



MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE

EDITAL PARA CREDENCIAMENTO Nº 01/2020

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 nas praias da orla do Parque Nacional de Anavilhanas 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 nas praias da orla do Parque Nacional de Anavilhanas sobre o credenciamento 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 físicas e jurídicas interessadas em realizar a prestação do serviço de comercialização de alimentos nas praias da orla do Parque Nacional de Anavilhanas, cuja natureza jurídica trata-se de um ato administrativo unilateral de caráter precário.

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:

I - 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;

II - Categoria D: alimentos comercializados em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos tracionados, impulsionados ou carregados pela força humana, com área máxima de 1m² (um metro quadrado), não incluindo manipulação de alimentos.

1.4 Informações gerais da unidade de conservação

O Parque Nacional de Anavilhanas é uma unidade de conservação federal administrada pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio). Localizada entre os municípios de Manaus (30%) e Novo Airão (70%), no Estado do Amazonas, foi criado com o objetivo de preservar o arquipélago fluvial de Anavilhanas, um dos maiores do mundo, bem como suas diversas formações florestais, além de estimular a produção de conhecimento por meio da pesquisa científica e valorizar a conservação do bioma Amazônia com base em ações de educação ambiental e turismo sustentável.

O Parque Nacional de Anavilhanas é um importante destino turístico na Amazônia, com uma estimativa de 30.000 visitantes por ano. Oferece oportunidades diversas de visitação, com destaque para os passeios aquáticos nos igapós na cheia (março a agosto), e as extensas praias na seca (setembro a fevereiro). Porém, durante todo o ano, o turismo de interação com botos, os passeios aquáticos, as trilhas terrestres e os sobrevoos permitem atividades de recreação, esportivas, de contemplação e conhecimento.

As praias da Orla, do Meio e Sarará, próximas à zona urbana, estão entre as mais visitadas pelos moradores de Novo Airão, sendo prioritárias para o ordenamento da visitação.

2. DAS CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO

2.1. Os interessados poderão habilitar-se para o presente Credenciamento, apresentando a seguinte documentação:

2.1.1 Pessoa Física:

I – Requerimento de Autorização, devidamente preenchida e assinada conforme Anexo I – modelo Pessoa Física, indicando dados do prestador de serviço e auxiliares, grupo de alimentos a serem comercializados, conforme Item 3 deste edital, local de interesse (Praia da Orla, do Meio e/ou Sarará) e os dias e períodos requeridos para o funcionamento;

II – Fotocópia do RG e do CPF do prestador de serviço;

III – Fotocópia do comprovante de residência;

IV - Declaração do prestador de serviço 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, devidamente preenchida e assinada conforme Anexo III;

V - Certificado do Curso de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação em nome da pessoa física e dos auxiliares que prestarão serviço na unidade, que poderá ser apresentado até 30 dias após a emissão da autorização pelo ICMBio;

2.1.2 Pessoa Jurídica:

I – Requerimento de Autorização, devidamente preenchida e assinada conforme Anexo II – modelo Pessoa Jurídica, indicando dados do prestador de serviço e auxiliares, equipamento a ser utilizado; grupo de alimentos a serem comercializados, conforme Item 3 deste edital, local de interesse (Praia da Orla, do Meio e/ou Sarará) e os dias e períodos requeridos para o funcionamento;

II – Fotocópia do CNPJ, RG e CPF do responsável legal da empresa;

III – Declaração do prestador de serviço 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, devidamente preenchida e assinada conforme Anexo III;

IV - 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;

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, somente por meio eletrônico, para pna@icmbio.gov.br.

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 datas para solicitação da habilitação serão abertas conforme calendário abaixo e disponibilidade de vagas:

Fase	Datas
Abertura do processo de habilitação aos prestadores de serviço interessados em realizar o serviço de comercialização de alimentos	Até 01 de outubro de 2020
Publicação, pelo ICMBio, da lista de prestadores de serviços habilitados ao credenciamento	Até 06 de outubro de 2020
Sorteio, a partir das categorias e grupos apresentados pelos prestadores de serviço e da demanda da unidade de conservação.	Até 07 de outubro de 2020
Emissão da autorização pelo ICMBio	Até 15 de outubro de 2020
Publicação da lista de autorizados pelo ICMBio	Até 16 de outubro de 2020

*Nos casos em que o número de habilitados ultrapasse o número de vagas

3.3 A lista de habilitados estará disponível em até 3 (três) dias úteis após o término do período de credenciamento neste edital, na sede da unidade, na principal rede social do Parque, no Facebook: @parnaanavilhanas e na página do ICMBio, no link:

<http://www.icmbio.gov.br/portal/licitacoes1/editais?id=10792:editais-diversos-2020>.

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 As datas indicadas neste edital, no item 3.2, poderão ser alteradas 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:

<http://www.icmbio.gov.br/portal/licitacoes1/editais?id=10792:editais-diversos-2020>

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1 Após o processo de habilitação, o ICMBio, por meio da unidade de conservação ou comissão a ser instituída, 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 (Anexo IV).

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, o prestador de serviço operar em datas diferentes que as autorizadas.

4.5 A Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos será válida por um período de 6 (seis) meses a partir da data de sua emissão, devendo haver nova chamada e sorteio 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 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.

5. DOS GRUPOS DE ALIMENTAÇÃO

5.1 Durante o processo de habilitação, os prestadores de serviço deverão indicar qual grupo de alimentação o mesmo tem interesse de comercializar na unidade de conservação conforme disposto abaixo:

I – Grupo 1: Lanches rápidos como pizza, sanduíches, pastel, batata frita, cachorro quente, salgados entre outros;

II – Grupo 2: Refeições como carne na chapa, entre outros pratos;

III – Grupo 3: Sobremesas e complementos como doces, sorvetes, açaí, bombons entre outros.

5.2 O prestador de serviço deverá indicar apenas um grupo, categorizado como o perfil predominante, para fins de participação no sorteio caso o número de candidatos às vagas disponíveis for maior que o limite estabelecido pela unidade de conservação em calendário, não sendo excluído comercializar itens dos demais grupos aqui definidos.

6. DA OPERAÇÃO

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

6.1.1 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	Período
C	1	Praia da Orla	7	Durante toda a temporada de praias, entre outubro de 2020 e março de 2021
	2			
	3			
D	1	Praia da Orla, do Meio e do Sarará	30	
	2			
	3			

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

6.3 Caso o número de candidatos às vagas disponíveis for maior que o limite estabelecido pela unidade de conservação em calendário, será promovido o escalonamento das vagas mediante sorteio utilizando a seguinte metodologia:

6.3.1 Os habilitados terão como número para o sorteio, os três primeiros dígitos do CPF ou CNPJ informado em cadastro;

6.3.2 Na extração da Loteria Federal do dia 07/10/2020, os ganhadores de cada série serão identificados pelo número formado pela unidade simples do 1º ao 3º prêmio da Loteria Federal, lidos verticalmente de cima para baixo.

Por exemplo, caso a extração da Loteria Federal do dia 07/10/2020 seja:

1º prêmio 16.213

2º prêmio 89.725

3º prêmio 25.873

6.3.3 A seleção, no exemplo acima, caberia aos portadores dos números mais próximos de **353**, contemplando os números imediatamente superiores e alternadamente, os imediatamente inferiores totalizando as 40 vagas indicadas neste edital.

6.3.4 Caso a extração da Loteria Federal prevista neste período deixe de ser realizada, será utilizado o resultado da próxima extração que venha a ser feita pela Loteria Federal.

6.3.5 O resultado do sorteio será disponibilizado na página do ICMBio no endereço:

<http://www.icmbio.gov.br/portal/licitacoes1/editais?id=10792:editais-diversos-2020>

6.3.6 Os selecionados sorteados deverão manifestar interesse na Autorização com base nas datas e condições apresentadas pela unidade de conservação em até 5 (cinco) dias da divulgação do resultado.

6.3.7 Os contemplados ficam impedidos de participar do sorteio subsequente, contudo, poderão obter nova autorização ou ter a autorização prorrogada caso o número de prestadores de serviços habilitados e interessados seja inferior ao número de vagas.

6.3.8 Quando da realização de cada sorteio, serão sorteados até cinco habilitados além do número de vagas, para fins de cadastro de reserva sendo que estes não serão excluídos de um próximo sorteio.

6.3.9 O ICMBio poderá propor mudanças nas datas e locais indicados pelo prestador de serviço habilitado oportunizando maior probabilidade de prestação do serviço de comercialização de alimentos na unidade.

6.4 A visitação, em qualquer área ou atrativo, poderá ser suspensa por ato da chefia do Núcleo de Gestão Integrada ICMBio Novo Airão, mediante justificativa técnica, com objetivo de proteção ao patrimônio natural e garantia de segurança aos visitantes.

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

7. DAS OBRIGAÇÕES

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

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

X - 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;

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

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

XIII - 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;

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

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

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

XVII - 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;

XVIII - 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;

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

XX - observar as normas existentes relacionadas à acessibilidade;

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

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

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

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

XXV - 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;

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

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

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

XXIX - 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;

- XXX - dispor de instrumentos para destinação adequada dos resíduos sólidos, como separação de resíduos, em tamanho compatível com a quantidade de resíduos gerados;
- XXXI - manter conservada e limpa a área de consumo, durante a operação e imediatamente após seu encerramento, responsabilizando-se pela higienização da área designada;
- XXXII - 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;
- XXXIII - dispor de sistema próprio de água, limpeza e outros decorrentes da instalação e do uso dos equipamentos além de água potável e com autonomia para atender a necessidade de água durante toda a operação;
- XXXIV - utilizar itens de identificação fornecidos pelo ICMBio durante o serviço;
- XXXV - respeitar o limite de sonorização nas barracas, conforme estabelecido em lei municipal, que não deve incomodar a vizinhança e os demais usuários da praia; e
- XXXVI - exibir a tabela de preços em local de fácil visualização pelos clientes.

7.2. Para a categoria D, desconsiderar os itens XXV, XXVI, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXV e XXXVI.

8. DAS OBRIGAÇÕES ADICIONAIS

8.1. A Autorização para a prestação do serviço de comercialização de alimentos nas praias da orla do Parque Nacional de Anavilhanas fica condicionada à participação, sem remuneração, de algumas das atividades listadas neste item, na unidade de conservação:

- I - mutirão de limpeza das praias;
- II - confecção e manutenção das estruturas (para a Categoria C especificada no item 1.3);

8.2. A validação da realização das atividades será realizada pela equipe do Parque Nacional de Anavilhanas.

9. DAS VEDAÇÕES

9.1 Ao prestador de serviço autorizado é vedado:

- I - prestar serviços sem a Autorização para comercialização de alimentos emitida pela unidade de conservação;
- 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 pela unidade de conservação;
- 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 pela unidade de conservação;
- 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 à unidade de conservação, que avaliará a necessidade de mudança de categoria do prestador de serviço;
- XIV - danificar, perfurar ou alterar permanentemente vias ou calçadas;
- XV - vender bebidas em garrafas de vidro e para menores de 18 anos;
- XVI - vender alimentos de origem animal provenientes de atividades ilegais (caça e pesca);
- XVII - fornecer espeto aos clientes (os espetos devem ser retirados antes de servir);
- XVIII - instalar palco;
- XIX - soltar fogos, rojões ou similares;
- XX - retirar qualquer parte da vegetação da praia, incluindo restos de madeira etc.; e
- XXI - lavar utensílios no rio.

9.2 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, 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 nas praias da orla do Parque Nacional de Anavilhanas.

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.

Novo Airão, 22 de setembro de 2020

LEILA MATTOS ARAUJO NAPOLES

Chefe do NGI ICMBio Novo Airão

ANEXO I

MODELO DE REQUERIMENTO DE AUTORIZAÇÃO – PESSOA FÍSICA

Venho solicitar autorização para a prestação do serviço de comercialização de alimentos nas praias da orla do Parque Nacional de Anavilhanas, conforme informações prestadas abaixo e documentação apresentada em anexo.

1. Dados do prestador de serviço:

Nome do prestador de serviço*: _____

Data de nascimento*: _____

CPF*: _____ RG*: _____

Telefones*: () _____ ; () _____

E-mail*: _____

Endereço*: _____

Categoria requerida*: () C () D

Grupo de alimento predominante a ser comercializado**: () 1 () 2 () 3

Grupo de alimento alternativo a ser comercializado**: () 1 () 2 () 3

Local(is) de interesse de comercialização de alimento:

() Praia da Orla () Praia do Meio () Praia do Sarará

Datas de interesse de comercialização de interesse:

() fins de semana () feriado () todos os dias

2. Lista de prestadores de serviço envolvidos na operação*:

Nome	CPF	Possui Certificado***

* itens obrigatórios.

** para fins de participação no sorteio caso o número de candidatos às vagas disponíveis for maior que o limite estabelecido pela unidade de conservação em calendário, não sendo excluído comercializar itens dos demais grupos.

*** Todos os prestadores de serviço envolvidos na operação devem ter o Certificado de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentos, que pode ser apresentado até 30 dias após emissão da autorização pelo ICMBio.

Local, data e assinatura

ANEXO II

MODELO DE REQUERIMENTO DE AUTORIZAÇÃO – PESSOA JURÍDICA

Venho solicitar autorização para a prestação do serviço de comercialização de alimentos nas praias da orla do Parque Nacional de Anavilhanas, conforme informações prestadas abaixo e documentação apresentada em anexo.

1. Dados do prestador de serviço:

Nome do prestador de serviço*: _____

Data de nascimento*: _____

CPF/CNPJ*: _____ RG*: _____

Telefones*: () _____ Placa do veículo (categoria A) _____

E-mail*: _____ N° CADASTUR: _____

Endereço*: _____

Categoria requerida*: () C () D

Grupo de alimento predominante a ser comercializado**: () 1 () 2 () 3

Grupo de alimento alternativo a ser comercializado**: () 1 () 2 () 3

Local(is) de interesse de comercialização de alimento:

() Praia da Orla () Praia do Meio () Praia do Sarará

Datas de interesse de comercialização de interesse:

() fins de semana () feriado () todos os dias

2. Lista de prestadores de serviço envolvidos na operação*:

Nome	CPF	Possui Certificado***

* itens obrigatórios.

** para fins de participação no sorteio caso o número de candidatos às vagas disponíveis for maior que o limite estabelecido pela unidade de conservação em calendário, não sendo excluído comercializar itens dos demais grupos.

***Todos os prestadores de serviço envolvidos na operação devem ter o Certificado de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentos.

Local, data e assinatura

ANEXO III

MODELO

DECLARAÇÃO DE ATUAÇÃO REGULAR

Eu, _____, portador do CNPJ/CPF: _____, DECLARO que conheço e assumo os riscos inerentes à prestação de serviços no interior do Parque Nacional de Anavilhanas e, portanto, responsabilizo-me pela minha segurança e de minha equipe, isentando o ICMBio de qualquer responsabilidade em caso de acidente.

DECLARO ESTAR CIENTE DE QUE:

- Áreas naturais apresentam riscos, tais como choque térmico, afogamento, rajadas de vento, isolamento, animais peçonhentos, entre outros;

- De que poderei ser responsabilizado por quaisquer danos causados aos visitantes, oriundos da prestação de meus serviços.

- Declaro que sou responsável por cumprir e fazer com que sejam cumpridas a legislação ambiental brasileira, as normas e os ordenamentos estabelecidos no Plano de Manejo do Parque Nacional de Anavilhanas e na Portaria nº 771 de 10 de dezembro de 2019, bem como todas as regulamentações pertinentes que são impostas pelos órgãos reguladores da prestação de serviço de comercialização de alimentos.

Local, data e assinatura

ANEXO IV
MINUTA
AUTORIZAÇÃO

Ministério do Meio Ambiente Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade PARQUE NACIONAL DE ANAVILHANAS AUTORIZAÇÃO PARA SERVIÇO DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS	
Autorização para Prestação do Serviço de comercialização de alimentos nº XX /2020	
<i>Novo Airão, XX de outubro de 2020</i>	
O ICMBio, por meio do Parque Nacional de Anavilhanas, representado por Leila Mattos Araujo Nápoles, matrícula nº 2101325, na qualidade de chefe do NGI ICMBio Novo Airão, AUTORIZA a execução do serviço de comercialização de alimentos nas praias da orla do Parque Nacional de Anavilhanas com as seguintes especificações: Categoria Autorizada: Grupo de alimento predominante*: Locais autorizados: Datas autorizadas: * Para fins de participação no sorteio caso o número de candidatos às vagas disponíveis for maior que o limite estabelecido pela unidade de conservação em calendário, não sendo excluído comercializar itens dos demais grupos	
Prestador de Serviço:	CPF/ CNPJ:
	RG:
Nº de identificação do autorizado: /	Validade: DD/MM/AAAA
Esta Autorização tem validade de 6 (meses) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser revogado a qualquer tempo por interesse da administração ou prorrogado, mediante manifestação escrita com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, observado o interesse da Administração e a legislação pertinente.	
RESPONSABILIDADES I - desenvolver seu trabalho regido pela ética e se materializar no desempenho da prestação dos serviços de modo adequado, tendo em vista regimentos 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 - se responsabilizar pelos procedimentos em casos de intoxicação alimentar resultantes do alimento comercializado; IX - zelar pela área objeto da Autorização e comunicar de imediato à unidade de conservação a utilização indevida por terceiros; X - 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; XI - responsabilizar-se por todo resíduo gerado, inclusive aqueles não destinados adequadamente pelos seus clientes; XII - dar destinação adequada aos resíduos gerados pelos seus clientes; XIII - 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; XIV - responder civil, penal e administrativamente pelos atos de seus empregados, bem assim por danos ou prejuízos causados a terceiros e à unidade de conservação; XV - adotar medidas preventivas para evitar a presença e introdução de vetores e pragas na unidade de conservação.	

- XVI - permitir a vistoria da área do objeto da Autorização a qualquer tempo para o efetivo exercício da fiscalização;
- XXVII - 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;
- XXVIII - 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;
- XIX - informar imediatamente à gestão da unidade de conservação quaisquer incidentes, acidentes ou outras situações anormais ocorridas;
- XX - observar as normas existentes relacionadas à acessibilidade;
- XXI - manter os equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento para operar a prestação de serviço;
- XXII - prestar informações à unidade de conservação estatísticas acerca do quantitativo de pessoas atendidas e/ou quantidade de itens comercializados durante o prazo de validade da Autorização;
- XXIII - cumprir as normas de postura, higiene, limpeza, saúde pública, segurança pública, trânsito, meio ambiente, nos termos da legislação vigente;
- XXIV - não suspender o serviço de comercialização de alimentos durante o horário de funcionamento sem prévia comunicação à unidade de conservação;
- XXV - 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;
- XXVI - instalar e recolher toda a estrutura móvel e mobiliário como cadeiras, mesas e tendas antes e após a finalização de sua operação;
- XXVII - os alimentos preparados fora da unidade de conservação devem possuir identificação (denominação do produto, nome do produtor e endereço), data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade;
- XXVIII - garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, observados os requisitos de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos nas legislações sanitárias vigentes;
- XXIX - 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;
- XXX - dispor de instrumentos para destinação adequada dos resíduos sólidos, como separação de resíduos, em tamanho compatível com a quantidade de resíduos gerados;
- XXXI - manter conservada e limpa a área de consumação, durante a operação e imediatamente após seu encerramento, responsabilizando-se pela higienização da área designada;
- XXXII - 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;
- XXXIII - dispor de sistema próprio de água, limpeza e outros decorrentes da instalação e do uso dos equipamentos além de água potável e com autonomia para atender a necessidade de água durante toda a operação;
- XXXIV - utilizar itens de identificação fornecidos pelo ICMBio durante o serviço;
- XXXV - respeitar o limite de sonorização nas barracas, conforme estabelecido em lei municipal, que não deve incomodar a vizinhança e os demais usuários da praia; e
- XXXVI - exibir a tabela de preços em local de fácil visualização pelos clientes.

Para a categoria D, desconsiderar os itens XXV, XXVI, XXXI, XXXII, XXXIII, XXXV e XXXVI.

ORIENTAÇÕES

Em caso de extravio, furto ou destruição desta Autorização, o ICMBio deverá ser comunicado imediatamente para fins de cancelamento e substituição.

DO CANCELAMENTO, DA REVOGAÇÃO E DA CASSAÇÃO

Caso não haja mais interesse do prestador de serviço na continuidade do serviço de comercialização de alimentos nas praias da orla do Parque Nacional de Anavilhanas, deve-se, por meio de manifestação escrita, requerer o cancelamento da presente Autorização ao chefe da unidade de conservação.

No interesse da Administração, a Autorização poderá ser revogada a qualquer tempo, mediante notificação ao prestador de serviço, não lhe sendo devida qualquer espécie de indenização, considerando o parágrafo único do Art. 24 da Portaria nº 771 de 10 de dezembro de 2019.

Independentemente de prazo, os prestadores de serviço poderão ter a Autorização suspensa ou cassada no caso do cometimento de infrações, sendo-lhes aplicadas as sanções previstas na Portaria nº 771 de 10 de dezembro de 2019, sem prejuízo das demais sanções administrativas cabíveis à espécie.

Novo Airão, XX de outubro de 2020.

Chefe do NGI ICMBio Novo Airão

Autorizado



Documento assinado eletronicamente por **Leila Mattos Araújo Nápoles, Chefe**, em 22/09/2020, às 19:14, 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 **7770952** e o código CRC **78A7C3AF**.



MINISTÉRIO DO
MEIO AMBIENTE



Criado por 08149722769, versão 4 por 08149722769 em 22/09/2020 19:06:01.