível de detalhamento exigido pelo órgão de proteção ao patrimônio.

2.4.2. O PERMISSIONÁRIO deverá observar integralmente as diretrizes e exigências estabelecidas por tais órgãos, independentemente da aprovação prévia pelo PERMITENTE.

2.5. Obras de conexão aos sistemas de água, esgoto, gás e energia elétrica

2.5.1. Conforme regramentos estabelecidos no ANEXO III DO EDITAL – MINUTA DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO, poderão ser realizadas as ligações de energia elétrica, água, gás e esgoto necessárias ao funcionamento do POLO GASTRONÔMICO.

2.5.2. As ligações de energia elétrica deverão observar os parâmetros previstos nas normas técnicas aplicáveis, especialmente na NBR ABNT 5410 (ou correspondente, de acordo com tensão elétrica do POLO GASTRONÔMICO) e na NBR ABNT 13570, ou outras que vierem a substituí-las.

2.5.3. As ligações aos sistemas hidráulicos deverão observar os parâmetros previstos nas normas técnicas aplicáveis, especialmente na NBR ABNT 5626 e na NBR ABNT 8160.

2.5.4. As ligações ao sistema de gás e utilização de botijão deverão observar os parâmetros previstos nas normas técnicas aplicáveis, especialmente na NBR ABNT 13523, NBR ABNT 15358, NBR ABNT 15526 e NBR ABNT 13103.

2.5.5. As obras de conexão aos sistemas de água, esgoto, gás e energia elétrica deverão ser devidamente conduzidas e acompanhadas por profissional técnico legalmente habilitado e registrado no respectivo conselho de classe (CAU/CREA), devendo ser executadas de acordo com a legislação e normas técnicas pertinentes.

2.5.5.1. As intervenções necessárias à implantação do POLO GASTRONÔMICO que envolvam obras para ligações de energia elétrica, água, gás e esgoto deverão ser contempladas no Projeto de Implantação a ser apresentado pelo futuro PERMISSIONÁRIO, de forma a demonstrar todas as interferências em pisos, paredes, vegetação, entre outras.

2.5.5.2. As ligações de energia elétrica, água, gás e esgoto deverão ser realizadas de forma a minimizar as intervenções ao PARQUE, especialmente fora da ÁREA DA PERMISSÃO, priorizando soluções reversíveis e de baixo impacto.

3. DIRETRIZES DE OPERAÇÃO

3.1. Diretrizes gerais de operação

3.1.1. O PERMISSIONÁRIO deverá adotar as melhores práticas de higienização e segurança alimentar na execução das atividades do POLO GASTRONÔMICO, observando todas as normas sanitárias e técnicas aplicáveis, tanto no acondicionamento e preparação alimentícia quanto no atendimento prestado ao consumidor e na manutenção da ÁREA DA PERMISSÃO, envidando todos os esforços necessários para tanto.

3.1.2. O atendimento ao consumidor realizado pelo PERMISSIONÁRIO deverá observar diretrizes de urbanidade, respeito, cordialidade, pontualidade, acessibilidade, igualdade e não discriminação, bem como normas vigentes aplicáveis às relações de consumo.

3.1.3. É obrigatório o uso de uniforme e/ou de crachá de identificação pelos funcionários do POLO GASTRONÔMICO, devendo em ao menos um destes constar, de modo visível, o nome da pessoa identificada e o nome comercial do POLO GASTRONÔMICO.

3.1.4. O acesso do PERMISSIONÁRIO à ÁREA DA PERMISSÃO ficará restrito aos horários de funcionamento do PARQUE, ou seja, ao período durante o qual este permanece aberto ao público, e será devidamente franqueado pelo PERMITENTE.

3.1.4.1. Caso o PERMITENTE adote procedimentos de preparação de abertura do PARQUE que tornem possível o ingresso e a saída do PERMISSIONÁRIO e seus funcionários da ÁREA DA PERMISSÃO em período mais extenso do que o período de funcionamento do PARQUE, será facultado ao PERMISSIONÁRIO utilizar-se desse expediente, desde que seja apresentado pedido formal prévio ao PERMITENTE.

3.1.5. O PERMISSIONÁRIO deverá observar as regras gerais de limitação de som e ruído estabelecidas pelo PERMITENTE para o PARQUE, bem como demais normas aplicáveis que disponham sobre parâmetros de incomodidade, sendo responsável por quaisquer consequências decorrentes de eventual descumprimento dessas.

3.1.5.1. Caso o ruído produzido no âmbito da ÁREA DE INFLUÊNCIA viole os limites previstos no item 3.1.5, caberá ao PERMISSIONÁRIO adotar medidas necessárias para fazer cessar de imediato a irregularidade e, se o caso, medidas de adequação acústica ou outros mecanismos de limitação da propagação do ruído para prevenção de novas ocorrências similares, devendo, para tanto, sempre ser respeitadas as normas de proteção ao patrimônio histórico e cultural e normas técnicas aplicáveis.

3.1.6. O PERMISSIONÁRIO deverá monitorar eventuais impactos da atividade por ele desenvolvida no POLO GASTRONÔMICO no que se refere ao conforto térmico, geração de odores e fumaças no âmbito do PARQUE, devendo adotar medidas para mitigar impactos negativos e assegurar conforto ambiental, caso necessário.

3.1.7. O PERMISSIONÁRIO deverá arcar com todas as despesas de água, esgoto, gás e energia elétrica decorrentes da operação do POLO GASTRONÔMICO, conforme definido no ANEXO III DO EDITAL –

MINUTA DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO, devendo, para tanto, providenciar a instalação junto ao local de medidores individuais para mensuração do consumo nos casos em que for tecnicamente viável.

3.1.7.1. O pagamento pelas despesas de água, esgoto, gás e energia elétrica decorrentes da operação do POLO GASTRONÔMICO passará a ser devido a partir do regime de OPERAÇÃO PROVISÓRIA.

3.1.7.2. O PERMITENTE deverá viabilizar os acessos necessários ao PERMISSIONÁRIO e aos prestadores de serviço por ele indicados para a instalação dos medidores individuais mencionados na subcláusula 3.1.7 acima.

3.1.7.3. Sendo impossível a instalação de medidores individuais para ligações de energia elétrica, gás, água e esgoto nos POLOS GASTRONÔMICOS, o PERMISSIONÁRIO arcará com a parcela do valor das faturas que superar a média dos últimos 12 (doze) meses anteriores à assinatura deste TERMO, referente a cada uma das faturas de energia elétrica, gás, água e esgoto do PARQUE.

3.1.7.4. Não sendo possível a solução de medição proposta na subcláusula 3.1.7 ou, subsidiariamente, na subcláusula 3.1.7.3, será adotada, como regra para cálculo do resarcimento das despesas adicionais de água, esgoto, gás e energia elétrica do PERMITENTE, a aplicação de percentual equivalente à proporção da ÁREA DA PERMISSÃO em relação à área total do PARQUE sobre o valor total constante da fatura do semestre de exercício.

3.1.7.5. O valor do resarcimento relativo às despesas com água, esgoto, gás e energia elétrica, nos termos das subcláusulas 3.1.7.3 ou 3.1.7.4 deste TERMO, será calculado pelo PERMITENTE até o último dia útil do semestre em que houve o recebimento das faturas, devendo comunicá-lo ao PERMISSIONÁRIO e indicar a conta corrente para realização do depósito ou transferência bancária dos valores devidos dentro de até 5 (cinco) dias úteis contados da comunicação.

3.1.8. O PERMISSIONÁRIO deverá permitir o acesso à ÁREA DA PERMISSÃO, a qualquer tempo, de órgãos ou entidades competentes para realizar vistorias da realização do OBJETO e/ou fiscalização da PERMISSÃO DE USO, não fazendo jus a quaisquer indenizações ou resarcimentos referentes ao franqueamento deste acesso ou decorrentes do exercício das referidas atividades pelos órgãos ou entidades competentes.

3.2. Plano de Operação

3.2.1. O PERMISSIONÁRIO deverá apresentar ao PERMITENTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao INÍCIO DA OPERAÇÃO PLENA do POLO GASTRONÔMICO, Plano de Operação que deverá conter:

- a) horário de funcionamento do POLO GASTRONÔMICO;
- b) horários e rotas a serem utilizados para deslocamentos, inerentes à operação da atividade, de produtos, resíduos e outros eventuais volumes, que ocorrerão no interior do PARQUE;
- c) Listagem de profissionais que desempenharão atividades no POLO GASTRONÔMICO, com nome completo e número de documento de identificação; e
- d) plano de manutenção preventiva da estrutura do ponto não permanente e infraestruturas afetadas do parque.

3.2.2. Após o recebimento do Plano de Operação o PERMITENTE terá prazo de 10 (dez) dias para aprová-lo ou solicitar eventuais ajustes.

3.2.2.1. Caso sejam solicitados ajustes pelo PERMITENTE, o PERMISSIONÁRIO terá 10 (dez) dias para efetuar eventuais ajustes e reapresentar o Projeto de Implantação.

3.2.2.2. O PERMITENTE deverá se manifestar em até 10 (dez) dias quanto aos ajustes realizados pelo PERMISSIONÁRIO.

3.2.3. O PERMITENTE poderá, a qualquer momento ao longo da PERMISSÃO, solicitar ao PERMISSIONÁRIO alterações ao Plano de Operação para melhor adequação às atividades, eventos e USUÁRIOS do PARQUE, sendo as adequações necessárias responsabilidade do PERMISSIONÁRIO.

3.2.4. Qualquer alteração ao Plano de Operação durante todo o período de PERMISSÃO DE USO deverá ser notificada por escrito ao PERMITENTE.

3.3. Regimes de Operação

3.3.1. Entre a emissão da ORDEM DE INÍCIO e o INÍCIO DA OPERAÇÃO PLENA, o PERMISSIONÁRIO poderá operar o POLO GASTRONÔMICO em regime de OPERAÇÃO PROVISÓRIA, que constitui período de transição para o início da operação, conforme regras a seguir.

3.3.1.1. Durante a OPERAÇÃO PROVISÓRIA, não será estabelecido horário mínimo de funcionamento, não sendo aplicáveis as disposições do item 3.4.1.

3.3.1.2. Durante a OPERAÇÃO PROVISÓRIA, o PERMISSIONÁRIO estará isento do pagamento da CONTRAPRESTAÇÃO SEMESTRAL.

3.3.1.2.1. A CONTRAPRESTAÇÃO SEMESTRAL passará a ser contabilizada e devida a partir de 3 (três) meses contados da DATA DA ORDEM DE INÍCIO nos PONTOS MÓVEIS, e a partir de 6 (seis) meses contados da DATA DA ORDEM DE INÍCIO nos PONTOS FIXOS, independentemente do INÍCIO DA OPERAÇÃO PLENA.

3.3.1.3. O PERMITENTE fiscalizará durante toda a OPERAÇÃO PROVISÓRIA a implantação do POLO GASTRONÔMICO e o atendimento às obrigações previstas no TERMO e seus ANEXOS.

3.3.1.3.1. O PERMISSIONÁRIO não poderá, de nenhuma forma, restringir acesso do PERMITENTE à ÁREA DE PERMISSÃO para exercício da atividade fiscalizatória.

3.3.2. O INÍCIO DA OPERAÇÃO PLENA dos PONTOS MÓVEIS se dará após a conclusão de todas as atividades de implantação, em até 3 (três) meses da DATA DA ORDEM DE INÍCIO.

3.3.3. O INÍCIO DA OPERAÇÃO PLENA dos PONTOS FIXOS se dará após a conclusão de todas as atividades de implantação, em até 6 (seis) meses da DATA DA ORDEM DE INÍCIO, conforme previsto no TERMO.

3.3.4. A partir do INÍCIO DA OPERAÇÃO PLENA, o POLO GASTRONÔMICO passa a operar em REGIME DE OPERAÇÃO PLENA, conforme previsto no TERMO.

3.3.4.1. No regime de OPERAÇÃO PLENA, o PERMISSIONÁRIO deverá cumprir com o horário de funcionamento mínimo, definido no item 3.4.1, exercer todas as atividades previstas no TERMO e neste ANEXO e realizar o pagamento da CONTRAPRESTAÇÃO SEMESTRAL.

3.4. Horário de funcionamento

3.4.1. O POLO GASTRONÔMICO deverá operar por no mínimo 48 (quarenta e oito) horas semanais, por no mínimo 4 (quatro) horas diárias, durante 6 (seis) dias na semana, respeitando os horários de funcionamento do PARQUE em que está inserido.

3.4.1.1. O horário exato de funcionamento, desde que respeitada a carga mínima indicada no item 3.4.13.4.1, poderá ser livremente definido pelo PERMISSIONÁRIO, observado o horário de funcionamento do PARQUE.

3.4.1.2. Alterações no horário previamente definido, conforme item 3.2.1, deverão ser comunicadas ao PERMITENTE com antecedência mínima de 5 (cinco) dias, salvo em hipóteses de CASO FORTUITO ou FORÇA MAIOR.

3.5. Licenciamento

3.5.1. É de responsabilidade do PERMISSIONÁRIO obter licenças, alvarás e quaisquer autorizações administrativas com as respectivas autoridades competentes, em qualquer âmbito federativo, necessárias à execução das disposições previstas no TERMO e seus ANEXOS, arcando inclusive com as despesas decorrentes desses procedimentos.

3.5.1.1. No âmbito da obtenção das autorizações, alvarás, licenças e aprovações acima referidas, o PERMITENTE se compromete a engajar seus melhores esforços em favor do PERMISSIONÁRIO no que se refere à interlocução com outros órgãos e entidades da Administração Pública Municipal, estando sua responsabilidade, porém, restrita ao disposto no TERMO.

3.5.1.2. O PERMISSIONÁRIO deverá manter cópia atualizada de todas as licenças e autorizações exigidas disponíveis para apresentação imediata em caso de fiscalização.

3.6. Conversão da CONTRAPRESTAÇÃO SEMESTRAL em benfeitorias e serviços associados

3.6.1. As PARTES poderão acordar em converter parte ou a íntegra do valor devido a título de CONTRAPRESTAÇÃO SEMESTRAL em execução de benfeitorias e serviços associados conforme o procedimento descrito nos subitens a seguir.

3.6.2. O PERMISSIONÁRIO ou PERMITENTE poderão apresentar Proposta de Melhoria para o PARQUE, nos termos do modelo apresentado no APÊNDICE I do TERMO DE REFERÊNCIA – MINUTA DE PROPOSTA DE MELHORIA, para aprovação do PERMITENTE ou aceite do PERMISSIONÁRIO.

3.6.2.1. Após a aprovação da Proposta de Melhoria, o PERMISSIONÁRIO deverá, quando necessário, encaminhá-la para aprovação pelos órgãos de proteção ao patrimônio responsáveis.

3.6.3. Após a aprovação da Proposta de Melhoria, PERMITENTE e PERMISSIONÁRIO celebrarão Termo de Acordo, nos termos do modelo apresentado no APÊNDICE II do TERMO DE REFERÊNCIA – MINUTA

DE TERMO DE ACORDO, no qual estabelecerão as condições para compensação do valor da CONTRAPRESTAÇÃO SEMESTRAL, incluindo o prazo para sua execução.

3.6.3.1. O PERMISSIONÁRIO poderá solicitar, mediante requerimento formal por escrito, a prorrogação do prazo para execução das benfeitorias e serviços associados, ficando a aprovação condicionada à anuência expressa do PERMITENTE.

3.6.4. Decorrido o prazo máximo para execução das benfeitorias e serviços associados previsto no Termo de Acordo, ou enviada notificação por escrito de conclusão da execução pelo PERMISSIONÁRIO, o PERMITENTE terá o prazo de até 15 (quinze) dias para realizar vistorias e emitir parecer quanto à conformidade da execução.

3.6.4.1. Caso o PERMITENTE identifique a necessidade de ajustes, o PERMISSIONÁRIO deverá realizá-los no prazo de até 15 (quinze) dias, contados da notificação, sendo realizada nova vistoria para verificação da adequação.

3.6.4.2. Na hipótese de execução das benfeitorias e serviços associados de acordo com os parâmetros estabelecidos na Proposta de Melhoria e no Termo de Acordo, o PERMITENTE emitirá Ateste de Execução, nos termos do APÊNDICE III do TERMO DE REFERÊNCIA – MINUTA DE ATESTE DE EXECUÇÃO.

3.6.5. As benfeitorias e serviços associados deverão ser executados por profissionais devidamente qualificados, sendo exigido, quando aplicável, o respectivo atestado de responsabilidade técnica.

3.6.6. O PERMISSIONÁRIO será o único responsável por quaisquer danos causados ao PARQUE em decorrência da execução das benfeitorias e serviços associados, devendo reparar a suas expensas integralmente os prejuízos eventualmente ocasionados.

3.6.7. O PERMITENTE poderá realizar fiscalizações periódicas durante a execução das benfeitorias e serviços associados, a fim de verificar o cumprimento dos padrões de qualidade e conformidade com a Proposta de Melhoria e Termo de Acordo, podendo solicitar ajustes a qualquer tempo.

3.7. Diretrizes de comercialização

3.7.1. O PERMISSIONÁRIO privilegiará a utilização de produtos frescos nas preparações alimentícias, buscando assegurar a boa procedência destes e envidando esforços para adoção das melhores técnicas culinárias.

3.7.2. O PERMISSIONÁRIO deverá atender aos padrões mínimos de qualidade e segurança alimentar previstos na legislação aplicável, inclusive, mas não se limitando às normas da Agência Nacional de

Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

3.7.3. É vedada a comercialização de alimentos com prazo de validade vencido, em embalagens danificadas ou sem rotulagem adequada, conforme exigido pela legislação sanitária.

3.7.4. Adicionalmente, recomenda-se que o PERMISSIONÁRIO atenda às seguintes diretrizes na oferta de opções alimentares:

- a) Oferecer variedade de opções, incluindo alternativas vegetarianas e veganas;
- b) Priorizar alternativas saudáveis, baixas em gordura, sódio e açúcar adicionado;
- c) Priorizar produtos oriundos de agricultura sustentável;
- d) Incentivar o uso de ingredientes de origem local, orgânica ou familiar;
- e) Reduzir o uso de embalagens plásticas descartáveis, promovendo alternativas reutilizáveis ou biodegradáveis; e
- f) Seguir as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, produzido pelo Ministério da Saúde.

3.7.5. O PERMISSIONÁRIO deverá disponibilizar cardápios e afixar relação de preços de produtos alimentícios comercializados na ÁREA DA PERMISSÃO, bem como assegurar acessibilidade à informação sobre preços a pessoas com deficiência visual por meio de cardápio em braille, nos termos da Lei nº 12.363, de 13 de junho de 1997, e por outros meios que se fizerem necessários.

3.7.6. O PERMISSIONÁRIO deverá facultar aos consumidores dos produtos alimentícios comercializados pelo POLO GASTRONÔMICO, no mínimo, o pagamento em espécie e por meio de cartão eletrônico.

3.7.7. É vedada ao PERMISSIONÁRIO a comercialização de bebidas alcoólicas.

3.8. Operacionalização da ÁREA DE INFLUÊNCIA

3.8.1. É vedado o impedimento ao livre acesso, circulação e permanência de pessoas na ÁREA DE INFLUÊNCIA, bem como condicioná-los à cobrança de valores pecuniários ou ao atendimento de qualquer outro critério.

3.8.2. Caso o PERMISSIONÁRIO opte pela ocupação da ÁREA DE INFLUÊNCIA, ele será responsável pela realização dos encargos de manutenção, zeladoria, limpeza e gestão de resíduos sólidos do espaço.

3.8.3. A organização e manutenção de mobiliário utilizado para apoio ao consumo e ao atendimento a clientes na ÁREA DE INFLUÊNCIA, nos termos do TERMO e seus ANEXOS, bem como qualquer dano decorrente do seu uso, são de responsabilidade do PERMISSIONÁRIO, cabendo a ele zelar pela observância de normas técnicas de segurança aplicáveis.

3.8.4. O PERMISSIONÁRIO deverá assegurar observância às normas de ACESSIBILIDADE na disposição de mobiliário na ÁREA DA PERMISSÃO e ÁREA DE INFLUÊNCIA, assegurando o uso adequado por pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

3.8.5. Conforme previsto no TERMO, cabe ao PERMISSIONÁRIO retirar o mobiliário da ÁREA DA PERMISSÃO quando do término do prazo de vigência da PERMISSÃO DE USO.

3.8.6. O PERMISSIONÁRIO será responsável por desobstruir o espaço relativo à ÁREA DE INFLUÊNCIA de quaisquer mobiliários de apoio para a realização de atividades de manutenção regular do PARQUE, quando solicitado pelo PERMITENTE.

3.8.7. Caso haja previsão de realização de atividade ou evento integrante da programação oficial do PARQUE que demande o uso da ÁREA DE INFLUÊNCIA, o PERMITENTE poderá determinar o recolhimento temporário do mobiliário nela disposto, a qual deverá ser comunicada ao PERMISSIONÁRIO, por escrito, com até 10 (dez) dias úteis de antecedência.

3.8.7.1. O uso, pelo PERMITENTE, da regra prevista no subitem 3.8.7 não poderá incidir sobre período que exceda o total de 15 (quinze) dias por exercício, ficando, no entanto, facultado ao PERMISSIONÁRIO realizar o referido recolhimento temporário acima do referido limite a fim de atender a pedido do PERMITENTE motivado pela mesma finalidade.

3.9. Zeladoria, limpeza e gestão de resíduos sólidos

3.9.1. O PERMISSIONÁRIO é o único e exclusivo responsável pelo acondicionamento, armazenamento temporário e gestão de todos os resíduos sólidos gerados por suas atividades.

3.9.2. O PERMISSIONÁRIO deverá implantar e manter conjunto(s) de lixeiras com tampas de contenção, em número e capacidade suficientes para a demanda dos USUÁRIOS, destinadas ao descarte segregado de materiais recicláveis e não recicláveis, de modo a evitar o acesso da fauna nativa e de animais sinantrópicos.

3.9.3. Para armazenamento temporário até a coleta, o PERMISSIONÁRIO deverá disponibilizar recipiente(s) específico(s) e identificado(s), em local de fácil acesso para o recolhimento pelo serviço público e que não obstrua a circulação.

3.9.4. Caso a PERMISSÃO DE USO recaia sobre área localizada em PARQUE que adote procedimentos de coleta seletiva e/ou seja atendido pelo sistema público de coletiva seletiva, o PERMISSIONÁRIO deverá realizar a separação dos resíduos para esta finalidade.

3.9.5. O PERMISSIONÁRIO cuja atividade gere volume de resíduos que corresponda ao parâmetro previsto pela legislação vigente para caracterização de grandes geradores de resíduos deverá realizar a separação de resíduos para fins de reciclagem e, ainda, contratar empresa autorizatária para a prestação, em regime privado, dos serviços de coleta, transporte, tratamento e disposição final de seus resíduos.

3.9.6. O PERMISSIONÁRIO deverá acondicionar e dar a destinação final adequada aos resíduos gerados, utilizando sacos plásticos quando assim necessário, de modo a impossibilitar o vazamento do material no local até sua disposição final adequada, tudo conforme especificação da ABNT – NBR 13056, NBR 9195, NBR 13055 e observância às normas técnicas vigentes aplicáveis.

3.9.7. Caso seja inviável o descarte de resíduos líquidos no ramal interno de esgotamento do PARQUE, o PERMISSIONÁRIO deverá dispor de depósito de captação dos resíduos líquidos gerados, de modo a viabilizar posterior descarte de acordo com a legislação em vigor, sendo vedado o descarte na rede pluvial.

3.9.8. Caberá ao PERMISSIONÁRIO a organização, manutenção e limpeza da ÁREA DA PERMISSÃO e da ÁREA DE INFLUÊNCIA, devendo mantê-las permanentemente livre de sujeira, resíduos e quaisquer objetos.