



## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS E BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS E VENDA DE SOUVENIRS, ARTESANATO E PRODUTOS AFINS DURANTE EVENTO DE ANIVERSÁRIO DO PETAR - “PETAR 60 ANOS E XXI EPELEO”.

#### 1. DO OBJETO

1.1. Prestação de serviço de alimentação e de serviço de venda de souvenirs e artesanato no durante atividades do **evento PETAR 60 e XXI EPELEO**, das 8h00 às 18h00 do dia 19/05, no centro de visitantes do Núcleo Santana do Parque Estadual Turístico do Alto Ribeira (PETAR).

1.1.1. As atividades a serem desenvolvidas na edificação deverão ser especificamente a comercialização de alimentos e bebidas não alcoólicas e a venda de souvenirs e artesanato para os visitantes e frequentadores do Parque no dia 19 de maio de 2018.

1.1.2. As propostas submetidas podem atender simultaneamente o serviço de alimentação e o de venda de souvenirs e artesanato, ou somente um dos serviços individualmente.

1.1.3. Poderão ser incluídos no cardápio do serviço de alimentação outras opções além do escopo mínimo estabelecido por este termo de referência, desde que autorizado pela Fundação Florestal.

#### 2. DA JUSTIFICATIVA

**2.1.** O Parque Estadual Turístico do Alto Ribeira localiza-se no Sul do Estado de São Paulo e com seus mais 35.000 ha abrange parte dos municípios de Iporanga e Apiaí, limitando-se com os municípios de Guapiara (norte e noroeste) e Itaóca (sudoeste) e apresenta continuidade territorial com o Parque Estadual Intervales. Além da exCom relevo montanhoso e amplitudes topográficas de até mais de 900 m a área constitui a Serrania do Ribeira (IPT, 1981), representando a zona de transição entre o Planalto Atlântico, a noroeste do Parque e a Baixada Costeira, a leste-sudeste (Karmann e Ferrari, 2002). A área do Parque, localizada na margem esquerda do médio a alto curso do rio Ribeira, é drenada pelas bacias dos rios Betari, Iporanga e Pilões, os quais têm suas nascentes na borda do Planalto Atlântico (localmente denominado de Planalto de Guapiara).



- 2.2.** As bases para a criação do PETAR foram lançadas no início do século XX, ocasião em que foram iniciados os levantamentos e pesquisas sobre o riquíssimo patrimônio espeleológico existente na região do Vale do Ribeira. A exploração sistemática e o mapeamento das cavernas, desse modo, foram iniciados por grupos espeleológicos ligados à Sociedade Brasileira de Espeleologia (SBE) e técnicos do Instituto Geográfico e Geológico (atual Instituto Geológico da SMA).
- 2.3.** Em 1958 concretizou-se com o Decreto Estadual nº32.283, criando a entidade jurídica do Parque Estadual do Alto Ribeira (PEAR), de 35.712 ha. Porém, houve uma alteração do nome da UC para Parque Estadual Turístico do Alto Ribeira – PETAR por meio da edição da Lei Estadual nº 5.973, em 1960. A partir dessa lei o território do Parque foi declarado como terras de conservação permanente e inalienáveis, abrangendo porções territoriais dos municípios de Apiaí e Iporanga. Relata-se que posteriormente ocorrem os primeiros trabalhos de manejo ambiental e turístico das cavernas do Parque e nesse ínterim a comissão da IUCN sugere a declaração da área como reserva mundial.
- 2.4.** Desde o início de 2007, a gestão do PETAR está sob a responsabilidade da Fundação Florestal, objetivando a conservação da biodiversidade, a visitação pública e a pesquisa científica. Tais objetivos consolidaram-se através de ações para a implantação efetiva do parque, pelo Instituto Florestal em 1986, com a criação de um Grupo de Técnicos do então CONSEMA, que realizam os levantamentos fundiários sistemáticos das terras que compõem a UC. A partir daí, são implantados os Núcleos Administrativos e as bases de fiscalização. Primeiramente foram implantados os Núcleos Caboclos, Santana e Ouro Grosso e posteriormente o Núcleo Casa de Pedra. Tais núcleos estão organizados em oito bases de uso múltiplo (proteção, visitação e pesquisa científica): Caboclos, Temimina, Casa de Pedra, Ouro Grosso, Santana, Areado, Bulha D'água e Capinzal.
- 2.5.** Em relação aos aspectos socioambientais, as regiões onde o PETAR está inserido (Vale do Ribeira e Alto Paranapanema) permanecem fora dos principais eixos de desenvolvimento econômico agroindustrial do Estado de São Paulo, apesar de ser uma das primeiras regiões a sofrer com o processo de ocupação do território paulista, apresentando até na atualidade os menores índices de crescimento populacional, as menores taxas de urbanização, baixa densidade demográfica, predominância de população rural sobre a urbana e os piores índices de desenvolvimento humano do Estado de São Paulo.



- 2.6.** Atualmente há o registro de cerca de setenta famílias moradoras no interior do PETAR, a maioria de caráter tradicional. Os bairros apresentam características diversificadas, contemplando comunidades de agricultores e extrativistas vegetais, além de remanescentes de quilombos. Desse modo, alguns bairros apresentam como viés econômico atividades de ecoturismo, como o bairro da Serra. Há destaque de projetos socioambientais e de educação ambiental de ONG's em parceria com o Parque.
- 2.7.** Em 19 de maio de 2018 o PETAR completa 60 anos de criação, nesse período de existência, transformou - se num importante centro de ecoturismo com reconhecimento nacional, com imensa participação comunitária no desenvolvimento das atividades de visitação pública, contando com mais de 370 monitores ambientais formados e cadastrados junto a unidade de conserva o, recebendo um público médio superior a 40 mil visitantes anos, e realizando mais de 70 mil passeios em cavernas/ano, esses números tornam o PETAR um importante instrumento de desenvolvimento sustentável local, principalmente para o município de Iporanga, que tem sua economia sustentada pelo ecoturismo praticado no parque; Além dessas informa o es   imprescindível destacar que 100% do público de estudo do meio que representa cerca de 40% da visita o turística do PETAR   concentrado no Núcleo Santana, representando um movimento significativo de visita o pública de terça a sexta feira no Parque.
- 2.8.** Tais números, motivaram investimento em infraestrutura para melhorar o atendimento e a experiência do visitante no Parque, no qual foi implantado um amplo centro de visitantes com lanchonete, lojinha e auditório no Núcleo Santana, local que recebe cerca de 80% desse público e concentra os principais atrativos disponíveis a visita o, são 05 cavernas abertas a visita o, 03 cachoeiras, 01 mirante e mais de 7 km de trilhas interpretativas concentrado no Núcleo Santana.
- 2.9.** Dentro das a o es de comemora o dos 60 anos do PETAR a Funda o Florestal e o Grupo de Geo da Universidade de São Paulo, GGEO estão organizando a comemora o dos 60 anos do Parque, juntamente o 21  Encontro Paulista de Espeleologia – XXI EPELEO -, com o intuito de confraterniza o e troca de experiências entre a comunidade espeleológica, considerando que seria além da comemora o uma homenagem a todos os envolvidos no crescimento do estudo espeleológico do Vale do Ribeira, local pioneiro na espeleologia no estado de São Paulo, tendo o PETAR como



principal centro de estudos e formação de espeleólogos no Estado de São Paulo e um dos mais importantes do Brasil.

**2.10.** O evento supracitado tem como objetivo ofertar no dia 19 de maio, mais comodidade e melhorar o atendimento ao público frequentante do Parque que tende-se a ser maior, pois calcula-se que nesse período terá um acréscimo de 200 visitantes dias no PETAR, não contabilizando o público normal de visitação.

**2.11.** Espera-se também que esta seja uma experiência para dar maior suporte e fornecer melhores informações e dados ao processo de concessão/permissão de uso da lanchonete e lojinha que se encontra em fase inicial de discussão, junto a Fundação Florestal.

**2.12.** A exuberante Mata Atlântica, o PETAR se destaca por abranger a maioria das mais de 400 cavidades naturais subterrâneas da província espeleológica do Vale do Ribeira, com dimensões, formas e ambientes singulares, que atraem grande número de visitantes e estudiosos.

### 3. ESPAÇO DO IMÓVEL OBJETO DA AUTORIZAÇÃO DE USO

**3.1.** Inaugurada em 2009, a edificação de dois pavimentos, abriga em seu segundo andar uma exposição temática sobre a Unidade de Conservação e seu entorno, e no primeiro andar um espaço para lanchonete, sanitários masculino e feminino, espaço para loja, auditório para 40 pessoas e ambulatório (figura 1).



*Figura 1. Vista externa do centro de visitantes*



- 3.1. A Lanchonete Juçara será o local cedido para o serviço de alimentação durante o período do evento, com 23,50 m<sup>2</sup>, localizado no primeiro andar da edificação, com uma capacidade estimada para atender 100 pessoas. Este espaço possui paredes de alvenaria revestida com azulejo, com piso em toda sua área e forro de madeira, sendo o depósito de gás localizado na área externa ao prédio (figura 2).
- 3.2. Junto ao balcão da lanchonete existe um espaço de uso comum com o parque, onde ficam dispostas mesas, que serão utilizadas pela lanchonete, assim como dois banheiros, masculino e feminino. Nesta mesma área de uso comum, encontra-se o espaço destinado a loja, que possui 18,20 m<sup>2</sup>, contendo balcão e área de exposição. Este espaço possui piso de cimento queimado, parede de alvenaria com pintura, esquadria de correr, seis pontos de luz e pontos de energia.
- 3.3. Para a atividade de venda de souvenirs e artesanato, serão disponibilizados espaços demarcados no primeiro andar da edificação, de aproximadamente 3,0 m x 0,50m x 1,2m, incluindo 1 estante de madeira com aproximadamente estas dimensões, espaço denominado **loja**, para acomodação de produtos, cujo uso será objeto de sorteio entre os expositores selecionados.



Figura 2. Lanchonete



Figura 3. Estante de madeira, objeto de sorteio entre proponentes selecionados.

#### 4. CONDIÇÕES DE USO

##### 4.1. NORMAS PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE

- 4.1.1. A Fundação Florestal cederá o uso dos equipamentos de lanchonete disponíveis no Centro de Visitantes, no espaço **Lanchonete Juçara** para este evento.
  - 4.1.1.1. Ao receber o espaço, o parceiro selecionado fará vistoria prévia dos equipamentos, utensílios e espaço disponíveis em conjunto com a Fundação Florestal, para registrar suas condições.





- 4.1.1.2.** O Termo de Autorização de Uso firmado, minuta anexa, vincula a responsabilidade do proponente selecionado pelo uso dos equipamentos e espaço, devendo este assumir as providências por eventuais reparos nos equipamentos e espaço que sejam caracterizados como derivados de mau uso da infraestrutura disponibilizada, excluindo-se os efeitos de eventos de força maior e casos em que não for identificada relação causal entre uso e danos.
- 4.1.1.3.** Ocorrências de qualquer natureza com os equipamentos e estrutura deverão ser imediatamente notificadas à Fundação Florestal.
- 4.1.1.4.** No término do evento, nova vistoria conjunta documentará a situação das mesmas condições identificadas no início do evento, formalizando Laudo de Vistoria Final, para documentar as condições em que a infraestrutura cedida foi devolvida à FUNDAÇÃO e eventual necessidade de reparos conforme Termo de Autorização de Uso.
- 4.1.2.** A comercialização das mercadorias deverá ser feita de forma direta aos consumidores, sendo que os gastos com alimentação e produtos da loja deverão ser pagos diretamente à AUTORIZADA.
- 4.1.3.** É de competência da AUTORIZADA a administração financeira e contábil de seus serviços, bem como a aquisição, armazenamento e controle de qualidade dos produtos da loja e insumos para o preparo da alimentação que deverá ser supervisionado por Nutricionista contratada pela AUTORIZADA.
- 4.1.4.** É de exclusiva responsabilidade da AUTORIZADA a guarda de materiais, equipamentos, utensílios, mercadorias e todos os demais produtos e insumos e valores de sua propriedade ou posse.
- 4.1.5.** A Administração do Parque fornecerá instruções a respeito das atividades e posturas a serem assumidas pela AUTORIZADA em Unidade de Conservação e deverão ter frequência integral pelos colaboradores da AUTORIZADA.
- 4.1.6.** A AUTORIZADA, se necessário, deverá fornecer nota fiscal das mercadorias comercializadas, conforme legislação federal, estadual e municipal.
- 4.1.7.** Toda atividade de comercialização dos produtos deverá estar de acordo com as normas previstas pelo código do consumidor.



- 4.1.8.** É proibida a venda das seguintes mercadorias: bebidas alcoólicas, cigarros e derivados de tabaco e demais produtos que façam apologia ou referência a qualquer tipo de preconceito, atividade ilícita ou comportamento em desacordo com os princípios de conservação da UC e do meio ambiente.
- 4.1.9.** A AUTORIZADA deverá cumprir, rigorosamente, as normas da Vigilância Sanitária, estabelecidas pela legislação, fornecendo a licença de funcionamento e alvará pertinente a sua atividade comercial, para início da atividade.

#### **4.2. HIGIENIZAÇÃO PESSOAL**

- 4.2.1.** Os colaboradores devem vestir uniformes padronizados em cores e modelos a serem aprovados pela Administração do Parque.
- 4.2.2.** Os colaboradores devem ser aseados, manter as unhas cortadas e limpas, barba feita e conservar os cabelos curtos ou presos, e sempre adequadamente penteados.
- 4.2.3.** Os colaboradores que estejam diretamente envolvidos no manuseio e preparo de alimentos são obrigados a usar toucas e luvas plásticas descartáveis; exceção ao uso de luvas deve ser feito quando implicarem em risco de acidente de trabalho como no manuseio de fornos, fogões e assemelhados.

#### **4.3. PROCESSOS DE PRODUÇÃO E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

- 4.3.1.** Deverão ser observadas todas as legislações vigentes, listadas a seguir, para a produção e manipulação de alimentos, incluindo todas as suas etapas: compra de matéria prima; recebimento; armazenamento; pré-preparo; resfriamento; congelamento; cozimento; distribuição; reaquecimento; e sobras.
- 4.3.1.1.** Resolução - RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004 – MS, aprova o Regulamento Técnico e estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.
- 4.3.1.2.** Portaria n.º 2619, de 06 de dezembro de 2011 – SMS, aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas e estabelece critérios/ procedimentos operacionais padronizados para a produção de alimentos.



- 4.3.1.3.** Portaria n.º 1428, de 26 de novembro de 1993 – MS, aprova o Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos.
- 4.3.1.4.** Portaria n.º 326, de 30 de junho de 1997 – MS, aprova o Regulamento Técnico "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos".
- 4.3.1.5.** Portaria n.º 06, de 10 de março de 1999 – CVS-SP, aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos.
- 4.3.1.6.** Norma ABNT NBR 15033/2004 – Turismo – Manipulador que atua em estabelecimento de serviço de alimentação no setor de turismo – Segurança de alimentos.
- 4.3.1.7.** Norma ABNT NBR ISO 22000/2006 – Sistemas de gestão de segurança de alimentos – Requisitos para qualquer organização da cadeia produtiva de alimentos.

#### **4.4. HIGIENE DO AMBIENTE DE TRABALHO**

- 4.4.1.** O ambiente de trabalho e de uso dos clientes deverá ser higienizado de acordo com a legislação citada no item anterior, incluindo: higienização do ambiente de trabalho; higienização de equipamentos; higienização do reservatório de água; manejo de resíduos; e controle integrado de pragas. Todas as etapas citadas deverão ser acompanhadas dos respectivos registros.

#### **4.5. BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

##### **4.5.1. USO RACIONAL DA ÁGUA**

- 4.5.1.1.** Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, por meio de seus encarregados que devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da AUTORIZADA;
- 4.5.1.2.** Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;





- 4.5.1.3.** Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
- 4.5.1.4.** Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;
- 4.5.1.5.** Quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma, manter a torneira fechada durante o tempo em que folhas e vegetais estiverem de molho em vasilhames com água;
- 4.5.1.6.** Não executar operações simultâneas de lavar e de descascar alimentos, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
- 4.5.1.7.** Não limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- 4.5.1.8.** Não interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
- 4.5.1.9.** Não realizar qualquer atividade que implique no desperdício de água;
- 4.5.1.10.** Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados;
- 4.5.1.11.** Desfolhar as verduras, separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada. Somente iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- 4.5.1.12.** Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), de modo a contribuir para a economia de água;
- 4.5.1.13.** Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente o mínimo necessário de sabonete líquido, que seja biodegradável;
- 4.5.1.14.** Não utilizar água para descongelar alimentos.

#### **4.5.2. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA**

Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências da FUNDAÇÃO deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, as normas técnicas mais atuais e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;



**4.5.2.1.** Repassar a seus colaboradores todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela FUNDAÇÃO.

#### **4.5.3. GESTÃO DE RESÍDUOS**

**4.5.3.1.** A AUTORIZADA deverá colaborar com o trabalho de Educação Ambiental desenvolvido pelo Parque Estadual, no tocante à separação e destinação dos resíduos;

**4.5.3.2.** Todos os resíduos resultantes deverão ser separados em orgânico, seco (vidro, papel, plástico e metal), e lixo, sendo removidos diariamente, mantendo-os, até a destinação final, em recipientes fechados, sendo a AUTORIZADA responsável pela destinação adequada de todos os resíduos produzidos na sua atividade comercial;

**4.5.3.3.** Qualquer alteração na sistemática de gestão de resíduos efetuada pelo Parque deverá ser atendida pela AUTORIZADA;

**4.5.3.4.** Nas áreas internas acessíveis ao público e nas áreas externas utilizadas, os recipientes coletores dos resíduos deverão guardar harmonia com o ambiente.

**4.5.3.5.** A não utilização de descartáveis ou, quando imprescindível, de descartáveis biodegradáveis será considerada na seleção da proposta como critério diferencial para o julgamento.

#### **4.6. VENDA DE SOUVENIRS, ARTESANATO E PRODUTOS AFINS**

**4.6.1.** O Permissionário deverá oferecer:

**4.6.1.1.** Souvenirs temáticos sobre o PETAR, oferecendo artigos como por exemplo: boné, camiseta (de vários tamanhos), caneca, caneta, frasco para líquido, cadernos, calendários, agenda, chaveiros, adesivos e ecobags. Todos estes artigos devem estar em acordo com o Caderno de Identidade Visual da Fundação Florestal.

**4.6.1.2.** Objetos de artesanato, ou seja, aqueles feitos manualmente ou com a utilização de meios tradicionais ou rudimentares, expressivos da cultura de um determinado grupo (indígenas, quilombolas, caiçaras, tradicionais, etc.), representativo de suas tradições, porém incorporados à sua vida cotidiana;

**4.6.1.3.** Quando possível, objetos de artesanato que representem a cultura regional do entorno do PETAR.



- 4.6.2.** Os souvenirs comercializados deverão ser objetos industrializados ou artesanais que expressem identidade cultural ou temática com apelo turístico, e que busquem funcionalidade nas peças ou resgatar lembranças relacionadas ao destino turístico.
- 4.6.3.** Poderão ser ofertados também produtos de conveniência para turismo de aventura como, por exemplo: binóculos, lanternas, capacetes, peças de vestuário, calçados, equipamentos de navegação, mochilas, entre outros.
- 4.6.4.** A AUTORIZADA é responsável pela qualidade e procedência das mercadorias comercializadas, comprometendo-se a comercializar produtos de boa qualidade, conforme normas técnicas de segurança aplicáveis e que respeitem princípios socioambientais no seu processo de produção, devendo ser aprovados pela administração do PETAR.
- 4.6.5.** Produtos para comercialização que utilizem recursos naturais devem possuir comprovação de procedência, sendo proibido o uso de produtos oriundos de espécies raras e/ou ameaçadas de extinção.
- 4.6.6.** A representação gráfica do PETAR poderá ser aplicada em peças para comercialização da loja, desde que mantidos seus padrões, proporções e cores, e com autorização prévia da Assessoria de Comunicação da Fundação Florestal, seguindo as diretrizes estabelecidas no Manual de Identidade Visual da Fundação.

## **5. FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO**

- 5.1.** A fiscalização e acompanhamento da permissão de uso são de responsabilidade da Fundação Florestal, podendo ser realizados sem prévio aviso ou concordância da AUTORIZADA, independente de horário.
- 5.2.** Em caso de descumprimento do estabelecido no presente Termo, a Fundação poderá exigir:
  - 5.2.1.** A inutilização imediata de qualquer alimento quando se constatar que a qualidade, a especificação, a maneira de preparo ou as condições de higiene não atendam o estipulado neste edital;
  - 5.2.2.** Que a AUTORIZADA corrija irregularidades constatadas ou responda por elas, quanto ao pessoal, serviços prestados, equipamentos e local de trabalho;



FUNDAÇÃO FLORESTAL

- 5.2.3. Reparos e restauração da edificação, materiais, mobiliários e equipamentos para a conservação dos bens;
  - 5.2.4. A manutenção das condições ambientais sobre tratamento de efluentes, disposição de resíduos e demais atividades e procedimentos que envolvam impactos ambientais;
  - 5.2.5. Suspensão da venda de mercadorias da loja.
- 5.3. A Fundação Florestal poderá representar à autoridade competente para as sanções cabíveis, sempre que no prazo devido não forem sanadas as anormalidades que tenham sido identificadas ou tomadas as providências, que caiba à AUTORIZADA, inclusive quanto ao recolhimento de multa.
- 5.4. Os produtos comercializados na lanchonete poderão ser objeto de análises clínicas, sempre que constatada possível contaminação ou deterioração de produtos, que deverão ser custeadas pela AUTORIZADA.
- 5.5. Caberá também a Fiscalização, a avaliação contínua e permanente da qualidade dos serviços e produtos oferecidos.
- 5.6. A AUTORIZADA deverá manter em local acessível ao público um livro destinado ao registro de queixas e sugestões dos usuários da Unidade, informando imediatamente à Administração do Parque todas as ocorrências e/ou reclamações de usuários, bem como a solução de cada caso.

## 6. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 6.1. Fica reservado à Fundação Florestal o direito de arbitrar sobre questões omissas no presente Termo de Referência, através do Gestor da Unidade de Conservação como representante da instituição, mediante manifestação motivada que deverá ser objeto de documentação.

São Paulo, 10 de maio de 2018.

**RODRIGO LEVKOVICZ**  
DIRETOR EXECUTIVO