



MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE

EDITAL PARA CREDENCIAMENTO Nº 01/2021

Assunto: Chamamento Público para Credenciamento

O INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE - ICMBio torna pública a abertura do processo de credenciamento de pessoas físicas e jurídicas interessadas em realizar a prestação do serviço de comercialização de alimentos na Floresta Nacional de Assungui a partir dos critérios estabelecidos neste edital. Essa prestação de serviço deverá atender ao disposto pelas determinações constantes na Portaria nº 771, de 10 de dezembro de 2019, das demais legislações que o fundamentam e às condições e exigências estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 Este documento tem por objetivo fornecer aos interessados na prestação de serviços comerciais de comercialização de alimentos na Floresta Nacional de Assungui informações sobre o credenciamento e as especificações básicas que deverão ser seguidas para o atendimento do objeto deste Edital.

1.2 Constitui objeto deste Edital o credenciamento para concessão de Autorização de pessoas jurídicas interessadas em realizar a prestação do serviço de comercialização de alimentos e produtos artesanais na Floresta Nacional de Assungui, cuja natureza jurídica trata-se de um ato administrativo unilateral de caráter precário e não oneroso.

1.3 Conforme disposto na Portaria nº 771, de 10 de dezembro de 2019, entende-se que a comercialização de alimentos realizada por prestadores de serviço autorizados em unidades de conservação federais compreende a venda direta, em caráter permanente ou eventual, de modo estacionário ou não, conforme as seguintes categorias de equipamentos:

1. Categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis, com área máxima de 9m² (nove metros quadrados) ou espaços físicos da unidade, adaptados para o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos;
2. Categoria F: alimentos comercializados de forma associada com a prestação de outros serviços autorizados como em condução de visitantes, passeios embarcados, passeios terrestres, e hospedagens incluindo a manipulação de alimentos.

1.4 Informações gerais da unidade de conservação

A FLONA de Assungui está inserida no município de Campo Largo/PR, e encontra-se a 45 km da sede do município, através da PR 090 (Estrada do Cerne), entre os distritos de Bateias, Três Córregos e Palmital de São Silvestre. As coordenadas geográficas da sede administrativa são 25°10'22.33" Sul e 49°38'34.62" Oeste.

Em 1943 o governo do Estado do Paraná repassou à União, através do Instituto Nacional do Pinho, a área então denominada “Parque Florestal do Assungui”, visando a formação de povoamentos de *Araucaria angustifolia* e a pesquisa para seu manejo. No entanto, somente em 1968, no âmbito do IBDF, foi formalmente criada a Floresta Nacional de Assungui, por meio da Portaria n. 559.

A FLONA possui cerca de 490 ha de área oficialmente demarcada, sendo formada principalmente por plantios de araucária, num total de cerca de 400 ha, e cerca de 10 ha de plantios de pinus e eucalipto e 80 ha de Floresta Nativa em diferentes estágios de regeneração.

Conta ainda com uma área adjacente a área oficial de cerca de 225 ha, que se encontra em processo de ampliação da FLONA. Essa área vem sendo administrada pelo governo federal desde sua aquisição em 1981. Ela é formada principalmente por Floresta Nativa em diferentes estágios de regeneração e pequenas manchas de plantios florestais.

A FLONA de Assungui é a única unidade de conservação federal da região de Campo Largo e o maior remanescente de Floresta com Araucária do Vale do Rio Açungui, um dos afluentes do Rio Ribeira, tendo grande importância regional.

2. DAS CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO

2.1 Os interessados poderão habilitar-se para o presente Credenciamento, apresentando as seguintes informações e documentação diretamente no Portal do Governo Federal no seguinte link:

<https://www.gov.br/pt-br/servicos/solicitar-autorizacao-para-comercializacao-de-alimentos-nas-unidades-de-conservacao-federais>

I - Dados pessoais do prestador de serviço;

II - Cópia digitalizada de documento com foto do responsável legal da empresa. No caso de MEI (Microempreendedor Individual), cópia do Certificado da Condição do Microempreendedor Individual (CCMEI);

III - Cópia digitalizada do Contrato Social com objeto social adequado à atividade solicitada, apresentando a última alteração contratual;

IV - Cópia digitalizada de comprovante de endereço do prestador de serviço;

V - Declaração firmada no portal de que conhece as normas da unidade e riscos associados à visitação em áreas naturais, comprometendo-se a cumprir a legislação ambiental, as normas e regulamentos vigentes e necessários para a execução do serviço, bem como o estabelecido neste Edital e em sua respectiva Portaria;

VI - Certificado do Curso de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação em nome dos sócios da pessoa jurídica e dos auxiliares que prestarão serviço na unidade. O curso pode ser feito de forma online gratuita no site <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>

V - Alvará de funcionamento concedido pelo Estado ou município

2.2 Não poderão participar da habilitação, pessoas físicas e jurídicas que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, enquanto perdurar o prazo estabelecido na sanção aplicada.

2.3 Somente poderão ser habilitados, maiores de 18 (dezoito) anos de idade.

2.4 O prestador de serviço deverá encaminhar a documentação através do sistema online de concessão de serviços de alimentação, disponível no site <https://www.gov.br/pt-br/servicos/solicitar-autorizacao-para-comercializacao-de-alimentos-nas-unidades-de-conservacao-federais>

3. DA VIGÊNCIA DO EDITAL DE CHAMAMENTO PARA CREDENCIAMENTO

3.1 O presente edital entra em vigor na data de sua publicação e vigorará por prazo indeterminado, observado o interesse público e os princípios gerais da administração pública.

3.2 As solicitações da habilitação serão realizadas no período de abril, maio e junho de cada ano.

3.3 A lista de habilitados estará disponível em até 30 dias úteis após o término do período de credenciamento neste edital, na sede da unidade e redes sociais da unidade.

3.4 Qualquer prestador de serviço que se enquadre nas condições elencadas neste Edital, durante o prazo de vigência, nas datas indicadas para a habilitação e desde que cumpra os requisitos previstos neste instrumento, pode solicitar seu credenciamento.

3.5 Os períodos indicados neste edital, no item 3.2, poderão ser alterados conforme interesse e necessidade da unidade sendo que as datas válidas serão afixadas em locais de ampla divulgação incluindo a sede da unidade e na página do ICMBio no link: <https://www.gov.br/icmbio/pt-br/acao-a-informacao/editais-diversos/editais-diversos-2021>

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1 Após o processo de habilitação, o ICMBio, por meio do NGI Curitiba, analisará a documentação e, quando do atendimento de todos os requisitos e normas estabelecidas nesse Edital, emitirá a Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos.

4.2 Serão credenciados quantos prestadores de serviços atenderem aos requisitos do credenciamento aqui estabelecidos, assim como em seus anexos.

4.3 A Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos é um documento pessoal e intransferível.

4.4 A Autorização será condicionada às datas especificadas no Ato, não sendo permitido, portanto, ao prestador de serviço operar em datas diferentes das autorizadas.

4.5 A Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos será válida por um período de 12 (doze) meses a partir da data de sua emissão, podendo ser renovada por igual período após finalizado o tempo de vigência da Autorização.

4.6 No interesse da Administração e por decisão justificada, a Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos poderá ser revogada a qualquer tempo, mediante notificação ao Autorizado com 30 (trinta) dias de antecedência, não lhe sendo devido qualquer espécie de indenização, considerando o disposto nesta Portaria.

4.7 São requisitos para renovação da Autorização para prestação de serviço de comercialização de alimentos em unidades de conservação:

I - Manifestação formal do prestador de serviço à administração da unidade de conservação com, no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência do término da Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos em unidades de conservação, conforme calendário indicado pela unidade.

II - Inexistência de pendências ou restrições em nome do prestador de serviço, junto a unidade de conservação.

III - Fotocópia do comprovante de residência, caso haja mudança de endereço.

4.8 Caso o autorizado não tenha mais interesse na continuidade da prestação do serviço na unidade, deverá comunicar o fato à administração da unidade de conservação, por escrito, para o devido cancelamento da Autorização.

6. DOS GRUPOS DE ALIMENTAÇÃO

6.1 Durante o processo de habilitação, os prestadores de serviço deverão indicar que grupo de alimentação ou produto artesanal tem interesse em comercializar na unidade de conservação conforme disposto abaixo:

1. Grupo 1: Lanches rápidos como pizza, sanduíches, pastel, cachorro-quente, salgados, doces, entre outros
2. Grupo 2: Refeições preparadas no local, servidas em modelo Buffet;
3. Grupo 3: alimentos in natura direto do produtor, como frutas, hortaliças, entre outros;
4. Grupo 4: produtos artesanais, como doces, biscoitos, pães e artesanato.

6.2 O prestador de serviço deverá indicar apenas um grupo, categorizado como o perfil predominante, não sendo excluído a comercialização de itens dos demais grupos aqui definidos.

7. DA OPERAÇÃO

7.1 As atividades desenvolvidas sob o âmbito dessa Autorização limitam-se ao serviço de comercialização de alimentos e produtos artesanais, devendo respeitar os locais especificamente autorizados e as normas internas da unidade de conservação, sem prejuízo das demais restrições previstas em lei ou seus regulamentos.

7.1.1 As categorias, grupos de alimentação, locais, datas e número de vagas disponibilizadas para o fornecimento de alimentação estarão distribuídas da seguinte forma:

Categoria	Grupo de alimentação	Local	Número de vagas por dia	Data
C	1	Garagem	2	Durante todo o ano.
	2			
	3			
	4			
C	1	Centro de treinamento	1	Durante o ano todo.
	2			
	3			
	4			
F	1	Centro de treinamento.	1	Durante todo o ano.
	2			
	3			
	4			

7.2 Os horários de venda de alimentação deverão ocorrer entre 08:00 e 17:00 horas.

7.3 Nos casos de utilização de veículos para o transporte de alimentos e estruturas, o deslocamento dos veículos deverá ocorrer antes e após o horário de visitação e deverá ser informado no formulário de solicitação.

7.4 Caso o número de candidatos às vagas disponíveis for maior que o limite estabelecido pela unidade de conservação em calendário, o critério de seleção e desempate será a data e o horário em que o requerimento for

protocolado.

7.5 A visitação, em qualquer área ou atrativo, poderá ser suspensa por ato da chefia do NGI Curitiba, mediante justificativa técnica, com objetivo de proteção ao patrimônio natural e garantia de segurança aos visitantes.

7.6 O autorizado deverá portar a cópia da Autorização em local de fácil visualização.

8. DAS OBRIGAÇÕES

8.1 Cabe ao prestador de serviço autorizado, as seguintes obrigações:

I - desenvolver seu trabalho regido pela ética e se materializar no desempenho da prestação dos serviços de modo adequado, tendo em vista regramentos da unidade de conservação;

II - tratar cuidadosamente os visitantes aperfeiçoando o processo de comunicação e contato com o público com cortesia, moralidade, boa conduta, urbanidade, disponibilidade e atenção;

III - manter os dados do credenciamento e habilitação atualizados;

IV - exercer exclusivamente os serviços previstos na Autorização;

V - exercer a prestação do serviço somente em dias, horários e locais permitidos;

VI - respeitar e fazer respeitar a legislação pertinente;

VII - ter conhecimento sobre as áreas da unidade de conservação em que estão previstas atividades de visitação, as normas do(s) atrativo(s) em que irá operar e as regras da unidade de conservação, conforme estabelecido em seu Plano de Manejo, bem como zelar pelo seu cumprimento;

VIII - informar aos visitantes sobre a biodiversidade e sobre a importância ecológica e social da unidade de conservação;

IX - responsabilizar-se pelos procedimentos em casos de intoxicação alimentar resultantes do alimento comercializado;

X - zelar pela área objeto da Autorização e comunicar de imediato à unidade de conservação a utilização indevida por terceiros;

XI - orientar os visitantes sobre procedimentos relacionados à coleta, acondicionamento e à deposição do lixo durante a visita, assim como realizar o adequado gerenciamento dos resíduos produzidos durante a operação das atividades no interior da unidade de conservação;

XII - responsabilizar-se por todo resíduo gerado, inclusive aqueles não destinados adequadamente pelos seus clientes;

XIII - dar destinação adequada aos resíduos gerados pelos seus clientes;

XIV - exigir dos seus empregados a observância das normas da unidade de conservação, bem como lhes dar ciência de que a Autorização não representa qualquer tipo de vínculo empregatício com a Autarquia;

XV - responder civil, penal e administrativamente pelos atos de seus empregados, bem como por danos ou prejuízos causados a terceiros e à unidade de conservação;

XVI - adotar medidas preventivas para evitar a presença e a introdução de vetores e pragas na unidade de conservação.

XVII - permitir a vistoria da área do objeto da Autorização a qualquer tempo para o efetivo exercício da fiscalização;

XVIII - ofertar e comercializar alimentos embalados e prontos para consumo na impossibilidade de dispor de equipamento ou estrutura acessível para a higiene das mãos dos manipuladores;

XIX - comunicar à equipe da unidade de conservação a ocorrência de dano ambiental ou infração presenciada durante a atividade, seja pelo seu grupo ou por terceiros, tão logo seja possível;

XX - informar imediatamente à gestão da unidade de conservação quaisquer incidentes, acidentes ou outras situações anormais ocorridas;

XXI - observar as normas existentes relacionadas à acessibilidade;

XXII - manter os equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento para a prestação de serviço;

XXIII - prestar informações à unidade de conservação acerca do quantitativo de pessoas atendidas e/ou quantidade de itens comercializados durante o prazo de validade da Autorização;

XXIV - cumprir as normas de postura, higiene, limpeza, saúde pública, segurança pública, trânsito, meio ambiente, nos termos da legislação vigente;

XXV - não suspender o serviço de comercialização de alimentos durante o horário de funcionamento sem prévia comunicação à unidade de conservação;

XXVI - manter em local visível, durante o período de operação, os documentos necessários à identificação e à Autorização de funcionamento do empreendimento, em especial aqueles emitidos pela Vigilância Sanitária;

XXVII - instalar e recolher toda a estrutura móvel e mobiliário como cadeiras, mesas e tendas antes e após a finalização de sua operação;

XXVIII - os alimentos preparados fora da unidade de conservação devem possuir identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data, além da temperatura ideal de conservação e validade;

XXIX - garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, observados os requisitos de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos nas legislações sanitárias vigentes;

XXX - implantar boas práticas na comercialização dos produtos, por meio da utilização de materiais biodegradáveis, preferencialmente; da prática do consumo consciente; do incentivo aos consumidores para a redução do uso de descartáveis;

XXXI - dispor de instrumentos para destinação adequada dos resíduos sólidos, como separação de resíduos, em tamanho compatível com a quantidade de resíduos gerados;

XXXII - manter conservada e limpa a área de consumação, durante a operação e imediatamente após seu encerramento, responsabilizando-se pela higienização da área designada;

XXXIII - possuir depósito de captação dos resíduos líquidos gerados, incluindo de óleo, para posterior descarte, de acordo com a legislação vigente e fora dos limites e proximidades da unidade de conservação;

9.1 Ao prestador de serviço autorizado é vedado:

I - prestar serviços sem a Autorização para comercialização de alimentos emitida pelo NGI Curitiba;

II - prestar ao visitante, dentro da unidade de conservação, serviços que não estejam devidamente autorizados;

III - utilizar faixas para divulgação do serviço em locais não autorizados;

IV - realizar a prestação do serviço fora das áreas delimitadas e autorizadas pelo NGI Curitiba;

V - utilizar, expor e divulgar propagandas, material promocional ou de comunicação visual que incentivem a prática de atividades e serviços que não são regulamentadas pela legislação ambiental federal e pelos regulamentos do ICMBio;

VI - instalar estruturas e equipamentos cobrindo sinalização da unidade de conservação, estradas de acesso e trilhas, utilizando árvores dentre outras restrições indicadas pelo NGI Curitiba;

VII - vender, locar, arrendar ou ceder, a qualquer título, a Autorização;

VIII - alimentar a fauna silvestre, exceto em casos previstos;

IX - molestar a fauna silvestre;

X - realizar tentativas de resgate ou salvamento de fauna sem prévia comunicação com o ICMBio, com exceção dos prestadores de serviço autorizados e capacitados.

XI - abandonar na unidade de conservação ou perímetro dejetos produzidos a partir da prestação do serviço autorizado;

XII - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;

XIII - alterar o equipamento autorizado, sem prévia comunicação ao NGI Curitiba, que avaliará a necessidade de mudança de categoria do prestador de serviço;

XIV - danificar, perfurar ou alterar permanentemente vias ou calçadas.

10.2 O não atendimento das obrigações e das vedações poderá gerar as penalidades previstas na Portaria nº 771, de 10 de dezembro de 2019.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1 Os serviços desenvolvidos sob o âmbito dessa Autorização limitam-se à comercialização de alimentos e produtos artesanais, devendo respeitar locais especificamente autorizados e as normas internas da unidade de conservação, sem prejuízo das demais restrições previstas em lei ou seus regulamentos.

10.2 O Instituto Chico Mendes dará ampla divulgação deste Edital aos diversos setores interessados.

10.3 O ICMBio divulgará em seu site os autorizados para operar o serviço de comercialização de alimentos e produtos artesanais na Floresta Nacional de Assungui .

10.4 Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação Geral de Uso Público e Negócios -CGEUP, com a devida observância à legislação vigente.

10.5 Este ato administrativo é de caráter precário por sua natureza e pode ser revogado a qualquer tempo sem ensejar ao prestador de serviço qualquer forma de indenização.

10.6 Este Edital entra em vigor na data da sua publicação e vigorará por prazo indeterminado, observado o interesse público e os princípios gerais da administração pública.

Curitiba, xx de xxxx de 2021

MARIELE B MUCCIATTO XAVIER

Chefe do NGI ICMBio Curitiba



Documento assinado eletronicamente por **MARIELE BORRO MUCCIATTO XAVIER, Chefe**, em 10/03/2021, às 17:48, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.icmbio.gov.br/autenticidade> informando o código verificador **8449548** e o código CRC **A69DB1B9**.



MINISTÉRIO DO
MEIO AMBIENTE



Criado por [91069270920](#), versão 2 por [91069270920](#) em 23/02/2021 14:45:42.