



## 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 nas praias da Orla, do Meio e Sarará, no 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 de comercialização de alimentos nas praias da Orla, do Meio e Sarará, no 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 Meio e Sarará, no 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 a seguinte categoria de equipamentos:

**I - Categoria C:** alimentos comercializados em barracas desmontáveis, com área máxima de 9m<sup>2</sup> (nove metros quadrados), 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 1m<sup>2</sup> (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 e visitantes de fora do município, 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:

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

<b>Fase</b>	<b>Datas</b>
Abertura do processo de habilitação aos prestadores de serviço interessados em realizar o serviço de comercialização de alimentos	Da publicação do edital até 25 de setembro de 2022
Publicação, pelo ICMBio, da lista de prestadores de serviços habilitados ao credenciamento	Até 28 de setembro de 2022
Prazo para recursos	Até 30 de setembro de 2022
Emissão da autorização pelo ICMBio	Até 05 de outubro de 2022
Publicação da lista de autorizados pelo ICMBio	Até 10 de outubro de 2022

**3.3** Os habilitados serão informados diretamente pelo Portal do Governo Federal no mesmo link do cadastro realizado, assim como será disponibilizada a lista impressa dos habilitados na sede da unidade e na recepção do escritório do NGI ICMBio Novo Airão, localizado na rua Antenor Carlos Frederico, n. 69, bairro Nossa Senhora Auxiliadora, Novo Airão, Amazonas.

**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 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.

**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 massas entre outros pratos prontos;

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, 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:

<b>Categoria</b>	<b>Grupo de alimentação</b>	<b>Local</b>	<b>Número de vagas por dia</b>	<b>Período</b>
C	1, 2, 3 ou 4	Praia da Orla	6	Durante a temporada de praias, entre outubro de 2022 e março de 2023
D	1, 3 ou 4	Praia da Orla, do Meio e do Sarará	35	Durante a temporada de praias, entre outubro de 2022 e março de 2023

**6.2** Os horários de venda de alimentação deverão ocorrer entre 07h e 18h.

**6.3** Para a categoria C, cada autorizado poderá dispor de no máximo 5 mesas e 20 cadeiras, com possibilidade de uso de respectivo guarda-sol, devendo serem recolhidas ao final de cada dia. Os espaços para instalação das barracas e mesas serão indicados pelo ICMBio.

**6.4** 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 é a data e horário em que o requerimento foi protocolado.

**6.5** 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.

**6.6** 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 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 – cumprir os protocolos sanitários de combate à pandemia do COVID19 vigente no município.

**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, 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.

**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 nas praias da Orla, do Meio e Sarará, no Parque Nacional de Anavilhanas.

**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.

Novo Airão, 12 de setembro de 2022

**LEILA MATTOS ARAÚJO NÁPOLES**  
Chefe do NGI ICMBio Novo Airão



Documento assinado eletronicamente por **Leila Mattos Araújo Nápoles, Chefe**, em 12/09/2022, às 10:52, 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 **12142542** e o código CRC **863544CB**.

