



EDITAL DE CONCORRÊNCIA EC 008/2023/SGM-SEDP

PROCESSO SEI 6011.2022/0001035-8

**PERMISSÃO DE USO QUALIFICADA, A TÍTULO ONEROSO, DE ÁREA DA PERMISSÃO [•],
LOCALIZADA NO EQUIPAMENTO CULTURAL DENOMINADO [•], DESTINADA À
INSTALAÇÃO, OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE ESPAÇO GASTRONÔMICO NO
MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**

ANEXO IV DO TERMO – DIRETRIZES DE USO E OPERAÇÃO

ÍNDICE

1.	DIRETRIZES GERAIS	3
2.	DIRETRIZES DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.....	8
3.	DIRETRIZES DE OPERAÇÃO LOGÍSTICA E DE USO DE MOBILIÁRIO	8
4.	DIRETRIZES DE CONFORTO AMBIENTAL.....	12
5.	DIRETRIZES DE LIMPEZA E MANEJO DE RESÍDUOS.....	13

1. DIRETRIZES GERAIS

1.1. A observância das disposições deste ANEXO, que estabelece condições mínimas para uso e operação do ESPAÇO 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 PERMISSONÁRIO.

1.1.1. O PERMISSONÁRIO é responsável por realizar todos os levantamentos necessários para o regular atendimento das regras incidentes sobre a PERMISSÃO DE USO, sendo meramente referenciais quaisquer informações, plantas, levantamentos ou outros documentos disponibilizados pelo PERMITENTE, inclusive aquelas constantes do ANEXO III do EDITAL – MEMORIAL DESCRITIVO e do ANEXO III do TERMO – DIRETRIZES DE OCUPAÇÃO, cuja utilização sem a devida verificação técnica será por conta e risco exclusivo do PERMISSONÁRIO.

1.2. O PERMITENTE poderá, a qualquer tempo, constatando que o PERMISSONÁRIO 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.

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

1.3.1. O PERMISSONÁRIO poderá dispor de estruturas destinadas a funcionalidades e utilidades, como reprodução de música e iluminação, visando à atração de público para o ESPAÇO GASTRONÔMICO, desde que previamente acordado com o gestor local do EQUIPAMENTO CULTURAL, e com prévia ciência do PERMITENTE, e desde que tais estruturas e atividades não interfiram na utilização do EQUIPAMENTO

CULTURAL, mantidas todas as condições e diretrizes de ocupação e uso e operação descritos no TERMO e seus ANEXOS.

1.3.2. O PERMISSIONÁRIO poderá, excepcionalmente e mediante justificativa, solicitar a reserva de horário para uso exclusivo da ÁREA DA PERMISSÃO, mediante pagamento de preço proporcional ao valor da CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL, desde que previamente acordado com o gestor do EQUIPAMENTO CULTURAL, e com prévia ciência do PERMITENTE, que deverá ser comunicado do fato, por escrito, com até 10 (dez) dias úteis de antecedência.

1.3.3. Para fins de cálculo do valor do preço previsto no subitem acima, deverá ser considerado o valor da CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL, proporcional a um dia do mês respectivo ao período de uso exclusivo, multiplicado pelo número de dias a serem usufruídos para o fim do disposto nesta cláusula.

1.3.4. Na hipótese prevista no subitem 1.3.2, deverá ser dada preferência a horários que não estejam abarcados no horário de funcionamento do EQUIPAMENTO CULTURAL, ou a horários com menor fluxo de pessoas no EQUIPAMENTO CULTURAL.

1.4. 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.

1.4.1. O PERMISSONÁRIO poderá utilizar outra área do EQUIPAMENTO CULTURAL, fora da delimitação da ÁREA DE USO OPERACIONAL, para fins de acondicionamento e estocagem de alimentos, equipamentos e itens similares, utilizados na prestação de serviços objeto do TERMO, mediante pagamento adicional na CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL, desde que previamente acordado com o gestor local do EQUIPAMENTO CULTURAL, e com prévia ciência do PERMITENTE.

1.4.1.1 Na hipótese do item acima, deverão ser observadas as seguintes diretrizes:

- a)** O valor para utilização da referida área deverá ser proporcional ao valor da CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL, considerando a metragem quadrada da respectiva ÁREA DE USO OPERACIONAL, e deverá compor a CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL;
- b)** A instalação para acondicionamento e estocagem deverá seguir, no que couber, as regras previstas no ANEXO III do TERMO – DIRETRIZES DE OCUPAÇÃO;
- c)** São de responsabilidade exclusiva do PERMISSONÁRIO a segurança, a guarda, e a manutenção dos itens acondicionados e estocados na referida área;
- d)** A utilização da referida área para usos e finalidade diversas do acondicionamento e da estocagem, conforme acima indicado, resultará na aplicação de penalidades, nos termos previstos no TERMO.

1.5. 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.

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

1.6. 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 PERMISSONÁRIO.

1.6.1. O mobiliário instalado na ÁREA DA PERMISSÃO deverá ser adequado ao tamanho do local e as atividades desenvolvidas no ESPAÇO GASTRONÔMICO, de modo a preservar a estética visual do EQUIPAMENTO CULTURAL, observado, em qualquer caso, para equipamentos tombados ou em áreas envoltórias de bens tombados, o regimento dos órgãos de patrimônio da Prefeitura do Município de São Paulo.

1.7. Os prepostos do PERMISSONÁRIO deverão manter um relacionamento cordial e solícito com os funcionários da Prefeitura do Município de São Paulo e com todos os usuários do EQUIPAMENTO CULTURAL, 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.

1.8. O PERMISSONÁRIO deverá permitir o acesso à ÁREA DA PERMISSÃO, a qualquer tempo, de órgãos ou entidades competentes para realizar vistorias da ATIVIDADE ECONÔMICA 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.

1.9. 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.

1.10. 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 no ESPAÇO 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.

1.11. É obrigatório o uso de uniforme e/ou de crachá de identificação pelas pessoas constantes na lista referida no item 1.10, devendo em ao menos um destes constar, de modo visível, o nome da pessoa identificada e o nome comercial do ESPAÇO GASTRONÔMICO.

1.12. 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.

1.13. 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.

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

- a) Ofertar variedade de opções, incluindo vegetarianas e veganas; e
- b) Priorizar a produção de agricultura sustentável.

2. DIRETRIZES DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

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

2.2. O PERMISSSIONÁRIO 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 e a pessoas que por qualquer outro motivo não possam realizar a leitura dos produtos comercializados e dos preços praticados pelo ESPAÇO GASTRONÔMICO, 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.

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

3. DIRETRIZES DE OPERAÇÃO LOGÍSTICA E DE USO E IMPLANTAÇÃO DE MOBILIÁRIO

3.1. O PERMISSSIONÁRIO deverá apresentar ao PERMITENTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao INÍCIO DA OPERAÇÃO do ESPAÇO GASTRONÔMICO, plano de operação logística, com indicação de 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 EQUIPAMENTO CULTURAL.

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

3.2.1. O PERMISSONÁRIO poderá pactuar com o gestor local do EQUIPAMENTO CULTURAL, a flexibilização do horário de funcionamento do ESPAÇO GASTRONÔMICO por período superior ao horário de funcionamento do EQUIPAMENTO CULTURAL, desde que, com prévia ciência do PERMITENTE, e mantidas todas as demais condições e diretrizes de ocupação e uso e operação descritos no TERMO e seus ANEXOS.

3.2.1.1 O gestor local do EQUIPAMENTO CULTURAL ou o PERMITENTE poderá, a qualquer momento, revogar a decisão que autorizou a flexibilização do horário de funcionamento do ESPAÇO GASTRONÔMICO, comunicando-se tal fato ao PERMISSONÁRIO com 30 (trinta) dias de antecedência.

3.2.2. No caso de ÁREA DA PERMISSÃO localizada em área externa de EQUIPAMENTO CULTURAL, cujo acesso independa de franqueamento pelo PERMITENTE, fica facultado ao PERMISSONÁRIO estender o horário de funcionamento do ESPAÇO GASTRONÔMICO para além do horário de funcionamento do EQUIPAMENTO CULTURAL, respeitadas eventuais outras normas e regulamentos aplicáveis à área, incluindo aqueles que versarem sobre parâmetros de incomodidade, cuja verificação é de responsabilidade do PERMITENTE.

3.2.3. Caso o PERMITENTE adote procedimentos de preparação de abertura do EQUIPAMENTO CULTURAL que tornem possível o ingresso e a saída do PERMISSONÁRIO e seus funcionários da ÁREA DA PERMISSÃO em período mais extenso do que o período de funcionamento do EQUIPAMENTO CULTURAL, será

facultado ao PERMISSONÁRIO utilizar-se desse expediente, desde que seja apresentado pedido formal prévio ao PERMITENTE.

3.3. 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 PERMISSONÁRIO, cabendo a ele zelar pela observância de normas técnicas de segurança aplicáveis.

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

3.4. O PERMISSONÁRIO deverá assegurar observância às normas de acessibilidade na disposição do mobiliário na ÁREA DA PERMISSÃO.

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

3.6. Caso haja previsão de realização de atividade ou evento integrante da programação oficial do EQUIPAMENTO CULTURAL 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.

3.6.1. O uso, pelo PERMITENTE, da regra prevista no subitem 3.6 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.

3.7. Adicionalmente às demais diretrizes definidas no presente documento, o mobiliário a ser instalado pelo PERMISSONÁRIO, tais como mesas, cadeiras, bancos, banquetas 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;
- b) deverá possibilitar fácil manutenção e limpeza; e
- c) no caso de mobiliário localizado em áreas externas, deverá ser feito tratamento específico que o proteja das intempéries.

3.7.1. Para os ESPAÇOS 21 e 22, os novos mobiliários implantados pelo PERMISSONÁRIO devem ser harmônicos visualmente com os já existentes no equipamento cultural, devendo seguir os seguintes requisitos e diretrizes:

- a) Apresentar forma em harmonia com o mobiliário já existente, criando um conjunto visualmente coeso, sem grandes contrastes de volumetria e cor;
- b) Ter seu desenho e formato simples e leve, com elementos esbeltos e superfícies lisas e pouco adornadas; e
- c) No caso de itens de mobiliário a serem utilizados juntos, como mesas e cadeiras, estes deverão conter elementos que conversem entre si, ou façam parte da mesma coleção;

3.7.1.1 As cores do mobiliário devem seguir a paleta de cores do equipamento cultural dos ESPAÇOS 21 e 22, sem a presença de cores alta saturação, em equilíbrio e com cores semelhantes às dos mobiliários pré-existentes.

4. DIRETRIZES DE CONFORTO AMBIENTAL

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

4.1.1. Caso o ruído produzido no âmbito da ÁREA DE USO OPERACIONAL viole os limites previstos no item 4.1, caberá ao PERMISSONÁRIO 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.

4.1.2. Caso as configurações e usos do EQUIPAMENTO CULTURAL permitam, conforme avaliação do PERMITENTE e demais órgãos competentes, e não haja prejuízo às demais atividades nele desenvolvidas, o PERMISSONÁRIO poderá submeter à aprovação do PERMITENTE proposta de utilização de equipamentos sonoros ou similares, desde que se responsabilize pela observância a normas de incomodidade aplicáveis.

4.2. O PERMISSONÁRIO deverá monitorar eventuais impactos da atividade por ele desenvolvida no ESPAÇO GASTRONÔMICO no que se refere ao conforto térmico, geração de odores e fumaças no âmbito do EQUIPAMENTO CULTURAL, e adotar medidas para mitigar impactos negativos e assegurar conforto ambiental, caso necessário.

4.3. Na hipótese de ESPAÇO GASTRONÔMICO localizado na área interna do EQUIPAMENTO CULTURAL, fica, a princípio, vedada a preparação de fritura de alimentos pelo PERMISSONÁRIO.

4.3.1. Faculta-se ao PERMISSONÁRIO a possibilidade de submeter solicitação ao PERMITENTE com vistas à autorização para utilização do modo de preparo previsto no subitem 4.3, a qual deverá ser instruída com evidências que demonstrem a manutenção do conforto ambiental, especialmente no que se refere às condições de calor e de controle de odores no EQUIPAMENTO CULTURAL, e, ainda, a ausência de riscos para sua estrutura, eventuais acervos e atividades.

4.3.2. Caso o uso autorizado do modo de preparo descrito no item 4.3 afete o conforto ambiental do EQUIPAMENTO CULTURAL, o PERMITENTE poderá determinar a interrupção de seu uso, de modo motivado e com demonstração do prejuízo ao conforto ambiental.

5. DIRETRIZES DE LIMPEZA E MANEJO DE RESÍDUOS

5.1. O PERMISSONÁRIO deverá adotar as melhores práticas de higienização na execução das atividades do ESPAÇO GASTRONÔMICO, observando todas as normas sanitárias e técnicas aplicáveis, inclusive protocolos específicos referentes à pandemia de COVID-19, 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.

5.2. O PERMISSONÁRIO deverá adotar as melhores práticas de gestão, acondicionamento e disposição de resíduos na execução das atividades do ESPAÇO GASTRONÔMICO e implantar, na ÁREA DE INFLUÊNCIA, conjunto(s) de lixeiras adequadas para o descarte segregado de materiais recicláveis e não recicláveis, em número suficiente para atender a demanda de USUÁRIOS do ESPAÇO GASTRONÔMICO, exceto nos casos de impossibilidade em razão da incidência de normas de proteção ao patrimônio histórico e cultural.

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

5.4. O PERMISSONÁRIO 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.

5.5. O PERMISSONÁRIO 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.

5.6. Na hipótese de ESPAÇO GASTRONÔMICO localizado na área externa do EQUIPAMENTO CULTURAL, caso seja inviável o descarte de resíduos líquidos no ramal

interno de esgotamento desse, o PERMISSONÁRIO 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.

5.7. Caberá ao PERMISSONÁRIO realizar a organização, manutenção e limpeza da ÁREA DE PERMISSÃO e a remoção de todos os resíduos soltos ou qualquer tipo de objeto disposto na ÁREA DA PERMISSÃO, em volume suficiente à demanda existente, de forma a deixar toda a ÁREA DA PERMISSÃO livre de sujeira e resíduos.

5.7.1. Caberá ao PERMISSONÁRIO estipular e utilizar os equipamentos e materiais para execução dos serviços de limpeza que entenda serem mais adequados do ponto de vista de qualidade da atividade e segurança de seus empregados e usuários do EQUIPAMENTO CULTURAL, devendo sempre ser assegurada a preservação e integridade do patrimônio público e, se o caso, histórico e cultural.

5.8. A permanência de animais:

- a) é vedada na ÁREA DE USO OPERACIONAL;
- b) será permitida na ÁREA DE INFLUÊNCIA sempre que permitido pelo regramento aplicável ao EQUIPAMENTO CULTURAL;
- c) quando proibida pelo regramento aplicável ao EQUIPAMENTO CULTURAL, será permitida na ÁREA DE INFLUÊNCIA a fim de resguardar o direito da pessoa com deficiência visual de ingressar e permanecer em ambientes de uso coletivo acompanhado de cão-guia, bem como outros direitos que vierem a ser assegurados por lei ou decreto.