



**MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE**  
**INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE**

**EDITAL PARA CREDENCIAMENTO Nº 01/2022**

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 Araripe-Apodi 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 Araripe-Apodi 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 na Floresta Nacional Araripe-Apodi, 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 A:** alimentos comercializados em veículo automotor ou rebocável adaptado, com o comprimento máximo de 6,30 m (seis metros e trinta centímetros) considerada a soma do comprimento do veículo e do reboque, e com a largura máxima de 2,20m (dois metros e vinte centímetros), com instalações que propiciem o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos, com sistema autônomo de água e depósito dos respectivos resíduos líquidos gerados;

**II- Categoria B:** alimentos comercializados em veículo de propulsão humana, dotado de duas rodas, correspondente a uma bicicleta adaptada com o comprimento máximo de 3,3 m (três metros e trinta centímetros) considerada a soma do comprimento da bicicleta e do reboque, e com a largura máxima de 1,20m (um metro e vinte centímetros), para o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos;

**III - Categoria C:** alimentos comercializados em barracas desmontáveis, com área máxima de 9m<sup>2</sup> (nove metros quadrados) ou espaços físicos da unidade, adaptados para o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos;

**IV - Categoria D:** alimentos comercializados em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos tracionados, impulsionados ou carregados pela força humana, com área máxima de 1m<sup>2</sup> (um metro quadrado), não incluindo manipulação de alimentos.

#### 1.4 Informações gerais da Unidade de Conservação:

A Floresta Nacional do Araripe-Apodi, criada em 02 de maio de 1946, por meio do Decreto-Lei nº 9226 (DOU 05/05/1946), constitui a primeira Unidade de Conservação da Natureza de sua categoria estabelecida no Brasil, com 38.262,3261 hectares. É um dos últimos redutos da mata atlântica que ocupa uma extensa área que atravessa a fronteira do Ceará com Pernambuco, abrangendo partes dos municípios de Barbalha, Crato, Jardim e Santana do Cariri, todos estes no estado do Ceará.

O Estado do Ceará apresenta mais de 80% de seu território já alterado pelas ações antrópicas, com regiões em fase avançada de desertificação, a Floresta Nacional do Araripe-Apodi possui grande importância pelas funções ecológicas que desempenha.

Como marcos importantes (Limites) observa-se que o limite Norte é natural - paredão da Chapada do Araripe e seus demais limites são artificiais, constituídos e marcados por cimentos instalados quando da demarcação da referida FLONA, em 1983 e cercas de arame farpado.

Sobre o seu Bioma, temos uma área de tensão ecológica, abrangendo as seguintes unidades fitoecológicas: Floresta Subperenifolia Tropical Plúvio-Nebular (Mata úmida serrana), Floresta Subcaducifolia Tropical Xeromorfa (Cerradão), Cerrado, Carrasco, Matas Secundárias e Áreas sem Cobertura Florestal.

A Unidade possui um grande potencial para o desenvolvimento de atividades de uso público, pesquisa científica e educação ambiental, importantes para o desenvolvimento científico, pedagógico e social das populações, direta e indiretamente envolvidas com a mesma.

E devido as suas características, há a possibilidade de implantação de modelos demonstrativos de produção com sustentabilidade ecológica e econômica, os quais poderão propiciar a melhoria das condições econômicas das comunidades do entorno da Unidade, gerando empregos e benefícios.

São atividades desenvolvidas, produtos e serviços oferecidos pela FLONA-ARARIPE: Extrativismo vegetal; Coleta de lenha; Educação ambiental; Visitação; Proteção dos recursos ambientais; Prevenção e combate aos incêndios florestais, dentre outras.

## 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>

### 2.1.1 Pessoa Física (somente para categoria D)

I - Dados pessoais do prestador de serviço;

II - Cópia digitalizada de documento com foto do prestador de serviço;

III - Cópia digitalizada de comprovante de endereço;

IV - 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;

### 2.1.2 Pessoa Jurídica: (Todas as categorias)

I - Dados pessoais do prestador de serviço;

II - Cópia digitalizada de documento com foto do responsável legal da empresa;

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 digitalizado do Corpo de bombeiros para a categoria A;

VII- Certificado digitalizado 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 cópia digitalizada da documentação por meio do Portal do Governo Federal, na seção de Serviço ao Cidadão;

### 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 de solicitação da habilitação serão realizadas no período de 09 a 20 de maio de 2022, e para os anos subsequentes, podendo ser o edital reaberto à interesse da Administração e dada ampla publicidade. Conforme cronograma da tabela abaixo:

Fases	Datas
Resultado da habilitação e solicitação de envio das comprovações indicadas no item 4.2	Indicadas no item 4.2 até o dia 27 de maio de 2022
Resultado habilitação	Até 10 dias depois
Prazo recursal	5 (cinco) dias úteis após publicação do resultado da habilitação
Análise dos critérios elencados pelo item 4.2 e publicação do resultado do credenciamento	Até 20 dias após o resultado da habilitação
Sorteio entre os habilitados e divulgação do resultado*	Até 5 (cinco) dias úteis após resultado do credenciamento
Emissão da autorização após aceite do sorteado*	Até 5 (cinco) dias úteis após resultado do sorteio
Publicização dos autorizados, do cadastro de reserva e calendário	Até 5 dias após a emissão da autorização.

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

**3.3** Os habilitados serão informados diretamente pelo Portal do Governo Federal no mesmo link do cadastro realizado, site oficial do ICMBio, na sede administrativa do NGI ICMBio Araripe e nas mídias digitais deste NGI.

**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: <https://www.gov.br/icmbio/pt-br/aceso-a-informacao/editais-diversos/editais-diversos-2022>

### 4. DO CREDENCIAMENTO

**4.1** Após o processo de habilitação, o ICMBio, por meio da equipe da unidade de conservação ou comissão 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.

**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 12 (doze) meses a partir da data de sua emissão, podendo ser renovados por igual período e 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 Portaria n° 771 de 10 de dezembro de 2019.

**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 terão interesse de comercializar na unidade de conservação conforme disposto abaixo:

1. Grupo 1: Lanches rápidos como pizza, sanduíches, pastel, cachorro-quente, salgados entre outros
2. Grupo 3: Lanches especiais como alimentos vegetarianos, veganos, sem glúten ou lactose entre outros;
3. Grupo 4: Sobremesas e complementos como doces, sorvetes, açaí, cafés 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 no âmbito dessa Autorização limitar-se-ão 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:

<b>Categoria</b>	<b>Grupo de alimentação</b>	<b>Local</b>	<b>Número de vagas por dia</b>	<b>Data</b>
A	1, 3 e 4	Setor Belmonte	1	Sextas, Sábados, Domingos e feriados.
B	1 e 4	Setor Belmonte	2	Sextas, Sábados, Domingos e feriados.
C	1 e 4	Setor Belmonte	3	Sextas, Sábados, Domingos e feriados.

D	1 e 4	Setor Belmonte	1	Sextas, Sábados, Domingos e feriados.
---	-------	-------------------	---	---------------------------------------

**6.2** Os horários de venda de alimentação deverão ocorrer das 07:00 às 17:00 horas.

**6.3** 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.

**6.4** Caso o número de candidatos às vagas disponíveis for maior que o limite estabelecido pela unidade de conservação em calendário, até o limite de 5 (cinco) candidatos por vaga, o critério de seleção e desempate é a data e horário em que o requerimento foi protocolado. Contudo havendo 6 (seis) ou mais candidatos por vaga, será promovido o escalonamento das vagas mediante sorteio utilizando a seguinte metodologia:

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

**6.4.2** Na primeira extração da Loteria Federal que ocorrer após a publicação da lista de habilitados, conforme item 3.3 deste edital, 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 seja:

1º prêmio 16.213

2º prêmio 89.725

3º prêmio 25.873

**6.4.3** 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 o número de vagas indicadas neste edital.

**6.4.4** 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.

**6.4.5** O resultado do sorteio será disponibilizado no Portal do Governo Federal a partir de mensagem emitida pelo ICMBio ao solicitante e na página do ICMBio no endereço: <https://www.gov.br/icmbio/pt-br/aceso-a-informacao/editais-diversos/editais-diversos-2022>

**6.4.6** Os 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.

**6.4.7** 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.

**6.4.8** 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.

**6.4.9** 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.

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

**6.6** 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 os 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, como os resíduos descartados nas trilhas;
- XII - dar destinação adequada aos resíduos gerados pelos seus clientes, incluindo os descartados nas trilhas;
- 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 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.

7.2. Para a categoria D, considerados os itens XXVI, XXX e XXXI e XXXII

## 8. DAS VEDAÇÕES

8.1 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

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

## 9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1 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.

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

9.3 O ICMBio divulgará em seu site os autorizados para operar o serviço de comercialização de alimentos na Floresta Nacional Araripe-Apodi.

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

9.5 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.

**9.6** 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.

Crato/CE, 04 de maio de 2022

**CARLOS AUGUSTO DE ALENCAR PINHEIRO**

Chefe do NGI ICMBio Araripe



Documento assinado eletronicamente por **Carlos Augusto De Alencar Pinheiro, Chefe**, em 04/05/2022, às 10:13, 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 **11018042** e o código CRC **4671F62D**.



MINISTÉRIO DO  
MEIO AMBIENTE

