



MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE
INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE

EDITAL PARA CREDENCIAMENTO Nº02/2022

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 e souvenir no *PARQUE NACIONAL CAVERNAS DO PERUAÇU* 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 e souvenir no *PARQUE NACIONAL CAVERNAS DO PERUAÇU* 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 e souvenir no *PARQUE NACIONAL CAVERNAS DO PERUAÇU*, cuja natureza jurídica trata-se de um ato administrativo unilateral de caráter precário.
1. 3 Conforme disposto na Portaria n° 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 6,3 m (seis metros e trinta centímetros) considerada a soma do comprimento do veículo e do reboque, e com a largura máxima de 2,20 m (dois metros e vinte centímetros), com instalações que propiciem o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos, com 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 metros e vinte centímetros), para o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos;

III - Categoria C: alimentos comercializados em espaços físicos da unidade, adaptados para o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos podendo ser associado com a venda de souvenir e outros produtos de necessidade para o visitante;

IV - 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 A área ocupada pelo prestador de serviço poderá ser complementada com uma área para consumação, com estruturas como toldos retráteis, cadeiras e mesas, toalhas e almofadas, respeitado os limites de tamanho máximo de:

I - Categoria A: 40 metros quadrados contíguos;

II - Categoria B: 20 metros quadrados contíguos;

III - Categoria C: 20 metros quadrados contíguos;

IV - Categoria D: sem área de consumação prevista.

1.5 A disposição das estruturas para consumação não deve, em qualquer hipótese, dificultar o trânsito de visitantes e veículos na unidade de conservação.

1.6 Os pontos de ancoragem e cabos de fixação de tendas removíveis devem ser constituídos de materiais revestidos e devidamente sinalizados, não podendo apresentar riscos a terceiros.

1.7 Informações gerais da unidade de conservação:

O Parque Nacional Cavernas do Peruaçu encontra-se localizado na Região Norte do Estado de Minas Gerais, abrangendo os municípios de Itacarambi, Januária e São João das Missões. Foi criado pelo Decreto Federal s/n de 21 de setembro de 1999, com uma área de 56.444 hectares.

O objetivo da unidade é proteger o patrimônio geológico e arqueológico, amostras representativas de cerrado, floresta estacional e demais formas de vegetação natural existentes, ecótonos e encaves entre estas formações, a fauna, as paisagens, os recursos hídricos, e os demais atributos bióticos e abióticos da região

A unidade abrange um rico ecossistema, englobando características dos biomas Caatinga, Cerrado e Mata Atlântica. Na área da UC podem ser encontradas espécies arbóreas, como a barriguda, ipê, gameleira, pequi e aroeira, além de espécies rasteiras, como cactos, bromélias e demais suculentas.

A UC se destaca ainda pelas riquezas espeleológicas e arqueológicas, com mais de 200 cavernas catalogadas e inúmeros sítios arqueológicos com pinturas rupestres datadas de até 9 mil anos atrás. As cavernas do Parque se destacam principalmente devido à imensidão das suas formações, com cavidades que atingem até 100 metros de altura em seu conduto principal.

O parque conta atualmente com cerca de 27 km de trilhas implementadas e sinalizadas, que dão acesso aos atrativos Lapa do Boquete, Índio, Bonita, Desenhos, Janelão, Caboclo, Carlúcio, Rezar e o Arco do André.

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

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:

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 e C;

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 (serviço de alimentação);

VIII – Proposta digitalizada de implementação do espaço para o serviço de alimentação e souvenir para a categoria C.(Croqui com desenho da área a ser utilizada)

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 cópia digitalizada da documentação por meio do Portal do Governo Federal, na seção de Serviço ao Cidadão. Não serão aceitos documentos entregues fora do Portal.

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
Habilitação	De 15/09/2022 até dia 18/11/2022
Resultado habilitação	10 dias úteis após etapa anterior
Prazo recursal	2 dias úteis após a etapa anterior

Resposta aos recursos e resultado final da habilitação	5 dias úteis após a etapa anterior
Emissão da autorização	até 10 dias úteis após a etapa anterior
Publicação dos autorizados, do cadastro de reserva e calendário	até 30 dias úteis após a etapa anterior

3.3 Os habilitados serão informados diretamente pelo Portal do Governo Federal no mesmo link do cadastro realizado. A lista de habilitados estará disponível em até 30 dias úteis após o término do período de credenciamento neste edital, na sede administrativa do ICMBio Peruaçu, e nos endereços eletrônicos: <http://www.icmbio.gov.br/portal/licitacoes1/editais?id=10792:editais-diversos-2022> , e página do parque.

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/acesso-a-informacao/editais-diversos/editais-diversos-2022>

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1 Após o processo de habilitação, o ICMBio, por meio da 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.

4.2 Serão credenciados quantos prestadores de serviços atenderem aos requisitos do credenciamento aqui estabelecidos, assim como em seus formulários no Portal do Governo Federal.

4.3 A Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos e souvenir 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 e souvenir será válida por um período de 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de sua emissão, devendo haver nova chamada 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 e souvenir 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 na 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 o mesmo tem interesse de comercializar na unidade de conservação conforme disposto abaixo:

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

III – Grupo 3: Lanches especiais como alimentos vegetarianos, veganos, sem glúten ou lactose entre outros;

IV – 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.

5.3 Poderão ser autorizados para a comercialização no interior das unidades de conservação, alimentos preparados e produtos alimentícios industrializados prontos para consumo, sejam estes produtos e alimentos perecíveis ou não perecíveis.

5.3.1 Somente será permitida a comercialização de produtos ou alimentos perecíveis mediante a disponibilização de equipamentos específicos, em número suficiente, que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos.

5.3.2 Não será permitida a comercialização de churrasco e outros produtos que demandem o uso de churrasqueira.

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 distribuídos da seguinte forma:

Categoria	Grupo de alimentação	Local*	Número de vagas por dia	Data
A	1 3 4	Dependências do centro de visitantes Cavernas do Peruaçu	1	Todos os dias de funcionamento do Parque.
B	1 3 4	Dependências do centro de visitantes Cavernas do Peruaçu	1	Todos os dias de funcionamento do Parque.
C	1 3 4	Dependências do centro de visitantes Janelão(Casa principal e a casinha amarela)	7	Todos os dias de funcionamento do Parque.
D	1 3 4	Dependências do centro de visitantes Janelão(Casa principal e a casinha amarela)	3	Todos os dias de funcionamento do Parque.
D	1 3	Dependências do centro de visitantes Cavernas do Peruaçu	3	Todos os dias de funcionamento do Parque.

6.2 Os horários de venda de alimentação deverão ocorrer entre 07:30h às 17:30 h nos dias de funcionamento do Parque Nacional Cavernas do Peruaçu, sendo que até às 17:30h todas as atividades deverão ter sido encerradas, inclusive com limpeza e desocupação do local.

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 no **QUADRO 1. Das vagas** e 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 extração da Loteria Federal do 26/04/2022, 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 26/04/2022 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 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 Parque Nacional Cavernas do Peruaçu, 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 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 mobiliária 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;

7.2 Para a categoria D, desconsiderar 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,

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, calçadas e demais estruturas.

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 e venda de souvenir para a categoria C, 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 no Parque Nacional Cavernas do Peruaçu.

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.

Januária, 25 de Julho de 2022

DAYANNE FERREIRA DOS SANTOS SIRQUEIRA

Chefe do NGI ICMBio Peruaçu