

**CONCORRÊNCIA N° [●]/SGM/2025**

**PROCESSO SEI N° [●]**

PERMISSÃO DE USO QUALIFICADA, A TÍTULO ONEROSO, DE 6 (SEIS) ÁREAS LOCALIZADAS EM PARQUES DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO, DESTINADAS À INSTALAÇÃO, OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE POLOS GASTRONÔMICOS 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 Básico e Executivo.....	7
2.4. Recebimento das Obras de Implantação.....	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. Diretrizes para realização de eventos.....	15
3.6. Licenciamento .....	15
3.7. Conversão da CONTRAPRESTAÇÃO SEMESTRAL em benfeitorias e serviços associados .....	16
3.8. Diretrizes de comercialização .....	17
3.9. Operacionalização da ÁREA DE INFLUÊNCIA .....	18
3.10. Manutenção predial .....	19
3.11. Zeladoria, limpeza e gestão de resíduos sólidos .....	19

**LISTA DE APÊNDICES:**

**APÊNDICE I – MINUTA DE PROPOSTA DE MELHORIA**

**APÊNDICE II – MINUTA DE TERMO DE ACORDO**

**APÊNDICE III – MINUTA DE ATESTE DE EXECUÇÃO**

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 regular 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 DESCRITIVO e do ANEXO IV do TERMO – DIRETRIZES DE OCUPAÇÃO, 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; a 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 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 PERMISSONÁRIO 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 ser devidamente conduzida e acompanhada por profissional técnico legalmente habilitado e registrado no respectivo conselho de classe (CAU/CREA), devendo ser 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 PERMISSONÁRIO deverá informar ao PERMITENTE a listagem de profissionais que desempenharão atividades na 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 PERMISSONÁRIO para implantação do POLO GASTRONÔMICO deverá observar os parâmetros de acessibilidade universal 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 estruturas existentes do PARQUE nas quais estão instalados, sendo necessário que o PERMISSONÁRIO preveja medidas para garantir o menor impacto possível.

**2.1.6.** Todas as alterações nas edificações existentes no PARQUE a serem realizadas para a implantação do POLO GASTRONÔMICO deverão estar devidamente representadas no Projeto Básico.

**2.1.7.** Conforme descrito no TERMO, poderão ser realizadas as ligações de energia elétrica, água, gás e esgoto necessárias ao funcionamento do POLO GASTRONÔMICO.

**2.1.8.** 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.

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

**2.1.8.2.** 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.

**2.1.8.3.** 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 Básico a ser apresentado pelo futuro PERMISSIONÁRIO, de forma a demonstrar todas as interferências em pisos, paredes, vegetação, elementos de fachada, entre outras, ficando sua aprovação pelos órgãos de tombamento condicionada aos possíveis danos a serem causados nos bens.

**2.1.8.4.** 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

**2.1.9.** 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 das estruturas do POLO GASTRONÔMICO, o acesso adequado aos equipamentos pelos USUÁRIOS e a circulação acessível.

**2.1.9.1.** É de responsabilidade do PERMISSIONÁRIO arcar com a execução e custos associados das obras de retirada e posterior reimplantação das estruturas existentes no PARQUE mencionadas no item 2.1.9, garantindo a manutenção das condições dessas estruturas, ou substituição por outras de mesmas especificações.

**2.1.9.2.** A realocação de estruturas existentes nos parques deverá estar prevista no Projeto Básico.

**2.1.10.** O mobiliário instalado na ÁREA DA PERMISSÃO deverá ser adequado ao tamanho do local e as 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.

**2.1.11.** 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.

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

**2.1.13.** As cores e acabamentos utilizados deverão buscar minimizar o impacto na paisagem do PARQUE, buscando harmonia com o entorno natural.

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

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

**2.1.15.** 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

**2.1.16.** 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.

**2.1.17.** 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 m<sup>2</sup>.

**2.1.18.** O mobiliário a ser instalado pelo PERMISSIONÁRIO, tais como mesas, cadeiras, bancos, banquetas, ombrelones e quaisquer outros móveis sob sua responsabilidade, deverá seguir os seguintes requisitos para garantir sua qualidade e adequação:

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

## **2.2. Projeto Básico e Executivo**

**2.2.1.** Conforme previsto no ANEXO III DO EDITAL – MINUTA DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO, é de responsabilidade do PERMISSIONÁRIO a elaboração de Projeto Básico para implantação do POLO GASTRONÔMICO na ÁREA DA PERMISSÃO.

**2.2.2.** O Projeto Básico deverá conter, em relação ao POLO GASTRONÔMICO:

- a) Implantação, cortes, plantas de todos os pavimentos, elevações, perspectivas ilustrativas e outras representações gráficas pertinentes;
- b) Projeto de instalações, com sistema elétrico, de gás, hidráulico e de esgoto, com detalhamento das ligações e compatibilidade com a infraestrutura existente no parque;
- c) Planta de layout, com o posicionamento de mobiliário e equipamentos; e
- d) Memorial descritivo dos componentes construtivos e materiais.

**2.2.3.** O Projeto Básico deverá ser apresentado ao PERMITENTE para análise e aprovação, em até 90 (noventa) dias após a DATA DE PUBLICAÇÃO DO TERMO.

**2.2.3.1.** Após o recebimento do material descrito no item 2.3, o PERMITENTE terá prazo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis por igual período, para emitir parecer técnico, aprovando-o ou solicitando eventuais ajustes.

**2.2.3.2.** Caso sejam solicitados ajustes pelo PERMITENTE, o PERMISSSIONÁRIO terá 15 (quinze) dias para efetuar eventuais ajustes e reapresentar o Projeto Básico.

**2.2.3.3.** O PERMITENTE deverá se manifestar em até 30 (trinta) dias quanto aos ajustes realizados pelo PERMISSSIONÁRIO.

**2.2.3.4.** O prazo referido no item 2.2.3 poderá ser prorrogado, desde que haja justificativa formal apresentada pelo PERMISSSIONÁRIO e expressamente aceita pelo PERMITENTE.

**2.2.4.** O Projeto Básico do POLO GASTRONÔMICO 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 – RESOLUÇÕES DE TOMBAMENTO.

**2.3.** O PERMITENTE detém a prerrogativa de exigir o detalhamento de elementos do Projeto Básico em Projeto Executivo como condição para início das obras de implantação do POLO GASTRONÔMICO.

**2.3.1.** O PERMISSSIONÁRIO deverá apresentar os elementos do Projeto Básico indicados pelo PERMITENTE a nível de Projeto Executivo em até 90 (noventa) dias contados da DATA DA ORDEM DE INÍCIO.



**2.3.1.1.** Após o recebimento do material descrito no item 2.3.1, o PERMITENTE terá prazo de 30 (trinta) dias, prorrogáveis por igual período, para se manifestar, aprovando-o ou solicitando eventuais ajustes.

**2.3.1.2.** Caso sejam solicitados ajustes pelo PERMITENTE, o PERMISSIONÁRIO terá 15 (quinze) dias para efetuar eventuais ajustes e reapresentar os elementos do Projeto Executivo.

**2.3.1.3.** O PERMITENTE deverá se manifestar em até 30 (trinta) dias quanto aos ajustes realizados pelo PERMISSIONÁRIO.

**2.3.1.4.** Neste caso, o PERMISSIONÁRIO somente iniciará as intervenções sujeitas a aprovação do PERMITENTE após sua aprovação

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

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

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

## **2.4. Recebimento das Obras de Implantação**

**2.4.1.** O PERMISSIONÁRIO deverá concluir as obras de implantação do POLO GASTRONÔMICO em até 12 (doze) meses da DATA DA ORDEM DE INÍCIO.

**2.4.2.** Finalizada a implantação do POLO GASTRONÔMICO, o PERMISSIONÁRIO comunicará o PERMITENTE para realização de vistoria e emissão de ateste de recebimento das intervenções.

**2.4.2.1.** O PERMITENTE realizará vistoria juntamente com o PERMISSIONÁRIO e em até 15 (quinze) dias da comunicação da conclusão da implantação do POLO GASTRONÔMICO.

**2.4.2.2.** O PERMITENTE se manifestará, em até 15 (quinze) dias da realização da vistoria, emitindo:

- a) O ateste integral da execução das obras de implantação do POLO GASTRONÔMICO;

- b) O ateste parcial, com indicação de ajustes e aprimoramentos necessários;
- c) Rejeição da entrega, indicando os ajustes necessários para início da operação do POLO GASTRONÔMICO.

**2.4.3.** O POLO GASTRONÔMICO somente ingressará em OPERAÇÃO PROVISÓRIA a partir:

- a) Da comunicação do PERMITENTE da obtenção de todas as autorizações, licenças e alvarás necessários para a operação do POLO GASTRONÔMICO; e
- b) Da obtenção de ateste parcial ou integral pelo PERMITENTE.

**2.4.4.** O PERMISSONÁRIO deverá apresentar o Projeto *As Built* até o fim do prazo de OPERAÇÃO PROVISÓRIA do POLO GASTRONÔMICO.

### **3. DIRETRIZES DE OPERAÇÃO**

#### **3.1. Diretrizes gerais de operação**

**3.1.1.** O PERMISSONÁRIO 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 PERMISSONÁRIO 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 PERMISSONÁRIO 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 ressarcimento 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 ressarcimento 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 ressarcimentos 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 periódica da edificação e infraestruturas.

**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 PERMISSONÁRIO 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 PERMISSONÁRIO.

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

**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 o término da implantação do POLO GASTRONÔMICO, cumpridas as condições do subitem 2.4.3, e o INÍCIO DA OPERAÇÃO PLENA, o PERMISSONÁRIO poderá operar o POLO GASTRONÔMICO em regime de OPERAÇÃO PROVISÓRIA pelo prazo de 6 (seis) meses.

**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, de forma que o POLO GASTRONÔMICO poderá funcionar em horários reduzidos e em menos dias da semana.

**3.3.1.2.** O PERMISSIONÁRIO estará isento do pagamento da CONTRAPRESTAÇÃO SEMESTRAL durante o REGIME DE OPERAÇÃO PROVISÓRIA.

**3.3.2.** O POLO GASTRONÔMICO ingressará no REGIME DE OPERAÇÃO PLENA 6 (seis) meses após o ingresso na OPERAÇÃO PROVISÓRIA, momento a partir do qual passará a ser devida a CONTRAPRESTAÇÃO SEMESTRAL e os encargos atinentes ao horário mínimo de funcionamento.

**3.3.3.** O PERMITENTE poderá realizar visitas técnicas durante o regime de OPERAÇÃO PROVISÓRIA para orientar ajustes operacionais e verificar a conformidade com as diretrizes previstas no TERMO e seus anexos.

#### **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 3.4.1, 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. Diretrizes para realização de eventos**

**3.5.1.** O PERMISSONÁRIO poderá, mediante aprovação do PERMITENTE e cumpridas as condições dos itens a seguir, realizar eventos com acesso restrito ao público geral na ÁREA DA PERMISSÃO e sua respectiva ÁREA DE INFLUÊNCIA.

**3.5.1.1.** O PERMISSONÁRIO deverá solicitar a autorização prévia do PERMITENTE para a realização de qualquer evento, por meio de comunicação formal com antecedência mínima de 30 (trinta) dias úteis, na qual deverá constar a descrição completa do evento, incluindo data, horário, formato (aberto ou fechado), público estimado e eventuais estruturas temporárias adicionais a serem instaladas.

**3.5.1.2.** É de responsabilidade do PERMISSONÁRIO a obtenção de autorização ou licença necessária para a realização de eventos temporários junto aos órgãos de proteção ao patrimônio, no caso de POLO GASTRONÔMICO localizado em PARQUE tombado.

**3.5.1.2.1.** Para tanto, o PERMISSONÁRIO deverá apresentar o pedido de autorização aos referidos órgãos com antecedência mínima de 30 (trinta) dias úteis em relação à data do evento, atendendo a todos os requisitos estabelecidos por esses órgãos.

**3.5.2.** A realização de eventos, sejam eles abertos ao público ou fechados, está condicionada ao horário de funcionamento do PARQUE.

**3.5.3.** As horas em que a ÁREA DA PERMISSÃO estiver dedicada a evento fechado não poderão ser contabilizadas para o cumprimento do horário mínimo de funcionamento do POLO GASTRONÔMICO, conforme estabelecido no item 3.4.

**3.5.4.** O evento não poderá, em hipótese alguma:

- a) causar interferência, obstrução ou interdição de rotas de acesso, circulação de pessoas ou áreas de uso comum do PARQUE, que não as ÁREAS DA PERMISSÃO e ÁREAS DE INFLUÊNCIA;
- b) gerar níveis de ruído, odores, fumaça ou vibrações que excedam os parâmetros estabelecidos no TERMO ou na legislação; e
- c) resultar em qualquer tipo de sujeira, dano ou alteração nas áreas comuns do PARQUE.

### **3.6. Licenciamento**

**3.6.1.** É de responsabilidade do PERMISSONÁRIO obter licenças, alvarás, e quaisquer autorizações administrativas, com as respectivas autoridades competentes, em qualquer âmbito federativo, que

sejam necessárias à execução das disposições previstas no TERMO e seus ANEXOS, arcando inclusive com as despesas decorrentes desses procedimentos.

**3.6.1.1.** 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.

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

### **3.7. Conversão da CONTRAPRESTAÇÃO SEMESTRAL em benfeitorias e serviços associados**

**3.7.1.** 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.

**3.7.2.** O PERMISSIONÁRIO ou PERMITENTE deverão 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.

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

**3.7.3.** 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.

**3.7.3.1.** 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.

**3.7.4.** 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.



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

**3.7.4.2.** 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.

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

**3.7.6.** O PERMISSONÁRIO 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.

**3.7.7.** 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.

### **3.8. Diretrizes de comercialização**

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

**3.8.2.** O PERMISSONÁRIO 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.

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

**3.8.4.** Adicionalmente, recomenda-se que o PERMISSONÁRIO 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.

**3.8.5.** 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.

**3.8.6.** 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.

**3.8.7.** É vedada ao PERMISSIONÁRIO a comercialização de bebidas alcoólicas.

### **3.9. Operacionalização da ÁREA DE INFLUÊNCIA**

**3.9.1.** 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.

**3.9.2.** 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.

**3.9.3.** O PERMITENTE não se responsabilizará pelos danos em razão de furto ou depredação de eventual mobiliário disponibilizado na ÁREA DA PERMISSÃO, devendo o PERMISSIONÁRIO tomar as medidas que entender necessárias, dentro dos limites da legislação, para preservar o referido patrimônio.

**3.9.4.** O PERMISSIONÁRIO deverá assegurar observância às normas de acessibilidade na disposição do mobiliário na ÁREA DA PERMISSÃO, assegurando o uso adequado por pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida.

**3.9.5.** 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.

**3.9.6.** 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 PERMISSONÁRIO, por escrito, com até 10 (dez) dias úteis de antecedência.

**3.9.6.1.** O uso, pelo PERMITENTE, da regra prevista no subitem 3.9.6 não poderá incidir sobre período que exceda o total de 15 (quinze) dias por exercício, ficando, no entanto, facultado ao PERMISSONÁRIO realizar o referido recolhimento temporário acima do referido limite a fim de atender a pedido do PERMITENTE motivado pela mesma finalidade.

### **3.10. Manutenção predial**

**3.10.1.** O PERMISSONÁRIO será responsável pela conservação, manutenção preventiva e corretiva das estruturas físicas pré-existentes na ÁREA DA PERMISSÃO e ÁREA DE INFLUÊNCIA, zelando pela integridade, segurança, funcionalidade e estética dos elementos construtivos, acabamentos e revestimentos, de modo a preservar sua estrutura.

**3.10.2.** Toda e qualquer intervenção, reforma, substituição ou obra de manutenção envolvendo as estruturas pré-existentes que se mostrarem necessárias durante o período da PERMISSÃO DE USO deverá ser previamente aprovada pelo PERMITENTE, e quando aplicável, pelos órgãos competentes de proteção ao patrimônio histórico.

**3.10.3.** O PERMITENTE poderá, a qualquer tempo, indicar melhorias ou reparos necessários nas estruturas do POLO GASTRONÔMICO, com vistas à preservação do padrão de qualidade original. As obras e os custos decorrentes dessas melhorias serão de inteira responsabilidade do PERMISSONÁRIO, que deverá executá-las no prazo acordado com o PERMITENTE.

**3.10.4.** É vedada qualquer alteração nas características arquitetônicas originais das estruturas pré-existentes, salvo mediante autorização expressa do PERMITENTE e dos órgãos de proteção ao patrimônio, quando aplicável.

**3.10.5.** Qualquer dano, avaria ou deterioração às estruturas pré-existentes localizadas na ÁREA DA PERMISSÃO, causados direta ou indiretamente pelo PERMISSONÁRIO, seus prepostos, contratados ou terceiros, será de inteira responsabilidade do PERMISSONÁRIO, que deverá arcar com os custos integrais das obras de reparo, restauração ou substituição, estando sujeito às penalidades previstas no ANEXO III do EDITAL – TERMO DE PERMISSÃO DE USO QUALIFICADO.

### **3.11. Zeladoria, limpeza e gestão de resíduos sólidos**

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

**3.11.2.** O PERMISSSIONÁRIO 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.

**3.11.3.** Para armazenamento temporário até a coleta, o PERMISSSIONÁRIO 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.

**3.11.4.** 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 coleta seletiva, o PERMISSSIONÁRIO deverá realizar a separação dos resíduos para esta finalidade.

**3.11.5.** O PERMISSSIONÁRIO 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 autorizatória para a prestação, em regime privado, dos serviços de coleta, transporte, tratamento e disposição final de seus resíduos.

**3.11.6.** O PERMISSSIONÁRIO 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.

**3.11.7.** Caso seja inviável o descarte de resíduos líquidos no ramal interno de esgotamento do PARQUE, o PERMISSSIONÁRIO 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.

**3.11.8.** Caberá ao PERMISSSIONÁRIO 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.