

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA PARA PERMISSÃO DE USO DE ÁREA DO PARQUE ESTADUAL ILHA ANCHIETA VISANDO À EXPLORAÇÃO DE ATIVIDADES COMERCIAIS DE APOIO AO USO PÚBLICO NA UNIDADE DE CONSERVAÇÃO – ALIMENTAÇÃO E OUTROS SERVIÇOS.

## ÍNDICE:

1 – OBJETO.....	Pg. 03
2 – CARACTERIZAÇÃO DA UNIDADE DE CONSERVAÇÃO E DADOS DE VISITAÇÃO.....	Pg. 03
3 – JUSTIFICATIVA.....	Pg. 04
4 – OBJETIVOS E PREMISSAS DA PERMISSÃO DE USO.....	Pg. 05
5 – ÁREA OBJETO DA PERMISSÃO DE USO.....	Pg. 06
6 – CONDIÇÕES DE USO.....	Pg. 07
7 - CONTROLE FINANCEIRO E CONTÁBIL E PAGAMENTO DE OUTORGA.....	Pg. 09
8 - PRAZO, NATUREZA JURÍDICA E HIPÓTESES DE REVOGAÇÃO.....	Pg. 10
9 - INÍCIO DA OPERAÇÃO DAS ATIVIDADES PELA PERMISSIONÁRIA.....	Pg. 11
10 – EQUIPAMENTOS.....	Pg. 11
11 – DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO.....	Pg. 12
12 – ATIVIDADES PERMITIDAS.....	Pg. 13
12.1 – ATIVIDADE DE ALIMENTAÇÃO.....	Pg. 13
12.2 - ATENDIMENTO DE ALIMENTAÇÃO NA PRAIA (“SERVIÇO DE PRAIA”).....	Pg. 16
12.3 - ATENDIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM EMBARCAÇÕES.....	Pg. 17
12.4 - LOCAÇÃO DOS QUIOSQUES E DO RANCHÃO DA AMIZADE.....	Pg. 17
12.5 - REALIZAÇÃO DE EVENTOS E LOCAÇÃO DE ESPAÇOS PARA EVENTOS.....	Pg. 18
12.6 – LOCAÇÃO DE ESPAÇOS PARA ENSAIOS FOTOGRÁFICOS.....	Pg. 21
13 – ATENDIMENTO DAS NORMAS ESPECÍFICAS DA UNIDADE DE CONSERVAÇÃO.....	Pg. 21
14 – ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO A CARGO DA PERMISSIONÁRIA.....	Pg. 22
15 – CONTRAPARTIDAS A CARGO DA PERMISSIONÁRIA.....	Pg. 22
16 – OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA.....	Pg. 24
16.1 – CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES LEGAIS.....	Pg. 24
16.2 – EQUIPE DE TRABALHO.....	Pg. 25
16.3 – PLANO DE OPERAÇÃO.....	Pg. 26
16.4 – PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS.....	Pg. 26
16.5 – PLANO DE GESTÃO DE RISCOS E CONTINGÊNCIAS.....	Pg. 29
16.6 – CONTROLE DA POLUIÇÃO SONORA.....	Pg. 29
16.7 – CONTROLE DA LUMINOSIDADE.....	Pg. 30
16.8 – MONITORAMENTO DE IMPACTO DA VISITAÇÃO.....	Pg. 30
16.9 - FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL AOS VISITANTES.....	Pg. 31
16.10 – CRIAÇÃO DE CANAL DE COMUNICAÇÃO COM OS VISITANTES.....	Pg. 31

## MINUTA

<b>16.11 – PROTOCOLOS DE HIGIENIZAÇÃO.....</b>	<b>Pg. 32</b>
<b>16.12 – ACESSIBILIDADE.....</b>	<b>Pg. 32</b>
<b>16.13 – TOMBAMENTO.....</b>	<b>Pg. 32</b>
<b>17 - ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA, GÁS, TELEFONE E DEMAIS UTILIDADES.....</b>	<b>Pg. 33</b>
<b>18 - VEDAÇÕES À PERMISSIONÁRIA.....</b>	<b>Pg. 34</b>
<b>19 - PREÇOS A SEREM PRATICADOS.....</b>	<b>Pg. 34</b>
<b>20 – PATROCÍNIOS.....</b>	<b>Pg. 35</b>
<b>21 - FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO.....</b>	<b>Pg. 35</b>
<b>22 - BOA GESTÃO DOCUMENTAL.....</b>	<b>Pg. 36</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>Pg. 37</b>

## 1 OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a **outorga de Permissão de Uso Qualificada e Remunerada** de área do Parque Estadual Ilha Anchieta - PEIA, Unidade de Conservação administrada pela Fundação Florestal, doravante designada **PERMITENTE**, visando à exploração dos seguintes serviços de apoio ao uso público **a) alimentação, b) locação de espaços com churrasqueiras e c) realização e/ou locação de espaços para eventos** nas edificações objeto deste Termo de Referência, conforme especificações aqui discriminadas.

## 2 CARACTERIZAÇÃO DA UNIDADE DE CONSERVAÇÃO E DADOS DE VISITAÇÃO

A área objeto da Permissão de Uso está localizada no interior do PEIA, Unidade de Conservação instituída pelo Decreto Estadual nº 9.629/77. O PEIA protege a segunda maior ilha do Litoral Norte do Estado de São Paulo, situado no município de Ubatuba, entre as coordenadas 23°31" e 23°34" de latitude Sul e 45°02" e 45°05" de longitude Oeste de Greenwich.

O PEIA é uma Unidade de Conservação do Grupo de Proteção Integral, ou seja, em seu território são permitidas apenas atividades que envolvam o uso indireto dos recursos naturais, como a realização de pesquisas científicas, atividades de educação e interpretação ambiental, o ecoturismo e a recreação em contato com a natureza (BRASIL, 2000).

O Parque possui uma área de 828 hectares, com 17 Km de perímetro, 22.600m<sup>2</sup> de zona de banho, 7 praias de águas cristalinas com extensão total de cerca de 2 Km, 5 trilhas terrestres abertas à visitaçã<sup>1</sup>, com extensão total aproximada de 4 Km, 1 trilha subaquática de 350 metros, além de diversos pontos de mergulho, 4 mirantes e 2,4 hectares de caminhos e áreas verdes acessíveis aos visitantes. As praias, trilhas e atrativos estão identificados no mapa constante no **ANEXO I.01 - MAPA PEIA – PRAIAS, TRILHAS E ATRATIVOS**.

O PEIA possui diversos elementos diferenciadores que motivam a visitaçã de inúmeras pessoas todos os anos, conforme destacado no **ANEXO I.02 - ELEMENTOS DIFERENCIADORES DO PARQUE ESTADUAL ILHA ANCHIETA**.

O acesso ao PEIA ocorre por embarcações particulares e de operadores cadastrados na Unidade de Conservaçã, sendo 8 (oito) km de navegaçã com saídas principalmente do Píer Saco da Ribeira, com endereço na Avenida Plínio França, nº 85, bairro Saco da Ribeira, Ubatuba/SP, CEP 11680-000.

---

<sup>1</sup> Dados à época da publicaçã do Edital de Concorrência.

Quanto à visitação no PEIA, entre os anos de 2017 e 2019, a média anual de visitação foi de 45.000 (quarenta e cinco mil) visitantes, conforme planilha abaixo.

	TOTAL			
	TOTAL	inteira	meia	isento
2017	45552	16193	10262	19097
2018	45148	15226	10728	19194
2019	42339	19054	7205	16080
2020 <sup>2</sup>	19845	10158	3750	5937

Atualmente, a cobrança de ingressos para acesso ao PEIA segue os valores dispostos na Portaria Normativa FF/DE nº 313/2019 (**ANEXO I.03 – PORTARIA NORMATIVA FF-DE 313-2019 – INGRESSOS**), sendo de R\$ 16,00 para brasileiros ou estrangeiros residentes no Brasil, R\$ 24,00 para estrangeiros de países do Mercosul, e R\$ 32,00 para estrangeiros que não sejam de países do Mercosul.

### 3 DA JUSTIFICATIVA

O PEIA protege em sua área o bioma Mata Atlântica, um dos mais relevantes do país, considerado um *hotspot*. O Centro de Visitantes do parque possui o título de Posto Avançado da Reserva da Biosfera da Mata Atlântica – RBMA pela UNESCO, além do seu entorno marinho ser uma das mais relevantes áreas de recarga dos estoques pesqueiros do litoral da Região Sudeste. Como parte do seu escopo precípua, a RBMA preconiza o fomento ao desenvolvimento econômico que seja social, cultural e ecologicamente sustentável, e considera o ecoturismo como uma estratégia de conservação da biodiversidade.

Segundo o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza – SNUC, o objetivo de uma Unidade de Conservação de Proteção Integral é a “manutenção dos ecossistemas livres de alterações causadas por interferência humana, admitindo apenas o uso indireto dos seus recursos naturais”, e que os únicos usos permitidos são os com finalidade recreativa, educação ambiental e pesquisa científica, a Fundação Florestal entende que os recursos próprios disponíveis, tanto humanos como financeiros, deverão ser priorizados para o atendimento dos objetivos de pesquisa e conservação da Unidade, e as atividades de apoio ao uso público poderão ser realizadas por terceiros, uma vez que

<sup>2</sup> A partir de março de 2020, em decorrência da pandemia do Novo Coronavírus (COVID-19), a visitação no PEIA foi suspensa.

são compatíveis com o Plano de Manejo da Unidade (**ANEXO I.04 – PLANO DE MANEJO DO PEIA**), o que justifica a presente Permissão de Uso.

As atividades pretendidas estão embasadas no Plano de Manejo do PEIA, e atendem os objetivos da categoria Parque, estabelecido pelo artigo 11 da Lei Federal nº 9.985/2000, que institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza - SNUC, e que trata da preservação de ecossistemas naturais de grande relevância ecológica e beleza cênica, possibilitando a realização de pesquisas científicas e o desenvolvimento de atividades de educação e interpretação ambiental, de recreação em contato com a natureza e de turismo ecológico.

Objetiva-se ofertar serviços de apoio ao uso público, com foco na melhoria da qualidade da experiência da visitação, bem como desenvolver espaços e ações que propiciem o contato com a natureza e promovam a educação e a conscientização ambiental, o lazer e o bem-estar social, além de fomentar melhorias nos demais programas da Unidade de Conservação, assim fortalecendo a relevância do Parque para a conservação ambiental.

#### **4 OBJETIVOS E PREMISSAS DA PERMISSÃO DE USO**

A presente Permissão de Uso tem como objetivos e premissas:

- A. Melhorar a prestação dos serviços inerentes ao ecoturismo e ao uso público;
- B. Oferecer aos visitantes serviços, infraestruturas e equipamentos de qualidade e compatíveis com os objetivos de criação do PEIA;
- C. Garantir a implantação de ferramentas de controle e monitoramento da visitação na área objeto da Permissão de Uso;
- D. Oferecer aos visitantes serviços e informações de qualidade, mantendo as infraestruturas em bom estado de funcionamento e segurança, com a garantia da realização de manutenção predial das edificações objeto da Permissão de Uso;
- E. Garantir a qualidade ambiental na área objeto da Permissão de Uso, priorizando atividades e serviços com premissas sustentáveis e que geram o mínimo impacto às características do meio ambiente;
- F. Apoiar e fomentar o desenvolvimento sustentável no município de Ubatuba e região;
- G. Garantir alimentação saudável aos visitantes, priorizando alimentos naturais, orgânicos, integrais e evitando alimentos industrializados e condimentados;
- H. Valorizar a imagem do PEIA e da Fundação Florestal;
- I. Valorizar o bioma Mata Atlântica, através da inserção de produtos típicos deste bioma nos cardápios, bem como de imagens de espécies da fauna e flora representativos do bioma e da região;
- J. Valorizar a cultura local e regional;

- K. Garantir a qualidade na prestação dos serviços de apoio ao uso público na Unidade de Conservação.

## 5 ÁREA OBJETO DA PERMISSÃO DE USO

A área objeto da presente Permissão de Uso compreende as edificações listadas abaixo, conforme usos mínimos obrigatórios e usos não permitidos definidos abaixo.

A localização das edificações está disposta no **ANEXO I.05 – LOCALIZAÇÃO DAS EDIFICAÇÕES NO PEIA – PERMISSÃO DE USO ALIMENTAÇÃO**.

Identificação conforme ANEXO I.05	Edificação	Uso mínimo obrigatório	Usos não permitidos
1	Casa do Diretor	-	Escritório ou apoio operacional da <b>PERMISSIONÁRIA</b> .
2	Antigo Centro Histórico e Cultural	Lanchonete ou restaurante	Escritório ou apoio operacional da <b>PERMISSIONÁRIA</b> .
3	Ranchão da Amizade	Locação para realização de churrascos	-
4	Quiosques (4 unidades)	Locação para realização de churrascos	-
Cor azul	Mini Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) – Casa do Diretor	-	-

Os atributos técnicos das edificações estão descritos no **ANEXO I.06 - IDENTIFICAÇÃO DE EDIFICAÇÕES PEIA - ATRIBUTOS TÉCNICOS - PERMISSÃO DE USO ALIMENTAÇÃO**.

Os atributos técnicos da Mini Estação de Tratamento de Efluentes (ETE) - Casa do Diretor estão descritos no **ANEXO I.07 - DETALHAMENTO TÉCNICO - REDE E TRATAMENTO DE ESGOTO NO PEIA**.

Além da **área das edificações**, está inserida na presente Permissão de Uso a **faixa de areia em frente à edificação Antigo Centro Histórico e Cultural**, com a possibilidade de ser executado ali o serviço de alimentação na praia (“serviço de praia”), conforme descrito no item 12.2 deste Termo de Referência.

As demais edificações existentes no PEIA serão objeto de Termo de Permissão de Uso específico a ser firmado junto à **PERMITENTE**, para operação de outros serviços de apoio ao uso público no PEIA.

## 6 CONDIÇÕES DE USO

**6.1** A finalidade de uso da área objeto da presente Permissão de Uso será exclusivamente para exploração dos serviços de **a) alimentação, b) locação de espaços com churrasqueiras e c) realização e/ou locação de espaços para eventos**, conforme diretrizes deste Termo de Referência.

**6.1.1** Desde que atendido o item 6.1, a **PERMISSIONÁRIA** terá liberdade de escolha para uso das edificações objeto deste Termo de Referência.

**6.2** A **PERMISSIONÁRIA** poderá utilizar espaço delimitado no Píer Saco da Ribeira, com até 50 m<sup>2</sup> (cinquenta metros quadrados), para instalação de câmara fria, como apoio ao serviço de alimentação que deverá ser prestado no PEIA. O local e suas dimensões deverão ser acordados entre **PERMISSIONÁRIA** e **PERMITENTE** após a assinatura do Termo de Permissão de Uso.

**6.3** Outras fontes de receita passíveis de exploração, seja na fase de implantação ou em qualquer momento durante a vigência da Permissão de Uso, devem respeitar as normativas da Fundação Florestal aplicáveis, bem como devem ser objeto de solicitação por parte da **PERMISSIONÁRIA** e de autorização prévia da **PERMITENTE**, a qual levará em consideração critérios de conveniência e oportunidade, bem como poderá ser levado para deliberação do Conselho do PEIA, se pertinente.

**6.4** Os serviços objeto deste Termo de Referência devem ser prestados pela **PERMISSIONÁRIA** diretamente aos visitantes, com pagamentos realizados diretamente pelos visitantes à **PERMISSIONÁRIA**.

**6.4.1** Caberá à **PERMISSIONÁRIA** oferecer aos visitantes, no mínimo, as opções de pagamento em dinheiro, cartão de débito e crédito.

**6.4.2** Caberá à **PERMISSIONÁRIA** fornecer Nota Fiscal das mercadorias ou serviços realizados, conforme leis federais, estaduais e municipais aplicáveis.

**6.4.3** A prestação dos serviços pela **PERMISSIONÁRIA** deverá estar de acordo com o previsto no Código de Defesa do Consumidor – CDC (Lei Federal nº 8.079/1990), devendo a **PERMISSIONÁRIA** disponibilizar exemplares impressos e atualizados do CDC para consulta pelos visitantes.

**6.5** É obrigação da **PERMISSIONÁRIA** a contratação de moradores do entorno para execução dos serviços previstos neste Termo de Referência, sendo que 70% (setenta por cento) deverão ser comprovadamente moradores dos municípios de Ubatuba ou Caraguatatuba.

**6.5.1** A avaliação da contratação de moradores do entorno para execução dos serviços será realizada por meio da quantidade anual de funcionários, sendo que 70% (setenta por cento) destes funcionários deverá possuir moradia comprovada nos municípios de Ubatuba ou Caraguatatuba.

**6.5.2** Na impossibilidade comprovada de contratação de 70% (setenta por cento) de funcionários moradores dos municípios de Ubatuba ou Caraguatatuba, a **PERMISSIONÁRIA** deverá apresentar justificativa documentada e comprovada e validar alternativa junto à **PERMITENTE**.

**6.6** É de exclusiva responsabilidade da **PERMISSIONÁRIA** a guarda de materiais, equipamentos, utensílios, mercadorias e todos os demais produtos, insumos e valores de sua propriedade ou posse.

**6.7** Correrão às expensas da **PERMISSIONÁRIA** todas as despesas relativas à limpeza das edificações objeto da Permissão de Uso.

**6.8** Quaisquer adequações legais, benfeitorias ou melhorias que impliquem investimentos nas edificações deverão ser previamente discutidas entre **PERMISSIONÁRIA** e **PERMITENTE**, cabendo à **PERMISSIONÁRIA**:

- A. Submeter projeto para aprovação da **PERMITENTE**;
- B. Após aprovação do projeto, solicitar aprovação do projeto junto ao Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo – CONDEPHAAT, podendo a **PERMITENTE** apoiar nas tratativas junto a este órgão;
- C. Buscar autorização de outros órgãos, quando necessário (exemplo: Companhia Ambiental do Estado de São Paulo - CETESB);
- D. Após aprovação do projeto pela **PERMITENTE** e obtenção de aprovação do CONDEPHAAT e/ou outros órgãos competentes, executar o projeto, com acompanhamento da **PERMITENTE**.

**6.9** As adequações legais, benfeitorias e melhorias realizadas no imóvel serão incorporadas ao patrimônio público e as benfeitorias realizadas poderão ser passíveis de indenização à **PERMISSIONÁRIA**, conforme item 8 deste Termo de Referência.

- 6.9.1** Não se enquadram no item 6.8 as adequações realizadas pela **PERMISSIONÁRIA** para fins específicos de operação de suas atividades.
- 6.10** Antes do início das atividades, **PERMITENTE** e **PERMISSIONÁRIA** deverão realizar vistoria para avaliar as condições das edificações e elaborar relatório de vistoria. As edificações deverão ser entregues após o término da Permissão de Uso nas mesmas condições especificadas nesse relatório de vistoria.
- 6.10.1** O relatório de vistoria deverá ser atualizado caso a **PERMISSIONÁRIA** realize adequações legais, benfeitorias e melhorias nas edificações.

## **7 CONTROLE FINANCEIRO E CONTÁBIL E PAGAMENTO DE OUTORGA**

- 7.1** A **PERMISSIONÁRIA** deverá dispor de sistema **digital** de controle financeiro e contábil das receitas, as quais deverão ser discriminadas em Centros de Custo específicos para cada atividade prevista na Permissão de Uso, devendo garantir à **PERMITENTE** acesso contínuo e auditável durante toda vigência do Termo de Permissão de Uso.
- 7.2** A **PERMISSIONÁRIA** deverá remunerar mensalmente a **PERMITENTE** pela Permissão de Uso das edificações do PEIA, **efetuando o pagamento do valor de outorga mensal variável correspondente a 1,0% sobre o faturamento bruto da PERMISSIONÁRIA, até o quinto dia útil do mês subsequente**, a contar do início da operação das atividades previstas neste Termo de Referência, na conta abaixo designada:

**Banco do Brasil S.A.**  
**Agência nº 1897-X**  
**Conta corrente nº 100.959-1**  
**Favorecido: Fundação Florestal**  
**CNPJ nº 56.825.110/0001-47**

**Depósito para pagamento do valor de outorga mensal variável**  
Identificador 1 - CPF ou CNPJ do depositante  
Identificador 2 - PEIA  
Identificador 3 – Permissão Hospedagem

- 7.2.1** Alternativamente, a título de outorga variável, as PARTES poderão definir o pagamento através da execução de serviços ambientais em valores correspondentes ao valor da **OUTORGA VARIÁVEL** associados aos seguintes macrotemas: **a) Educação Ambiental; b) Monitoramento Ambiental, Restauração de áreas degradadas e Manejo das espécies introduzidas e/ou exóticas; c) Voluntariado; d) Pesquisa, e) Ecoturismo e Turismo de Base Comunitária.**

**7.3** A definição das aplicações dos valores mencionados no item **7.2** será realizada a partir da apuração contábil anual dos valores aferidos como receita bruta pela Permissionária em relatório a ser apresentada ao Permitente.

**7.3.1** A aplicação dos valores será realizada a partir de definição programática da unidade anualmente, conforme priorização definida pela gestão da UC.

**7.4** O comprovante de pagamento na conta da **PERMITENTE** deverá ser encaminhado mensalmente à gestão do PEIA, por e-mail, acompanhado de cálculo do valor de outorga mensal variável e comprovantes da **PERMISSIONÁRIA** que atestem o faturamento do mês.

**7.4.1** Caso seja constatada eventual irregularidade no cálculo, a **PERMITENTE** solicitará à **PERMISSIONÁRIA** a sua imediata correção e pagamento de eventual diferença.

**7.5** O atraso no pagamento do valor de outorga mensal variável implicará na cobrança de multa de 0,5% (meio por cento) do valor do débito e na cobrança de juros moratórios, conforme estabelecido em lei, e poderá acarretar na revogação da Permissão de Uso.

**7.6** Poderá haver a suspensão do pagamento do valor de outorga mensal variável caso seja publicado Decreto Estadual determinando a suspensão da visitação no PEIA, a exemplo de ocorrência de surtos epidemiológicos (pandemias, epidemias etc.).

**7.6.1** A suspensão do pagamento do valor de outorga mensal variável não isenta a **PERMISSIONÁRIA** do cumprimento das atividades de manutenção descritas no item **15** deste Termo de Referência.

## **8 PRAZO, NATUREZA JURÍDICA E HIPÓTESES DE REVOGAÇÃO**

**8.1** O prazo da Permissão de Uso será de **10 (dez) anos**, a contar da assinatura do Termo de Permissão de Uso, não contemplando hipótese de renovação.

**8.2** A presente Permissão de Uso é realizada a título precário, qualificado<sup>3</sup> e remunerado, podendo haver a sua revogação pela **PERMITENTE** somente em situações específicas, como a utilização incompatível com o previsto no termo ou de forma contrária ao interesse público.

**8.3** Eventual ato de revogação da Permissão de Uso deverá ser motivado pela **PERMITENTE**, podendo a **PERMISSIONÁRIA** manifestar-se em processo administrativo a ser instaurado para este fim.

**8.4** No caso de revogação da Permissão de Uso antes do prazo previsto, a **PERMISSIONÁRIA** deve restituir a área, em perfeita ordem, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da notificação que reclamar esta restituição, podendo haver o direito à indenização pelas benfeitorias realizadas pela **PERMISSIONÁRIA** nas edificações objeto do PEIA, conforme processo administrativo a ser instaurado para este fim.

**8.5** A revogação da Permissão de Uso não ensejará indenização por lucros cessantes.

## 9 INÍCIO DA OPERAÇÃO DAS ATIVIDADES PELA PERMISSIONÁRIA

**9.1** Em até 30 (trinta) dias contados da assinatura do Termo de Permissão de Uso, **PERMISSIONÁRIA** e **PERMITENTE** deverão se reunir e estabelecer, em conjunto, a transição e o início da operação pela **PERMISSIONÁRIA**, atendendo aos seguintes prazos:

Atividade	Prazo	Responsabilidade
Início das atividades de manutenção previstas no item <b>14</b> deste Termo de Referência.	Em até 30 (trinta) dias a partir da assinatura do Termo de Permissão de Uso.	<b>PERMISSIONÁRIA</b>
Entrega do <b>Plano de Operação</b> , que deverá conter a descrição da operação das atividades de alimentação, locação de espaços com churrasqueiras e realização e/ou locação de espaços para eventos no PEIA.	Em até 45 (quarenta e cinco) dias a partir da assinatura do Termo de Permissão de Uso.	<b>PERMISSIONÁRIA</b>
Aprovação e/ou solicitação de complementações ao <b>Plano de Operação</b> .	Em até 15 (quinze) dias a partir da entrega do Plano de Operação.	<b>PERMITENTE</b>

<sup>3</sup> “(...) IV.1. PERMISSÃO DE USO QUALIFICADA – 27. A permissão de uso qualificada é aquela que tem prazo definido. A previsão de prazo não extinguiria a precariedade do ato. Esta ainda existiria, mas seria reduzida, pois a revogação somente poderia ocorrer em situações específicas, como a utilização incompatível com a afetação do bem ou contrária ao interesse público.” (Nota Técnica AGI nº 2/2020 – Procuradoria Geral do Estado)

## MINUTA

Entrega do <b>Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos</b> , conforme item 16.4 deste Termo de Referência.	Em até 45 (quarenta e cinco) dias a partir da assinatura do Termo de Permissão de Uso.	<b>PERMISSIONÁRIA</b>
Aprovação e/ou solicitação de complementações ao <b>Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos</b> .	Em até 15 (quinze) dias a partir da entrega do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.	<b>PERMITENTE</b>
<b>Plano de Gestão de Riscos e Contingências</b> da área objeto da Permissão de Uso, conforme item 16.5 deste Termo de Referência.	Em até 60 (sessenta) dias a partir da assinatura do Termo de Permissão de Uso.	<b>PERMISSIONÁRIA</b>
Aprovação do <b>Plano de Gestão de Riscos e Contingências</b> .	Em até 15 (quinze) dias a partir da entrega do Plano de Gestão de Riscos e Contingências.	<b>PERMITENTE</b>
<b>Início da operação</b> das atividades de alimentação, locação de espaços com churrasqueiras e realização e/ou locação de espaços para eventos no PEIA.	Em até 90 (noventa) dias a partir da assinatura do Termo de Permissão de Uso.	<b>PERMISSIONÁRIA</b>
Encaminhar relação nominal do pessoal empregado, ainda que em caráter eventual, com a respectiva qualificação, documentos de identificação e comprovantes de residência.	Em até 6 (seis) meses a partir da assinatura do Termo de Permissão de Uso.	<b>PERMISSIONÁRIA</b>

## 10 EQUIPAMENTOS

**10.1** A **PERMISSIONÁRIA** deverá arcar com todos os equipamentos, móveis, utensílios e insumos necessários à execução das atividades previstas neste Termo de Referência (mesas, cadeiras, armários e/ou prateleiras, fogões, fornos, geladeiras, utensílios de cozinha - pratos, talheres, copos, taças, xícaras, panelas etc.), os quais retornarão à **PERMISSIONÁRIA** após o término do prazo ou rescisão do Termo de Permissão de Uso.

**10.1.1** Considerando a existência de limitação energética para cada edificação, sugere-se a priorização de uso de equipamentos a gás, como fornos e fogões.

**10.2** A decoração das edificações objeto da Permissão de Uso e do mobiliário devem ser compatíveis com as premissas do projeto, conforme item 15.1.3 deste Termo de Referência.

## 11 DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

**11.1** Os serviços de alimentação e locação de espaços com churrasqueiras deverão ser prestados considerando o horário de visitação do PEIA de segunda a domingo, no mínimo das 9h00 às 17h00, mediante acordado entre **PERMISSIONÁRIA** e **PERMITENTE**, com a possibilidade de fechamento

por 1 (um) dia durante a semana, para manutenção, a critério da **PERMISSIONÁRIA** e mediante autorização da **PERMITENTE**.

- 11.1.1** Na alta temporada de verão (meses de dezembro, janeiro e fevereiro), feriados prolongados e período de férias escolares, o horário de funcionamento dos serviços de alimentação e locação de espaços com churrasqueiras poderá ser estendido em comum acordo entre a **PERMITENTE** e os detentores de Termos de Permissão de Uso firmados com a **PERMITENTE**.
- 11.1.2** Na lanchonete e restaurante, será permitida a abertura de mesas até 1 (uma) hora antes do fechamento da Unidade de Conservação à visitação pública. Nesse sentido, se a Unidade fechar às 17h00, a abertura de mesas só poderá ocorrer até às 16h00; se fechar às 18h00, a abertura de mesas só poderá ocorrer até às 17h00.
- 11.1.3** Para atender o público hospedado no PEIA, a **PERMISSIONÁRIA** poderá manter em operação ao menos 1 (um) ponto de serviço de alimentação (restaurante ou lanchonete) além do horário de visitação do PEIA, entre 7h00 e 22h00.
- 11.1.4** A locação dos Quiosques (4 unidades) e do Ranchão da Amizade para realização de churrascos deverá ocorrer somente nos dias e horários em que o PEIA estiver aberto à visitação pública.
- 11.2** Por motivo de segurança e mediante autorização da **PERMITENTE**, a **PERMISSIONÁRIA** poderá fechar total ou parcialmente a área objeto da presente Permissão de Uso, podendo reabri-la de imediato, assim que recuperadas as condições mínimas de uso.
- 11.3** Por motivo de segurança, a **PERMITENTE** poderá solicitar à **PERMISSIONÁRIA** o fechamento total ou parcial da área objeto da presente Permissão de Uso, podendo reabri-la assim que recuperadas as condições mínimas de uso, mediante autorização da **PERMITENTE**.
- 11.4** A **PERMISSIONÁRIA** deverá programar a entrega de mercadorias de seus fornecedores de modo a não gerar incômodo aos visitantes e respeitar as regras de circulação de embarcações e pessoas na Unidade de Conservação.
- 11.5** Desde que atendidos o Plano de Manejo (**ANEXO I.04 - PLANO DE MANEJO DO PEIA**), o Estudo de Capacidade de Carga do PEIA (**ANEXO I.08 – ESTUDO DE CAPACIDADE DE CARGA EM ZONA DE USO INTENSIVO DO PEIA**), o Plano de Uso Público e os Planos de Monitoramento de Impacto da Visitação do PEIA, a **PERMISSIONÁRIA** poderá, mediante autorização prévia da **PERMITENTE** e desde que atendidos os requisitos do item 12.5 deste Termo de Referência, realizar eventos e fazer a locação para eventos nas edificações **Casa do Diretor e/ou Antigo Centro Histórico e**

**Cultural**, devendo restringir o uso de iluminação excessiva e níveis altos de ruídos, de forma a não prejudicar a biodiversidade local, conforme itens 16.6 e 16.7 deste Termo de Referência.

## 12 ATIVIDADES PERMITIDAS

### 12.1 ATIVIDADE DE ALIMENTAÇÃO

**12.1.1** Durante a vigência do Termo de Permissão de Uso, a **PERMISSIONÁRIA** deverá executar, em caráter exclusivo, o serviço de alimentação nas edificações objeto da presente Permissão de Uso. São possibilidades de execução deste serviço:

- A. Restaurante;
- B. Lanchonete;
- C. Atendimento de alimentação na praia (“serviço de praia”), na faixa de areia em frente à edificação Antigo Centro Histórico e Cultural;
- D. Atendimento de alimentação em embarcações, em locais especificados pela **PERMITENTE**;
- E. Fornecimento de “Kit Piquenique”;
- F. Fornecimento de “Kit de Lanches para Trilhas”;
- G. Fornecimento de “Kit de Alimentação para Escolas”;
- H. Churrasqueiro particular;
- I. Serviço personalizado especializado de alimentação (“personal chef”);
- J. Fornecimento de “Kit Churrasco”.

**12.1.2** Especificamente sobre a atividade de alimentação, são **obrigações** da **PERMISSIONÁRIA**:

- A. Estabelecer cardápio mínimo nos pontos de alimentação, conforme **ANEXO 1.09 - CARDÁPIO MÍNIMO PARA A ALIMENTAÇÃO NO PEIA**;
- B. Priorizar a comercialização de pescados e frutos do mar obtidos da pesca artesanal local, sendo proibida a comercialização de produtos capturados com artes de pesca não sustentáveis. Neste caso, sugere-se que a **PERMISSIONÁRIA** estabeleça parcerias com associações de pescadores artesanais locais, para o fomento e valorização de suas atividades;
- C. Não comercializar espécies de pescados ou frutos do mar fora da época, respeitando o período de defeso, ou constantes das listas oficiais de espécies ameaçadas de extinção;
- D. Utilizar produtos agroecológicos, pescados e frutos do mar produzidos na região, sendo que, no mínimo, 30% (trinta por cento) devem ser comprovadamente produzidos em

Ubatuba, mediante certificações, notas fiscais ou cadastro junto à Secretaria Municipal de Pesca, Agricultura e Abastecimento de Ubatuba, quando houver<sup>4</sup>;

- a) Na impossibilidade comprovada de utilização de, no mínimo, 30% (trinta por cento) de produtos locais, a **PERMISSIONÁRIA** deverá apresentar justificativa documentada e comprovada e validar alternativa junto à **PERMITENTE**;
  - b) Poderá ser estabelecido prazo específico de até 1 (um) ano, a partir da assinatura do Termo de Permissão de Uso, para comprovação da utilização de, no mínimo, 30% (trinta por cento) de produtos locais.
- E. Considerar a sazonalidade dos produtos, priorizando a utilização de produtos inseridos na rede agroecológica para caiçaras e comunidades tradicionais de Ubatuba, que abrange propriedades de referência em sistemas de produção orgânica e agroecológica, com espécies hortícolas<sup>5</sup>;
  - F. Priorizar produtos que tenham relação com ações de conservação e/ou que favoreçam a proteção do bioma Mata Atlântica. Além do suco de juçara, cuja comercialização deve ser obrigatória, conforme **ANEXO I.09 - CARDÁPIO MÍNIMO PARA A ALIMENTAÇÃO NO PEIA**, devem ser priorizados outros sucos com frutas nativas da Mata Atlântica de ocorrência local, como o suco de pitanga, mangaba, cambuci e outras;
  - G. Informar aos visitantes itens que não são indicados para celíacos, intolerantes à lactose e ovos;
  - H. Oferecer, no restaurante e/ou na lanchonete, gastronomia relacionada aos objetivos de uma Unidade de Conservação, inserindo nos cardápios quantidade/variedade de produtos nativos do bioma Mata Atlântica;
  - I. Priorizar a utilização de produtos com certificações, quando houver, como forma de se garantir que os produtos não sejam oriundos de extração ilegal;

---

<sup>4</sup> Em contato telefônico com a Secretaria Municipal de Pesca, Agricultura e Abastecimento de Ubatuba, verificou-se que, à época da publicação deste Edital de Concorrência, a Secretaria ainda não havia elaborado lista dos produtores locais, o que estaria programado para ocorrer nos próximos anos.

<sup>5</sup> Sugere-se atentar ao projeto da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios - APTA, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo. Referido projeto abrange a agricultura familiar praticada por caiçaras e comunidades tradicionais regionais, representadas por quilombolas e aldeias indígenas, que atende inclusive os jovens e as mulheres, gerando opções de inclusão social.

## MINUTA

- J. Priorizar alimentos naturais, orgânicos, integrais e evitar alimentos industrializados, condimentados e frituras, como forma de se atender à premissa da alimentação saudável;
- K. Não utilizar copos e canudos de plástico, podendo os sucos e outras bebidas serem comercializados aos visitantes em copos de vidro e/ou de papel, bem como em copos de plástico duro reutilizáveis;
- L. A água e outras bebidas poderão ser comercializadas em garrafas PET, desde que a empresa fabricante seja comprovadamente comprometida com os padrões de reciclagem e de logística reversa aplicáveis;
- M. Disponibilização de sal, açúcar, azeite, vinagre, *ketchup*, mostarda, maionese e outros temperos deverão ser disponibilizados atendendo aos padrões de vigilância sanitária, não sendo permitida a disponibilização de sachês ou outras embalagens similares;
- N. Estabelecer campanha de orientação aos visitantes, para que não descartem os resíduos das embarcações ou trazidos do continente em ambiente insular;
- O. Cumprir, rigorosamente, as normas sanitárias, operacionais de preparo e de manipulação de alimentos e itens perecíveis;
- P. Apresentar, antes do início da prestação do serviço de alimentação no PEIA, a licença de funcionamento e alvará pertinente à sua atividade comercial, sob pena de descumprimento das obrigações assumidas, passível de rescisão do Termo de Permissão de Uso;
- Q. Por se tratarem de produtos legalizados, será permitida a venda de bebidas alcoólicas pela **PERMISSIONÁRIA**. Contudo, é vedada a prática de medidas que estimulem o consumo de bebidas alcólicas na Unidade de Conservação;
- R. Restringir a venda de bebidas alcólicas a menores de 18 (dezoito) anos, bem como aos visitantes que demonstrem sinais acentuados de embriaguez.

### 12.1.3 Especificamente sobre o serviço de alimentação, fica **facultado** à **PERMISSIONÁRIA**:

- A. Apoiar iniciativas e associações de Turismo de Base Comunitária - TBC sobre maricultura, a exemplo de projetos sobre territórios pesqueiros, de desenvolvimento de maricultura familiar;
- B. Informar aos visitantes a procedência dos itens do cardápio, além de apontar sempre que houver algum ingrediente ou item de origem local que deva ser valorizado;
- C. Criar materiais de comunicação (digitais e impressos) com informações sobre a cadeia sustentável existente por trás dos produtos comercializados, com atalho em *QR Code*, demonstrando todo o percurso até a chegada do produto na mesa do visitante;
- D. Dar nome às edificações com inspiração nos atributos naturais do bioma Mata Atlântica e do ambiente Marinho Costeiro, bem como nas espécies da fauna e flora representativos da região, dando especial destaque às espécies constantes na lista oficial de espécies ameaçadas de extinção. Exemplo: Lanchonete “Calunga” (*Homalolepis insignis*) espécie

registrada apenas no PEIA em todo o Estado de São Paulo, encontrada na Trilha da Restinga e Trilha do Sul.

## 12.2 ATENDIMENTO DE ALIMENTAÇÃO NA PRAIA (“SERVIÇO DE PRAIA”)

**12.2.1** Atendidas as obrigações dispostas no item 12.1.2 deste Termo de Referência, a **PERMISSIONÁRIA** poderá implantar e administrar serviço de atendimento de alimentação na praia (“serviço de praia”), na faixa de areia em frente à edificação Antigo Centro Histórico e Cultural, mediante o cumprimento do seguinte:

- A. Dispor de guarda-sóis, cadeiras e mesas somente nessa faixa de praia em frente à edificação Antigo Centro Histórico e Cultural, sendo proibida a disposição em outros locais;
- B. Atender distancimento mínimo de 2,5 metros (dois metros e meio) entre cada conjunto de guarda-sóis, cadeiras e mesas, para não haver aglomeração e também para garantir a privacidade de cada grupo de visitantes;
- C. Utilizar guarda-sóis, cadeiras e mesas, com projeto gráfico aprovado pela **PERMITENTE** com referência aos atributos socioambientais do PEIA, sendo que a **PERMISSIONÁRIA**:
  - a) Não poderá utilizar guarda-sóis, cadeiras e mesas com exposição de marcas de produtos, como bebidas e alimentos;
  - b) Não poderá utilizar guarda-sóis, cadeiras e mesas de plástico ou de alumínio;
  - c) Deverá utilizar guarda-sóis de cores claras, em tons neutros.
- D. Ao recolher os guarda-sóis, cadeiras e mesas antes da maré alta, a **PERMISSIONÁRIA** deverá sempre se atentar à retirada de resíduos deixados pelos visitantes, evitando-se que estes sejam carregados pelo mar ou sejam acessados por organismos que vivem na praia, a exemplo do crustáceo marinha-farinha. Além disso, no Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (item 16.4 deste Termo de Referência), a **PERMISSIONÁRIA** deverá apresentar proposta eficiente de disposição dos resíduos gerados nas mesas na praia, para evitar que o vento os carregue para a faixa de areia ou para o mar.

## 12.3 ATENDIMENTO DE ALIMENTAÇÃO EM EMBARCAÇÕES

**12.3.1** A **PERMISSIONÁRIA** poderá implantar e administrar serviço de atendimento de alimentação em embarcações, ou seja, poderá servir alimentos e bebidas para as embarcações particulares atracadas, em locais especificados pela **PERMITENTE**.

**12.3.2** Para executar o serviço de atendimento de alimentação em embarcações, a **PERMISSIONÁRIA** deverá desenvolver método de atendimento e transporte dos alimentos, atentando-se ao bom acondicionamento, resíduos gerados, segurança da navegação e mecanismo de comunicação, mediante o cumprimento do seguinte:

- A. Priorizar embalagens biodegradáveis para acondicionamento dos alimentos;
- B. Utilizar vasilhames bem fechados para o transporte dos alimentos e bebidas;
- C. Se o transporte dos alimentos e bebidas for demorado, estes devem ser mantidos em caixas térmicas apropriadas.
- D. Valer-se motor elétrico ou opção equivalente de baixo carbono e ruído para realizar o transporte.

## 12.4 LOCAÇÃO DOS QUIOSQUES E DO RANCHÃO DA AMIZADE

**12.4.1** A **PERMISSIONÁRIA** poderá fazer a locação dos Quiosques (4 unidades) e do Ranchão da Amizade para realização de churrascos.

**12.4.1.1** Para o serviço de locação dos Quiosques (4 unidades) e do Ranchão da Amizade, a **PERMISSIONÁRIA** deverá respeitar as seguintes regras:

- A. Uso das edificações somente nos dias e horários em que o PEIA estiver aberto à visitação pública;
- B. Respeito à capacidade de carga de cada edificação, sendo 8 (oito) pessoas para cada unidade de Quiosque e 30 (trinta) pessoas para o Ranchão da Amizade, conforme **ANEXO I.06 - IDENTIFICAÇÃO DE EDIFICAÇÕES PEIA - ATRIBUTOS TÉCNICOS - PERMISSÃO DE USO ALIMENTAÇÃO**;
- C. Respeito às regras de urbanidade e convivência para uso dessas edificações;
- D. Uso compatível com um ambiente público, inserido em Unidade de Conservação;
- E. Adequação de utensílios de cozinha e demais equipamentos;
- F. Limpeza das edificações logo após o término do evento, de forma a evitar proliferação de insetos e outros animais e incômodo aos visitantes;
- G. Descarte e destinação adequada dos resíduos e cuidados com a fauna, com inserção no Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos a ser apresentado pela **PERMISSIONÁRIA** à **PERMITENTE**, conforme item 16.4 deste Termo de Referência;
- H. Respeito às regras de controle da poluição sonora e da luminosidade, conforme itens 16.6 e 16.7 deste Termo de Referência.

**12.4.1.2** Como receitas acessórias, a **PERMISSIONÁRIA** poderá oferecer aos visitantes, dentre outros:

- A. Churrasqueiro particular;
- B. Serviço personalizado especializado de alimentação (“personal chef”);
- C. Fornecimento de “Kit Churrasco”, de forma a evitar que os visitantes tenham que levar todos os acessórios de churrasco e alimentos nas embarcações até o PEIA;
- D. Fornecimento de “Kit Evento” (temático ou não);

- E. Serviço de fornecimento de bebidas (garçom).

## 12.5 REALIZAÇÃO DE EVENTOS E LOCAÇÃO DE ESPAÇOS PARA EVENTOS - CASA DO DIRETOR E ANTIGO CENTRO HISTÓRICO E CULTURAL

**12.5.1** A **PERMISSIONÁRIA** poderá realizar eventos ou realizar a locação de espaços para eventos nas edificações Casa do Diretor e Antigo Centro Histórico e Cultural, mediante o cumprimento das seguintes obrigações:

- A. Atendimento do Plano de Manejo (**ANEXO I.04 - PLANO DE MANEJO DO PEIA**), do Estudo de Capacidade de Carga do PEIA (**ANEXO I.08 – ESTUDO DE CAPACIDADE DE CARGA EM ZONA DE USO INTENSIVO DO PEIA**), do Plano de Uso Público e dos Planos de Monitoramento de Impacto da Visitação do PEIA;
- B. Não realizar o fechamento do PEIA à visitação pública para a realização de eventos na Unidade;
- C. Realização de eventos com limite de horário até às 22h00, ressalvada autorização expressa da **PERMITENTE** para atividades lúdicas e de educação socioambiental;
- D. O uso de drones deverá ser previamente autorizado pela **PERMITENTE**;
- E. Discriminação prévia à **PERMITENTE**, com, no mínimo, 20 (vinte) dias de antecedência, ou prazo menor sob avaliação da **PERMITENTE**, do:
  - a) Objetivo do evento;
  - b) Percurso, se existente;
  - c) Quantidade de participantes;
  - d) Indicação do responsável pela realização do evento;
  - e) Quantidade e função das pessoas que participarão da organização;
  - f) Utilização da infraestrutura existente no PEIA;
  - g) Instalação de infraestrutura adicional;
  - h) Utilização de som;
  - i) Fixação de faixas, banners etc.;
  - j) Medidas de mínimo impacto ambiental;
  - k) Plano de Gerenciamento de Riscos e Contingências para Emergências, que contemple as condições mínimas de segurança de acordo com a especificidade do evento, sendo, no mínimo:
    - A) Detalhamento do sistema de comunicação, apto a solicitar socorro dos órgãos locais e regionais responsáveis pela Defesa Civil, segurança social e saúde, no caso de eventual ocorrência de sinistros comunicados à equipe da gestão do PEIA que estiver na Unidade durante a realização do evento;
    - B) Mapeamento das áreas e atrativos de risco ao usuário, com sua respectiva classificação com relação ao tipo e grau de risco,

## MINUTA

- dificuldade de acesso e meios de resgate, principalmente considerando o ambiente insular;
- C) Detalhamento e localização dos materiais e equipamentos para atendimentos de contingências; e
  - D) Protocolo de responsabilidades da equipe da **PERMISSIONÁRIA** para atendimento a emergências.
- l) Outras informações que se fizerem necessárias.
- F. No caso de locação para eventos, a **PERMISSIONÁRIA** é responsável por eventuais intercorrências durante a realização do evento;
  - G. Proibir a utilização de artefatos pirotécnicos, salvo em situação de emergência/resgate de vítimas;
  - H. Estimular a conduta de mínimo impacto nos ambientes naturais, promovendo ações de educação e conservação ambiental;
  - I. Limpar, recolher e destinar adequadamente todos os resíduos produzidos em decorrência da realização do evento;
  - J. Utilizar apenas os locais e percursos autorizados;
  - K. Disponibilizar livre acesso a todos os locais do evento à equipe da gestão do PEIA, ou outros por ela designados, para fins de controle, acompanhamento e monitoramento da atividade;
  - L. Reparar integralmente, sob a supervisão da **PERMITENTE**, eventuais danos causados aos ecossistemas e à infraestrutura do PEIA, decorrentes das atividades realizadas;
  - M. A utilização de logomarca da Fundação Florestal e/ou do PEIA deve atender o Manual de Identidade Visual da Fundação Florestal, bem como deve ser previamente aprovada pelo Setor de Comunicação da **PERMITENTE**;
  - N. A utilização de áreas no interior do PEIA sem a devida autorização ou em desacordo com o projeto do evento, aprovado pela **PERMITENTE**, configura, além de infração administrativa, crime ambiental, ficando o infrator sujeito às penas previstas na Lei Federal nº 9.605/1998, Decreto Federal nº 6.514/2008, Resolução nº 05/2021 da Secretaria de Infraestrutura e Meio Ambiente, e nas demais normas aplicáveis à matéria e suas respectivas alterações;
  - O. Ao constatar o descumprimento do disposto no projeto do evento aprovado, a **PERMITENTE** deverá adotar as medidas administrativas cabíveis, inclusive determinando a imediata paralisação das atividades;
  - P. Proibir eventos que:
    - a) Impliquem em manifestação política-partidária;
    - b) Impliquem na promoção de produtos tabagistas;
    - c) Utilizem efeitos especiais visuais ou mecânicos considerados danosos ao ecossistema e a fauna silvestre;

- d) Que exponham animais em cativeiros ou em situação que não condizem com seu comportamento natural;
- e) Necessitem de acesso de animais domésticos ou de quaisquer espécies silvestres exógenas no PEIA.

## 12.6 LOCAÇÃO DE ESPAÇOS PARA ENSAIOS FOTOGRÁFICOS

**12.6.1** Como receita acessória, a **PERMISSIONÁRIA** poderá realizar a locação de espaços nas edificações objeto da presente Permissão de Uso, para captação e uso de imagens para **fins comerciais**, com valores a serem definidos e pagos diretamente pelos interessados à **PERMISSIONÁRIA**.

**12.6.2** Antes de serem divulgados, os vídeos para fins comerciais produzidos com imagens do PEIA devem ser encaminhados para avaliação da **PERMITENTE**, que encaminhará ao Setor de Comunicação da **PERMITENTE**, para inclusão das logomarcas do PEIA e da Fundação Florestal.

**12.6.3** A captação e uso de imagem para **fins comerciais** (foto, vídeo ou filme) é aquela para utilização com intuito de lucro, através de:

- A. Gravação de programas de TV;
- B. Anúncios publicitários;
- C. Promoção de marcas, produtos ou serviços;
- D. Campanhas publicitárias;
- E. Gravações de obra de ficção (TV, cinema);
- F. Produção de fotos ou vídeos de promoção de cantores e bandas musicais;
- G. Gravação de cenas para programas de entretenimento;
- H. Ensaios fotográficos com modelos profissionais;
- I. Ensaios fotográficos de gestantes, noivos e outros análogos;
- J. Divulgação de atividades de ecoturismo por agências de turismo e similares.

**12.6.4** Não está sujeita à cobrança a captação e uso de imagens para fins **não** comerciais, que tenham por finalidade:

- A. Uso educativo, cultural e jornalístico: quando o objetivo é divulgar imagens relacionadas aos atrativos do PEIA, sua biodiversidade e gestão dos recursos naturais, sendo um instrumento de transmissão de atributos naturais de interesse coletivo;
- B. Uso científico: quando as imagens forem usadas como instrumento de pesquisa, mediante aprovação da Fundação Florestal;
- C. Outros usos: quando o conteúdo das imagens for filantrópico e caracterize serviço de utilidade pública para órgãos nacionais e internacionais.

**12.6.5** No que couber, a **PERMISSIONÁRIA** deverá atender o que dispõe a Portaria Normativa FF/DE nº 175/2012 (**ANEXO I.10 - PORTARIA NORMATIVA FF-DE-175-2012 - CAPTAÇÃO E USO DE IMAGENS**), ou outra que vier a substituí-la.

**12.6.6** A captação de imagens deve ser realizada durante o horário de abertura do PEIA à visitação. Horários fora desse período devem ser solicitados à **PERMITENTE** com, no mínimo, 5 (cinco) dias antes da realização da captação de imagens.

**12.6.7** Ao autorizar a captação de imagens no PEIA, a **PERMISSIONÁRIA** deve se atentar ao Estudo de Capacidade de Carga do PEIA (**ANEXO I.08 – ESTUDO DE CAPACIDADE DE CARGA EM ZONA DE USO INTENSIVO DO PEIA**). Além disso, a atividade deve ser realizada de forma a evitar quaisquer incômodos ou interferências na visitação pública.

**12.6.8** Demandas de imprensa devem ser encaminhadas diretamente ao Setor de Comunicação da **PERMITENTE**, para análise e aprovação.

### **13 ATENDIMENTO DAS NORMAS ESPECÍFICAS DA UNIDADE DE CONSERVAÇÃO**

**13.1** Durante a vigência do Termo de Permissão de Uso, a **PERMISSIONÁRIA** deverá respeitar as normas específicas da Unidade de Conservação, quais sejam:

- A. Plano de Manejo (**ANEXO I.04 – PLANO DE MANEJO DO PEIA**);
- B. Estudo de Capacidade de Carga do PEIA (**ANEXO I.08 – ESTUDO DE CAPACIDADE DE CARGA EM ZONA DE USO INTENSIVO DO PEIA**);
- C. Plano de Uso Público do PEIA;
- D. No que couber, a Portaria Normativa FF/DE nº 186/2013 (**ANEXO I.11 - PORTARIA NORMATIVA FF-DE-186-2013 – EVENTOS**), ou outra que vier a substituí-la;
- E. No que couber, a Portaria Normativa FF/DE nº 175/2012 (**ANEXO I.10 - PORTARIA NORMATIVA FF-DE-175-2012 - CAPTAÇÃO E USO DE IMAGENS**), ou outra que vier a substituí-la;
- F. No que couber, a Resolução da Secretaria da Cultura nº 40, de 6 de junho de 1985, que dispõe sobre o tombamento da Serra do Mar do Estado de São Paulo, conforme **ANEXO I.12 - RESOLUÇÃO SECRETARIA DE CULTURA**.

### **14 ATIVIDADES DE MANUTENÇÃO A CARGO DA PERMISSIONÁRIA**

**14.1** Durante a vigência do Termo de Permissão de Uso, a **PERMISSIONÁRIA** será responsável pela manutenção das edificações objeto da presente Permissão de Uso, atendendo aos serviços,

parâmetros e periodicidade dispostos no **ANEXO I.13 - PREVISÃO DE MANUTENÇÃO PEIA - PERMISSÃO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**.

- 14.1.1** A manutenção a cargo da **PERMISSIONÁRIA** inclui a manutenção da Mini Estação de Tratamento de Efluentes (ETE), exclusiva para a Casa do Diretor, conforme item “Sistema de tratamento de esgoto”, da aba “Casa do Diretor”, da planilha constante no **ANEXO I.13 - PREVISÃO DE MANUTENÇÃO PEIA - PERMISSÃO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**.
- 14.2** A **PERMISSIONÁRIA** deverá proceder à limpeza e à manutenção das caixas de gordura das cozinhas das edificações a cada 6 (seis) meses, ou quando observado início de transbordamento.
- 14.3** A **PERMISSIONÁRIA** será responsável pela varrição e limpeza da faixa de areia em frente à edificação Antigo Centro Histórico e Cultural, local previsto para a realização do “serviço de praia”.
- 14.4** A **PERMISSIONÁRIA** será responsável pela manutenção de áreas verdes e reparo de paisagismo existentes no interior da edificação Casa do Diretor e também nas faixas de entorno, limitando-se a 10 (dez) metros de cada lado da edificação.
- 14.4.1** A **PERMISSIONÁRIA** poderá propor projeto de paisagismo para aprovação **PERMITENTE**, desde que haja a utilização de espécies nativas típicas do bioma Mata Atlântica.

## **15 CONTRAPARTIDAS A CARGO DA PERMISSIONÁRIA**

- 15.1** Em contrapartida à Permissão de Uso das edificações objeto deste Termo de Referência, a **PERMISSIONÁRIA** deverá:
- 15.1.1** Disponibilizar 2.700 (duas mil e setecentas) refeições simples (café-da-manhã, almoço e/ou jantar), em período acordado com a **PERMITENTE**, preferencialmente fora da temporada, para atendimento dos programas de gestão do PEIA, principalmente aqueles relacionados ao voluntariado, à pesquisa ambiental e à educação ambiental (professores e alunos da rede pública de ensino).
- 15.1.1.1** As refeições simples devem minimamente atender ao **ANEXO I.14 - CARDÁPIO MÍNIMO - REFEIÇÕES SIMPLES**, ou opções análogas previamente acordadas entre **PERMITENTE** e **PERMISSIONÁRIA**.
- 15.1.2** Disponibilizar os Quiosques (4 unidades) e o Ranchão da Amizade para uso da **PERMITENTE**, desde que previamente solicitado e mediante disponibilidade, limitando-se o uso por 15 (quinze) dias ao ano.

- 15.1.3** Realizar a decoração das edificações objeto da Permissão de Uso e do mobiliário de forma compatível com as premissas do projeto, de valorização da imagem do PEIA, da Fundação Florestal, dos biomas Mata Atlântica e do ambiente Marinho Costeiro, dando ênfase às espécies locais da fauna e flora.
- 15.1.3.1** A **PERMISSIONÁRIA** deverá submeter proposta de decoração das edificações e do mobiliário para aprovação da **PERMITENTE**, que levará em consideração critérios socioambientais, de resgate histórico-cultural e outros condidentes com o PEIA.
- 15.1.4** Nomear às edificações objeto da Permissão de Uso de forma a valorizar a biodiversidade local, a história da Ilha Anchieta e a cultura local. Os nomes deverão ser submetidos e aprovados pela **PERMITENTE**.
- 15.1.5** A sinalização das edificações e da área de uso público poderá utilizar como referência o Caderno de Identidade Visual da Fundação Florestal (**ANEXO I.15 – CADERNO DE IDENTIDADE VISUAL DA FUNDAÇÃO FLORESTAL - IDOM**).
- 15.1.6** Reservar espaço nos cardápios e nos jogos americanos do restaurante e/ou da lanchonete para inserção de conteúdo encaminhado pela **PERMITENTE** sobre o bioma Mata Atlântica e o ambiente Marinho Costeiro, a exemplo de “O que é a palmeira-juçara e como o seu fruto pode ser utilizado em sucos e alimentos” ou “O que é a pesca de cerco flutuante”, dentre outras informações. O conteúdo também pode ser elaborado pela **PERMISSIONÁRIA**, para aprovação da **PERMITENTE** e poderá ser alterado mensalmente.
- 15.1.7** Utilizar, nos cardápios e nos jogos americanos do restaurante e/ou lanchonete, imagens dos atributos naturais do bioma Mata Atlântica e do ambiente Marinho Costeiro, bem como de espécies da fauna e flora representativos da região, dando especial destaque às espécies constantes na lista oficial de espécies ameaçadas de extinção.

## **16 OBRIGAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA**

### **16.1 CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES LEGAIS**

- 16.1.1** A **PERMISSIONÁRIA** deverá providenciar todas as autorizações, alvarás, licenças e aprovações necessárias perante os respectivos órgãos e entidades da Administração Pública nos âmbitos

federal, estadual e municipal<sup>6</sup>, inclusive Vigilância Sanitária, com vistas à execução das atividades relacionadas à Permissão de Uso, sendo as despesas com tais processos de sua exclusiva responsabilidade.

**16.1.1.1** Referidas autorizações, alvarás, licenças e aprovações necessárias deverão ser apresentadas à **PERMITENTE** quando de sua obtenção, renovação e/ou obtenção e atualização, sob pena de rescisão do Termo de Permissão de Uso.

**16.1.1.2** A título de ciência da **PERMISSIONÁRIA**:

- A. A **PERMITENTE** foi dispensada da outorga do Departamento de Águas e Energia Elétrica - DAEE pela captação superficial em represa no PEIA, conforme **ANEXO I.16 - DISPENSA DE OUTORGA DAEE - PUBLICAÇÃO DOE**;
- B. A **PERMITENTE** solicitou as licenças das Estações de Tratamento de Água (ETA) e de Efluentes (ETE) junto à Companhia Ambiental do Estado de São Paulo – CETESB<sup>7</sup>, conforme **ANEXO I.17 - LICENÇAS CETESB – ETE E ETA**.

## 16.2 EQUIPE DE TRABALHO

**16.2.1** A **PERMISSIONÁRIA** deverá manter número suficiente de funcionários e colaboradores para garantir a perfeita execução dos trabalhos, conforme o planejamento executivo dos serviços.

**16.2.2** A contratação e remuneração de funcionários é de responsabilidade exclusiva da **PERMISSIONÁRIA**, devendo esta atender as leis e direitos trabalhistas vigentes, não existindo qualquer vínculo empregatício entre estes funcionários e a **PERMITENTE**.

**16.2.3** Conforme item 9 deste Termo de Referência, em até 6 (seis) meses a partir da assinatura do Termo de Permissão de Uso, a **PERMISSIONÁRIA** deverá apresentar à **PERMITENTE** a relação nominal do pessoal empregado, ainda que em caráter eventual, com a respectiva qualificação,

---

<sup>6</sup> A Fundação Florestal foi dispensada da outorga do Departamento de Águas e Energia Elétrica - DAEE pela captação superficial em represa no PEIA. Além disso, solicitou as licenças das Estações de Tratamento de Água (ETA) e de Efluentes (ETE) junto à Companhia Ambiental do Estado de São Paulo – CETESB.

<sup>7</sup> À época da publicação do edital, a Fundação Florestal estava aguardando a realização de vistoria do técnico regional da CETESB, para emissão da licença final.

documentos de identificação e comprovantes de residência, para que a **PERMITENTE** possa avaliar o cumprimento da premissa de 70% (setenta por cento) de mão-de-obra local (residentes nos municípios de Ubatuba e Caraguatatuba), conforme item 6.5 deste Termo de Referência.

**16.2.4** Caberá à **PERMISSIONÁRIA** orientar, monitorar e fiscalizar a atuação e comportamento do pessoal por ela contratado, sendo esta responsável pelos atos de seus funcionários e colaboradores.

**16.2.5** Toda a equipe de funcionários e colaboradores da **PERMISSIONÁRIA** deve observar as normativas e regulamentos que dispõem sobre as boas práticas dos serviços a serem prestados, inclusive no que tange à higiene pessoal, higiene do ambiente de trabalho, controle de saúde, boas práticas ambientais (uso racional da água, eficiência energética), a exemplo da Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre o Regulamento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**16.2.6** Os funcionários e colaboradores da **PERMISSIONÁRIA** devem portar identificação nominal, mediante o uso de crachás e uniformes durante o turno de serviço. As artes dos crachás e uniformes devem conter a logomarca do PEIA e da Fundação Florestal e deverão ser previamente aprovados pelo Setor de Comunicação da **PERMITENTE**.

**16.2.7** Não será permitido que funcionários e colaboradores da **PERMISSIONÁRIA** residam na Unidade de Conservação, sendo possível o pernoite apenas nos dias em que o funcionário ou colaborador estiver prestando serviços à **PERMISSIONÁRIA** na Unidade de Conservação.

### **16.3 PLANO DE OPERAÇÃO**

**16.3.1** Conforme item 9 deste Termo de Referência, em até 45 (quarenta e cinco) dias a partir da assinatura do Termo de Permissão de Uso, a **PERMISSIONÁRIA** deverá submeter **Plano de Operação** à **PERMITENTE**, que deverá conter a descrição da operação das atividades de alimentação, locação de espaços com churrasqueiras e realização e/ou locação de espaços para eventos no PEIA.

**16.3.1.1** O Plano de Operação deve ser elaborado pela **PERMISSIONÁRIA** observados todos os itens deste Termo de Referência e deverá descrever, de forma detalhada, como se dará a operação da alimentação, da locação de espaços com churrasqueiras e da realização e/ou locação de espaços para eventos no PEIA, nas edificações objeto da presente Permissão de Uso.

**16.3.1.2** A **PERMITENTE** poderá solicitar alterações ou complementos no Plano de Operação, conforme prazos indicados no item 9 deste Termo de Referência, os quais deverão ser prontamente realizados pela **PERMISSIONÁRIA**.

## 16.4 PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

**16.4.1** A **PERMISSIONÁRIA** é responsável pela destinação adequada de todos os resíduos produzidos em suas atividades comerciais, bem como pelos resíduos gerados pelos seus clientes e por sua equipe.

**16.4.1.1** A **PERMISSIONÁRIA** e outros detentores de Termos de Permissão de Uso com a **PERMITENTE**, para outras atividades comerciais no PEIA, devem buscar soluções integradas quanto aos resíduos gerados no PEIA e destinação adequada, devendo haver estabelecimento de campanha de orientação aos visitantes, para que não descartem os resíduos das embarcações ou trazidos do continente em ambiente insular.

**16.4.2** Conforme item 9 deste Termo de Referência, em até 45 (quarenta e cinco) dias a partir da assinatura do Termo de Permissão de Uso, a **PERMISSIONÁRIA** deverá submeter **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos - PGRS** à **PERMITENTE**, conforme Lei Federal nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; Lei Estadual nº 12.300/2006, que institui a Política Estadual de Resíduos Sólidos e define princípios e diretrizes; Lei Municipal nº 3.735/2014, que, dentre outras providências, aprova e institui o Plano Municipal de Gestão de Resíduos Sólidos; e Lei Municipal nº 3.802/2014, que institui a Política Municipal de Resíduos Sólidos e o Plano Municipal de Gestão Integral dos Resíduos Sólidos.

**16.4.2.1** Após análise e aprovação do PGRS pela **PERMITENTE**, a **PERMISSIONÁRIA** deverá submeter o plano à Secretaria Municipal de Meio Ambiente de Ubatuba.

**16.4.3** Não obstante o previsto nas normativas aplicáveis, é obrigação da **PERMISSIONÁRIA** que conste no PGRS, no mínimo:

- A. Levantamento dos pontos de geração de resíduos sólidos<sup>8</sup> nas edificações objeto desta Permissão de Uso, bem como dos pontos localizados no entorno destas edificações;
- B. Indicação, para cada um destes pontos de geração de resíduos sólidos, sobre o armazenamento e destinação ambientalmente correta dos rejeitos;
- C. Adoção dos métodos e técnicas propostos em normas técnicas (ABNT), a exemplo das seguintes: ABNT NBR 10007:2004 – Amostragem de resíduos sólidos; ABNT NBR 10006:2004 – Procedimento para obtenção de extrato solubilizado de resíduos

---

<sup>8</sup> Deve haver a indicação desses pontos no PGRS minimamente em produtos cartográficos.

## MINUTA

sólidos; e ABNT NBR 10005:2004 – Procedimento para obtenção de extrato lixiviado de resíduos sólidos;

- D. Objetivos da Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei Federal nº 12.305/2010), principalmente no tocante ao seu artigo 7º, inciso II, que dispõe sobre “a não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos”, dando ênfase à seguinte ordem: 1º) redução, 2º) reutilização, e 3º) reciclagem;
- E. Restrição de uso de copos e canudos de plástico, podendo os sucos e outras bebidas serem comercializados aos visitantes em copos de vidro e/ou de papel, bem como em copos de plástico duro reutilizáveis;
- F. A água e outras bebidas poderão ser comercializadas em garrafas PET, desde que a empresa fabricante seja comprovadamente comprometida com os padrões de reciclagem e de logística reversa aplicáveis;
- G. Disponibilização de sal, açúcar, azeite, vinagre, *ketchup*, mostarda, maionese ou outros molhos e temperos de forma a atender aos padrões de vigilância sanitária, não sendo permitida a disponibilização de sachês ou outras embalagens similares (uso único);
- H. Restrição total do uso de papel em bandejas e também de jogos americanos de papel;
- I. Armazenamento dos resíduos gerados, com a separação em classes de recicláveis, não recicláveis, orgânicos e de classe I (perigosos e infectantes) e destinação final específica para cada classe. Os resíduos de classe I devem ter armazenamento específico e destinação final conforme legislação aplicável;
- J. Separação do óleo de cozinha em recipiente específico;
- K. Transporte regular dos resíduos da ilha para o continente, mantendo-os, até a destinação final, em recipientes fechados;
- L. Armazenamento dos resíduos em recipientes específicos e/ou câmara fria no Píer Saco da Ribeira até que haja a destinação adequada;
- M. Priorização de cooperativas locais para a doação dos materiais recicláveis, para destinação em locais adequados;
- N. Caso a **PERMISSIONÁRIA** não leve os resíduos até a sede das cooperativas locais, deverá remunerá-las pelo transporte;
- O. Capacitação periódica da equipe da **PERMISSIONÁRIA** que ficar responsável pelo recolhimento e destinação adequada dos resíduos;
- P. Sensibilização da equipe da **PERMISSIONÁRIA** acerca da produção e destinação adequada de resíduos no PEIA;
- Q. Possibilidade de ser instalada composteira e minhocário em local adequado no PEIA, para apoio operacional ao descarte dos resíduos orgânicos. Tal iniciativa poderá ser utilizada também em caráter educativo para os visitantes;
- R. Disponibilização, em pontos estratégicos nas edificações objeto da presente Permissão de Uso, de trios de lixeiras (recicláveis, não recicláveis e orgânicos), com

sinalização adequada, para descarte dos resíduos pelos visitantes, em quantidade suficiente para atender a demanda de visitação. As lixeiras devem ter durabilidade e guardar harmonia com o ambiente de Unidade de Conservação;

- S. Utilização de plásticos de boa qualidade nas lixeiras e coletores, com cores diferentes de acordo com a classe de resíduo;
- T. Coleta diária (ou mais de uma vez ao dia, se necessário) dos resíduos deixados nas lixeiras, evitando-se proliferação de insetos e outros animais, mau cheiro e incômodo aos visitantes;
- U. Instalação de lixeiras com travas que impeçam a ação da fauna sinantrópica;
- V. Orientação ostensiva acerca da não disposição de alimentos e resíduos em locais de fácil acesso dos animais;
- W. Sinalização de orientação acerca de regras de conduta dos visitantes para com os cuidados com resíduos, alimentos e sua interação com a fauna;
- X. Práticas rigorosas de acondicionamento dos alimentos e isolamento destes do contato e atração de animais;
- Y. Elaboração e aplicação de campanhas e ações regulares de gestão dos resíduos e educação ambiental para os visitantes acerca da produção de resíduos em Unidade de Conservação;
- Z. Realização, em conjunto com a gestão do PEIA, do monitoramento da interação visitante X fauna, sobretudo no que se refere ao comportamento com resíduos;
- AA. Elaboração e utilização de métodos que evitem que o vento transporte resíduos das mesas dos locais de alimentação para a faixa de areia, mar e áreas verdes;
- BB. Orientação para que a limpeza de embarcações da **PERMISSIONÁRIA** não seja realizada na área do PEIA.

## 16.5 PLANO DE GESTÃO DE RISCOS E CONTINGÊNCIAS

**16.5.1** A **PERMISSIONÁRIA** deverá apresentar à **PERMITENTE**, em até 60 (sessenta) dias contados da assinatura do Termo de Permissão de Uso, um **Plano de Gestão de Riscos e Contingências**, cujo método deverá seguir, por analogia, o disposto na Norma ABNT NBR ISO 21101, que dispõe sobre os requisitos dos Sistemas de Gestão de Segurança no Turismo de Aventura.

**16.5.1.1** O Plano de Gestão de Riscos e Contingências deverá prever a implantação de sistema de comunicação rápido e eficiente que contemple a totalidade da área objeto da presente Permissão de Uso.

**16.5.1.2** O sistema de comunicação deverá atender, no mínimo, casos de ocorrência de: acidentes ou incidentes com visitantes e colaboradores (comunicação com hospitais), crimes ambientais (comunicação com Polícia Militar Ambiental), e incêndios (comunicação com o Corpo de Bombeiros).

**16.5.1.3** Deverão constar em referido Plano os contatos de órgãos que devem ser acionados no caso de ocorrências, como Corpo de Bombeiros, Polícia Militar Ambiental, hospitais da região (com indicação se há, ou não, soro antiofídico), dentre outras informações pertinentes.

## **16.6 CONTROLE DA POLUIÇÃO SONORA**

### **16.6.1** São obrigações da **PERMISSIONÁRIA**:

- A. Para seus equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, observar a necessidade de Selo Ruído, com a indicação do nível de potência sonora medido em decibel -dB(A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994;
- B. A utilização de geradores de som no PEIA deverá atender a regra disposta no item A acima, bem como os equipamentos deverão estar tecnicamente regulados para atender o padrão de ruído disposto acima;
- C. Respeitar os parâmetros definidos no Plano de Uso Público do PEIA, no que tange aos ruídos no interior da Unidade;
- D. Interromper os ruídos no PEIA a partir das 22h00, ressalvada autorização expressa da **PERMITENTE** para atividades lúdicas e de educação socioambiental;
- E. Orientar os visitantes que é proibido, nas Zonas de Uso Intensivo e Extensivo, bem como no mar, numa distância de 200 metros da praia, exceto quando previamente autorizado pela **PERMITENTE**, o uso de equipamentos ou aparelhos de som com qualquer intensidade de som que moleste ou perturbe a tranquilidade de alguém ou o bem-estar ou sossego públicos ou o meio ambiente, conforme previsto na Lei Municipal nº 4.357/2020, que dispõe sobre ruídos urbanos e proteção da tranquilidade de alguém, do bem-estar e do sossego público no âmbito do município de Ubatuba. Entende-se por equipamentos ou aparelhos de som todos os tipos de aparelhos eletroeletrônico reproduzidor, caixas de som, amplificador ou transmissor de sons, sejam eles de rádio, de televisão, de vídeo, de CD, de DVD, de MP3, de iPod, celulares, gravadores, viva voz, instrumentos musicais ou assemelhados.

## **16.7 CONTROLE DA LUMINOSIDADE**

**16.7.1** Considerando que o excesso de luminosidade gera impactos ao comportamento da fauna (aspectos migratórios, alimentares e reprodutivos), aos ciclos das plantas e à saúde e bem-estar humano, configurando-se também como uma forma de poluição que impacta as atividades voltadas à modalidade do astroturismo (potencial atividade para desenvolvimento no PEIA), são obrigações da **PERMISSIONÁRIA**:

- A. Primar pelo uso racional de iluminação artificial nos ambientes internos e externos;
- B. Priorizar o uso de equipamentos luminosos/lâmpadas com baixa potência luminosa;
- C. Caso a **PERMISSIONÁRIA** opte por instalar iluminação artificial em ambiente externo às edificações, deve utilizar luzes indicadoras de caminho, com o direcionamento dos feixes luminosos para o solo, ao invés de ser indiscriminadamente direcionada para todos os lados, e o projeto de iluminação deverá ser submetido à análise da **PERMITENTE**;
- D. A iluminação artificial externa só será permitida em parte da Zona de Uso Intensivo do PEIA;
- E. É vedado o uso de iluminação artificial projetada diretamente nas copas das árvores, em direção às praias e ao mar.

## 16.8 MONITORAMENTO DE IMPACTO DA VISITAÇÃO

**16.8.1** Para a execução das atividades previstas neste Termo de Referência, a **PERMISSIONÁRIA** deverá respeitar o Estudo de Capacidade de Carga do PEIA (**ANEXO I.08 - ESTUDO DE CAPACIDADE DE CARGA EM ZONA DE USO INTENSIVO DO PEIA**).

**16.8.2** Para avaliar eventual ocorrência de impactos negativos em decorrência das atividades de alimentação, locação de espaços com churrasqueiras e realização e/ou locação de espaços para eventos no PEIA, a **PERMISSIONÁRIA** deverá realizar o planejamento, implantação e operacionalização de Sistema de Monitoramento e Controle do Impacto da Visitação da área objeto da presente Permissão de Uso, com base no Manual de Monitoramento e Controle do Impacto da Visitação em Unidades de Conservação (**ANEXO I.18 - MANUAL DE MONITORAMENTO E GESTÃO DOS IMPACTOS DA VISITAÇÃO EM UCs**).

**16.8.2.1** Com base neste Manual, a **PERMISSIONÁRIA** deverá encaminhar semestralmente, para análise e aprovação da **PERMITENTE**, Planos de Monitoramento do Impacto da Visitação, restrito às atividades executadas pela **PERMISSIONÁRIA** no PEIA.

## 16.9 FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL AOS VISITANTES

**16.9.1** Como premissa de se garantir a qualidade na visitação, a **PERMISSIONÁRIA** deverá disponibilizar água potável aos visitantes do PEIA, gratuitamente, em filtros de água ou bebedouros a serem instalados, no mínimo, no Antigo Centro Histórico e Cultural, onde sugere-se a instalação de lanchonete.

**16.9.1.1** Considerando a restrição de copos de plástico na Unidade de Conservação, caso o visitante não tenha o seu próprio recipiente, a água deverá ser servida em copos de

papel ou em *squeezes* e copos de plásticos duro reutilizáveis (que podem ser utilizados como *souvenirs*).

**16.9.1.2** Caso a **PERMISSIONÁRIA** opte por instalar bebedouro(s) nas edificações objeto da presente Permissão de Uso, o(s) local(is) e o(s) projeto(s) de instalação deverá(ão) ser submetido(s) e aprovado(s) pela **PERMITENTE**.

**16.9.1.3** A disponibilização gratuita de água potável aos visitantes não restringe a **PERMISSIONÁRIA** da possibilidade de comercializar água na lanchonete, restaurante, Quiosques (4 unidades) e Ranchão da Amizade, em garrafas PET, desde que a empresa fabricante seja comprovadamente comprometida com os padrões de reciclagem e de logística reversa aplicáveis.

## **16.10 CRIAÇÃO DE CANAL DE COMUNICAÇÃO COM OS VISITANTES**

**16.10.1** Para aprimoramento da qualidade no atendimento dos visitantes no PEIA, a **PERMISSIONÁRIA** deverá criar canal de comunicação com os visitantes que utilizarem os serviços de alimentação, locação de espaços com churrasqueiras e realização e/ou locação de espaços para eventos no PEIA, sendo uma oportunidade para que os visitantes possam deixar sugestões, elogios e/ou críticas.

**16.10.1.1** A **PERMITENTE** deverá ter acesso a esse canal de comunicação, sendo que a **PERMISSIONÁRIA** deverá enviar mensalmente à **PERMITENTE**, por e-mail, as sugestões, elogios e/ou críticas dos visitantes, com as respectivas respostas, sistematizadas em gráficos e planilhas.

## **16.11 PROTOCOLOS DE HIGIENIZAÇÃO**

**16.11.1** Em caso de surtos epidemiológicos (pandemias, epidemias etc.), a **PERMISSIONÁRIA** deverá cumprir todos os protocolos sanitários dos órgãos oficiais de saúde.

## **16.12 ACESSIBILIDADE**

**16.12.1** A **PERMISSIONÁRIA** priorizará, no caso de novas intervenções nas edificações, estruturas de acessibilidade segundo a legislação e normas vigentes, com destaque à Norma ABNT 9050 e o Estatuto da Pessoa com Deficiência (Lei nº 13.146 de 06 de julho de 2015).

**16.12.2** Os sanitários acessíveis existentes nas edificações objeto da presente Permissão de Uso deverão sempre ser adequados para atualização de acessibilidade.

**16.12.3** A **PERMISSIONÁRIA** deverá incorporar a acessibilidade nos sistemas de comunicação, sinalização e outros, a exemplo de cardápios e placas em braile.

**16.12.4** É recomendável que a **PERMISSIONÁRIA** incorpore sistemas de suporte à acessibilidade nas estruturas, como instalação de piso tátil, aquisição de mobiliário - em particular o tipo de mesa - que permita “estacionar” a cadeira de rodas, dentre outros.

### **16.13 TOMBAMENTO**

**16.13.1** As instalações do presídio do PEIA são objeto de estudo de tombamento pelo Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo – CONDEPHAAT, conforme Processo nº 01141/2013 (Dossiê Preliminar). Além disso, a Resolução da Secretaria da Cultura nº 40, de 6 de junho de 1985 (**ANEXO I.12 - RESOLUÇÃO SECRETARIA DE CULTURA**) dispõe sobre o tombamento da Serra do Mar e de Paranapiacaba no Estado de São Paulo, com seus Parques, Reservas e Áreas de Proteção Ambiental. Nesse sentido, conforme exposto neste Termo de Referência, quaisquer adequações legais, benfeitorias ou melhorias que impliquem investimentos nas edificações deverão ser previamente discutidas entre **PERMISSIONÁRIA** e **PERMITENTE**, cabendo à **PERMISSIONÁRIA**:

- A. Submeter projeto para aprovação da **PERMITENTE**;
- B. Após aprovação do projeto, solicitar aprovação do projeto junto ao Conselho de Defesa do Patrimônio Histórico, Arqueológico, Artístico e Turístico do Estado de São Paulo – CONDEPHAAT, podendo a **PERMITENTE** apoiar nas tratativas junto a este órgão;
- C. Buscar autorização de outros órgãos, quando necessário (exemplo: Companhia Ambiental do Estado de São Paulo - CETESB);
- D. Após aprovação do projeto pela **PERMITENTE** e obtenção de aprovação do CONDEPHAAT e/ou outros órgãos competentes, executar o projeto, com acompanhamento da **PERMITENTE**.

### **17 ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA, GÁS, TELEFONE E DEMAIS UTILIDADES**

**17.1** A **PERMISSIONÁRIA** não será cobrada pelo uso de **energia elétrica**, uma vez que o PEIA possui sistema fotovoltaico com geração para todas as edificações, inclusive as que são objeto da presente Permissão de Uso.

**17.1.1** A manutenção do sistema fotovoltaico ficará a cargo de outros detentores de Termos de Permissão de Uso com a **PERMITENTE**, para outras atividades comerciais no PEIA, não

cabendo à **PERMISSIONÁRIA** remunerá-los pelo uso de energia e/ou pela manutenção do sistema fotovoltaico.

- 17.1.2** A **PERMISSIONÁRIA** poderá utilizar a energia das edificações objeto da presente Permissão de Uso até o limite de potência de cada uma delas, conforme **ANEXO I.19 – TABELA DE POTÊNCIA DAS EDIFICAÇÕES**, devendo instalar equipamentos compatíveis com este limite de potência, priorizando sempre o uso de equipamentos a gás.
- 17.1.3** Considerando eventuais quedas de energia e potenciais riscos inerentes à atividade de alimentação, a **PERMISSIONÁRIA** poderá instalar gerador provisório de energia, devendo ser apresentado projeto para aprovação da **PERMITENTE**.
- 17.1.4** Ficará a cargo da **PERMISSIONÁRIA** eventual ampliação/incremento no sistema de energia no PEIA, para execução de suas atividades, devendo ser apresentado projeto para aprovação da **PERMITENTE**.
- 17.2** A **PERMISSIONÁRIA** não será cobrada pelo uso de **água**, uma vez que o PEIA possui rede coletora de água através de captação superficial, tratada em Estação de Tratamento de Água – ETA.
- 17.2.1** A manutenção da rede coletora de água ficará a cargo de outros detentores de Termos de Permissão de Uso com a **PERMITENTE**, para outras atividades comerciais no PEIA, não cabendo à **PERMISSIONÁRIA** remunerá-los pelo uso de água e/ou pela manutenção da rede coletora.
- 17.2.2** Ficará a cargo da **PERMISSIONÁRIA** eventual ampliação/incremento na rede coletora de água do PEIA, para execução de suas atividades, devendo ser apresentado projeto para aprovação da **PERMITENTE**.
- 17.3** A **PERMISSIONÁRIA** deverá arcar com o **gás** necessário à operação de suas atividades, objeto desta Permissão de Uso, inclusive a troca de botijões para o atendimento do serviço de alimentação, conforme **ANEXO I.13 - PREVISÃO DE MANUTENÇÃO PEIA - PERMISSÃO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**.
- 17.4** Caso haja interesse e mediante prévia autorização da **PERMITENTE**, a **PERMISSIONÁRIA** poderá solicitar instalação de linha(s) telefônica(s), devendo todos os custos de instalação, mensalidade, entre outros, serem suportados pela **PERMISSIONÁRIA**.

## **18 VEDAÇÕES À PERMISSIONÁRIA**

- 18.1** São proibidos:

- A. Adulterar, rasurar ou emprestar, a qualquer título, documentos emitidos pela **PERMITENTE**;
- B. Ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Permissão outorgada, sob pena de ter sua Permissão de Uso rescindida, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial;
- C. Deixar de exercer as atividades econômicas sem autorização formal da **PERMITENTE**;
- D. Exercer suas atividades em desconformidade com o estabelecido no Termo de Permissão de Uso;
- E. Instalar placas, luminosos ou outros itens de efeito semelhantes sem autorização da **PERMITENTE**.

## 19 PREÇOS A SEREM PRATICADOS

- 19.1 A **PERMISSIONÁRIA** terá liberdade de preços nos serviços de alimentação, locação de espaços com churrasqueiras e locação e/ou realização de espaços para eventos a serem prestados no PEIA.
- 19.2 A **PERMISSIONÁRIA** deverá manter, em local visível ao público, os cardápios com todos os produtos e seus respectivos preços.

## 20 PATROCÍNIOS

- 20.1 A **PERMISSIONÁRIA** poderá admitir patrocínios de empresas, associações e outras organizações para a execução de seus serviços, desde que os objetivos da empresa, associação ou organização patrocinadora estejam alinhados com os objetivos da Unidade de Conservação, mediante análise e aprovação da **PERMITENTE**.
- 20.2 É vedada a exposição de marcas no PEIA que impliquem na promoção de produtos tabagistas.
- 20.3 A inserção de logomarcas de patrocinadores na Unidade de Conservação, em placas, *banners*, faixas e outros, deverá ser previamente aprovada pelo Setor de Comunicação da **PERMITENTE**.
- 20.4 Não poderá haver a exposição de marca de patrocinadores nos mobiliários da **PERMISSIONÁRIA**, a exemplo de guarda-sóis, cadeiras e mesas de praia.

## 21 FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

- 21.1 A fiscalização e acompanhamento do Termo de Permissão de Uso, bem como a avaliação contínua e permanente da qualidade dos serviços a serem prestados pela **PERMISSIONÁRIA**, são de responsabilidade da **PERMITENTE**, podendo ser realizados a qualquer tempo durante a vigência da Permissão de Uso.

**21.2** Para a contínua e efetiva fiscalização e acompanhamento do Termo de Permissão de Uso, **PERMISSIONÁRIA** e **PERMITENTE** deverão realizar **reuniões bimestrais**, para acompanhamento operacional da Permissão de Uso e para entrega dos documentos exigidos neste Termo de Referência (planos, relação documental de funcionários etc.).

**21.3** Em caso de descumprimento do estabelecido no presente Termo, a **PERMITENTE** poderá:

- A. Notificar a **PERMISSIONÁRIA** para corrigir eventual irregularidade, em prazo hábil;
- B. Caso a **PERMISSIONÁRIA** não corrija a irregularidade no prazo estipulado, a **PERMITENTE** poderá aplicar advertência à **PERMISSIONÁRIA**, por meio de notificação;
- C. Após aplicação de advertência, caso haja reincidência de irregularidades na operação da **PERMISSIONÁRIA**, a **PERMITENTE** poderá determinar a suspensão de determinada atividade, por meio de notificação;
- D. Após aplicação de suspensão de determinada atividade, caso haja reincidência de irregularidades na operação da **PERMISSIONÁRIA**, a **PERMITENTE** poderá rescindir o Termo de Permissão de Uso.
- E. A depender da gravidade da irregularidade, respeitado o devido processo administrativo, a **PERMITENTE** poderá aplicar de forma direta sanção mais gravosa, como a rescisão do Termo de Permissão de Uso.

## **22 DA BOA GESTÃO DOCUMENTAL**

**22.1** A **PERMISSIONÁRIA** deverá manter boa gestão de registros documentais, como medida de comprovação dos itens especificados neste Termo de Referência, tais como licenças, autorizações, alvarás, planos, podendo a **PERMITENTE** acessá-los a qualquer momento, em especial nas reuniões bimestrais de fiscalização e acompanhamento da Permissão de Uso.

**22.2** No caso específico da comprovação da contratação de 70% (setenta por cento) de mão-de-obra local (residentes de Ubatuba e Caraguatatuba), a **PERMISSIONÁRIA** terá o prazo de até 6 (seis) meses, contados da assinatura do Termo de Permissão de Uso, para encaminhar a relação nominal do pessoal contratado, ainda que em caráter eventual, com a respectiva qualificação, documentos de identificação e comprovantes de residência.

**ANEXOS:**

**ANEXO I.01 - MAPA PEIA – PRAIAS, TRILHAS E ATRATIVOS**

**ANEXO I.02 - ELEMENTOS DIFERENCIADORES DO PARQUE ESTADUAL ILHA ANCHIETA**

**ANEXO I.03 – PORTARIA NORMATIVA FF-DE-313-2019 - INGRESSOS**

**ANEXO I.04 – PLANO DE MANEJO DO PEIA**

**ANEXO I.05 – LOCALIZAÇÃO DAS EDIFICAÇÕES NO PEIA**

**ANEXO I.06 - IDENTIFICAÇÃO DE EDIFICAÇÕES PEIA - ATRIBUTOS TÉCNICOS - PERMISSÃO DE USO ALIMENTAÇÃO**

**ANEXO I.07 - DETALHAMENTO TÉCNICO - REDE E TRATAMENTO DE ESGOTO NO PEIA**

**ANEXO I.08 – ESTUDO DE CAPACIDADE DE CARGA EM ZONA DE USO INTENSIVO DO PEIA**

**ANEXO I.09 – CARDÁPIO MÍNIMO PARA A ALIMENTAÇÃO NO PEIA**

**ANEXO I.10 - PORTARIA NORMATIVA FF-DE-175-2012 - CAPTAÇÃO E USO DE IMAGENS**

**ANEXO I.11 - PORTARIA NORMATIVA FF-DE-186-2013 – EVENTOS**

**ANEXO I.12 - RESOLUÇÃO SECRETARIA DE CULTURA**

**ANEXO I.13 - PREVISÃO DE MANUTENÇÃO PEIA - PERMISSÃO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**

**ANEXO I.14 – CARDÁPIO MÍNIMO – REFEIÇÕES SIMPLES**

**ANEXO I.15 – CADERNO DE IDENTIDADE VISUAL DA FUNDAÇÃO FLORESTAL - IDOM**

**ANEXO I.16 - DISPENSA DE OUTORGA DAEE - PUBLICAÇÃO DOE**

**ANEXO I.17 - LICENÇAS CETESB – ETE E ETA.**

**ANEXO I.18 – MANUAL DE MONITORAMENTO E GESTÃO DOS IMPACTOS DA VISITAÇÃO EM UCS**

**ANEXO I.19 – TABELA DE POTÊNCIA DAS EDIFICAÇÕES**