



### EDITAL PARA CREDENCIAMENTO Nº04/2023

Assunto: Chamamento Público para Credenciamento

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

#### 1. DO OBJETO

1.1 Este documento tem por objetivo fornecer aos interessados na prestação de serviços comerciais de comercialização de alimentos na Floresta Nacional de Passa Quatro 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 de Passa Quatro, cuja natureza jurídica trata-se de um ato administrativo unilateral de caráter precário e oneroso.

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

- I. - **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;
- II. - **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;
- III. - **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 A área ocupada pelo prestador de serviço da Categoria C corresponde a 500,00 m<sup>2</sup> referente a área do restaurante, banheiros e dois quiosques.

#### 1.5. Informações gerais da unidade de conservação

A Floresta Nacional de Passa Quatro, criada pela Portaria nº 562 de 25 de outubro de 1968, possui área de 335 hectares e abrange o município de Passa Quatro, no Estado de Minas Gerais.

Em 1947, através da Portaria nº 155 de 25 de setembro, foi criada a Estação Florestal da Mantiqueira de Passa

Quatro, pertencente ao Instituto Nacional do Pinho (INP) e em 1953 passou a denominar-se Parque Florestal José Mariano Filho, cuja finalidade era o estudo do Pinus na região e da espécie Araucária. Com a extinção do Instituto Nacional do Pinho e com a criação do Instituto Brasileiro de Desenvolvimento Florestal (IBDF), esta Unidade de Conservação passa à denominação de Floresta Nacional de Passa Quatro/MG, através da Portaria 562, de 25 de outubro de 1968.

O município de Passa Quatro fica distante cerca 435 km de Belo Horizonte, 260 km do Rio de Janeiro e 248 km de São Paulo, conforme Figura 01.



Figura 01 - Localização da FLONA em relação a São Paulo, Rio de Janeiro e Belo Horizonte.

Desde sua criação e várias atividades foram implantadas na FLONA, como: viveiros de mudas florestais, educação ambiental, turismo e, em 1983, a piscicultura (criação de trutas), sendo o IBDF, então órgão gestor da Unidade, o grande incentivador da atividade na região.

Por mais de uma década, a FLONA investiu na criação de trutas. A disseminação dessa cultura na região, orientada pelos técnicos do Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), foi intensamente divulgada na década de 1990, fato que concedeu ao município de Passa Quatro o título de Capital Nacional da Truta.

A FLONA de Passa Quatro realizava entre os meses de julho a setembro o Festival da Truta, importante ferramenta para a economia na região. Por vários anos foi uma das maiores atrações da região, atraindo turistas locais de outros estados ocasionando o aumento do estabelecimento de restaurantes e pousadas na região para atender a grande demanda. Contudo, em decorrência de grande volume de chuvas, ocorrido no ano de 2000, a criação dos peixes foi prejudicada e encerrada, e, por conseguinte, a realização do citado evento deixou de ocorrer.

Após a recuperação das áreas atingidas pela enchente, o número de visitantes vem aumentando a cada ano e hoje contamos com uma média de 45 mil visitantes por ano. Além de visitantes locais (cidades vizinhas), muitas pessoas provenientes dos Estados de São Paulo e Rio de Janeiro, procuram a FLONA para estar em contato com a natureza. O principal atrativo é a Cachoeira do Iporã, além de um privilegiado espaço natural para recreação ao ar livre, área de piquenique, playground e atividades educativas. Possui ainda um importante viveiro florestal que,

além de produzir mudas para reflorestamentos, é referência regional para apoio a ações de arborização urbana. Está em processo de estudo e habilitação de circuito de trilhas para caminhada e cicloturismo, além de uma crescente procura de observadores de fauna, principalmente de aves na região, diversificando ainda mais o público visitante.

A FLONA tem sua situação fundiária regularizada sendo 100 % da área titulada em nome do ICMBio.

Está aberta para visitação de terça a domingo e feriados, das 08 as 17h.

## 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>

### 2.2 Pessoa Física ( Somente para categoria D)

I– Requerimento de Autorização, devidamente preenchida e assinada conforme Anexo I – modelo Pessoa Física, indicando dados do prestador de serviço, grupo de alimentos a serem comercializados, conforme Item 3 deste edital, *local de interesse* 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;

- 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;
- Licença de funcionamento expedida pelo Estado ou município.

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

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* 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;

V. - Licença de funcionamento expedida pelo Estado ou município.

2.4 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.

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

2.6 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	10 dias a partir do lançamento do edital
Resultado habilitação	Até 04 dias úteis após o término do prazo de habilitação
Prazo recursal	5 dias úteis após publicação do resultado da habilitação
Resposta aos recursos e resultado final da habilitação	Até 03 dias úteis após o prazo recursal
Seleção entre os habilitados e divulgação do resultado*	Até 05 dias após resultado da habilitação
Emissão da autorização após aceite do(s) habilitado(s)	Até 05 dias após divulgação da seleção
Publicização dos autorizados e do cadastro de reserva	Até 10 dias após emissão das autorizações

\*Nos casos em que o número de habilitados ultrapasse o número de vagas da dinâmica de visitação da UC, conforme descrito no item 6.4.

3.3 Os habilitados serão informados diretamente pelo Portal do Governo Federal no mesmo link do cadastro realizado e na sede da Floresta Nacional de Passa Quatro.

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-2023>

3.6 Bianualmente entre os meses de Setembro e Outubro serão abertas novas vagas para habilitação e o novocalendário será divulgado e afixado em locais de ampla divulgação, incluindo a sede da Floresta Nacional de Passa Quatro e na página do ICMBio no link:

<https://www.gov.br/icmbio/pt-br/aceso-a-informacao/editais-diversos/editais-diversos-2023>

#### 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 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 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de sua emissão, devendo haver nova chamada após finalizado o tempo de vigência da Autorização ou validade dos certificados e /ou licença de funcionamento.

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, 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, cafés entre outros.

## 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.

6.2 Mediante solicitação formal e autorização da Chefia da Unidade poderá ser comercializado alimento em local alternativo ao disposto nesse edital.

6.3 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>
<i>B (De preferência pipoca, algodão doce, churros, etc)</i>	4	<i>Parquinho/área de piquenique</i>	2	<i>Todos os fins de semana e feriados do ano; durante todo o mês de julho, dezembro, janeiro e fevereiro, sendo facultativa a operação nos dias de semana.</i>
	1		1	<i>Todos os fins de semana e feriado do ano; durante todo o mês de julho, dezembro, janeiro e fevereiro,</i>
	2			
	3			
		<i>No Restaurante</i>		

<i>C (incluindo bebidas)</i>	4			<i>sendo facultativa a operação nos dias de semana.</i>
<i>D (incluindo bebidas não alcoólicas)</i>	1	<i>Na cachoeira do Iporã</i>	1	<i>Durante os meses de dezembro, janeiro e fevereiro, sendo facultativa a operação em outros períodos do ano.</i>

6.4 Os horários de venda de alimentação deverão ocorrer entre 09:00 e 17:00 horas de terça a domingo e feriados.

6.4.1 - A comercialização e consumo de bebidas alcoólicas está restrita ao local do restaurante, sendo limitada ao período de funcionamento do mesmo.

6.5 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.

6.6 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.

6.7 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.

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

6.9 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;
- XVIII. - 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;
- XXIII. - 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, desconsiderar os itens XXVI, XXX e XXXI e XXXII

## 8. DAS VEDAÇÕES

8.1 Ao prestador de serviço autorizado é vedado:

1. - prestar serviços sem a Autorização para comercialização de alimentos emitida pela unidade de conservação;
2. - prestar ao visitante, dentro da unidade de conservação, serviços que não estejam devidamente autorizados;
3. - utilizar faixas para divulgação do serviço em locais não autorizados;
4. - realizar a prestação do serviço fora das áreas delimitadas e autorizadas pela unidade de conservação;

5. - 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;
6. - 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;
7. - vender, locar, arrendar ou ceder, a qualquer título, a Autorização;
8. - alimentar a fauna silvestre, exceto em casos previstos;
9. - molestar a fauna silvestre;
10. - realizar tentativas de resgate ou salvamento de fauna sem prévia comunicação com o ICMBio, com exceção dos prestadores de serviço autorizados e capacitados.
11. - abandonar na unidade de conservação ou perímetro dejetos produzidos a partir da prestação do serviço autorizado;
12. - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;
13. - alterar o equipamento autorizado, sem prévia comunicação à unidade de conservação, que avaliará a necessidade de mudança de categoria do prestador de serviço;
14. - danificar, perfurar ou alterar permanentemente vias ou calçadas.
15. - a venda e consumo de bebida alcoólica fora da área do restaurante (CATEGORIA C)

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 de Passa Quatro.

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.

Passa Quatro, 06 de Novembro de 2023

**FÁBIO ANDRÉ FARACO**  
Chefe FLONA Passa Quatro/NGI Mantiqueira

### ANEXO I **MODELO DE REQUERIMENTO DE AUTORIZAÇÃO – Pessoa Física (Somente para categoria D)**

Venho solicitar autorização para a prestação do serviço de comercialização de alimentos na Floresta Nacional de Passa Quatro 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\*: ( ) D

Haverá a necessidade de uso de veículos para o transporte de estruturas e estoque de suporte ao serviço de comercialização de alimento no interior da unidade de conservação ?

( ) não ( ) sim

Documentos apresentados:

( ) Licença de funcionamento

\* itens obrigatórios.

Local, data e assinatura

**ANEXO II**  
**MODELO DE REQUERIMENTO DE AUTORIZAÇÃO – Pessoa Jurídica (Todas as categorias)**

Venho solicitar autorização para a prestação do serviço de comercialização de alimentos na Floresta Nacional de Passa Quatro conforme informações prestadas abaixo e documentação apresentada em anexo.

1. Dados do prestador de serviço:

Nome do prestador de serviço\*: \_\_\_\_\_

Data de nascimento\*: \_\_\_\_\_

CNPJ\*: \_\_\_\_\_ RG\*: \_\_\_\_\_

Telefones\*: ( ) \_\_\_\_\_

E-mail\*: \_\_\_\_\_ N° CADASTUR: \_\_\_\_\_

Endereço\*: \_\_\_\_\_

Categoria requerida\*: ( ) B ( ) C ( ) D

Haverá a necessidade de uso de veículos no interior da unidade de conservação para o transporte de alimentos?

( ) não ( ) sim

Documentos apresentados:

( ) Licença de funcionamento; ( ) 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

b. Lista de prestadores de serviço envolvidos na operação\*:

Nome	CPF	Possui Certificado**

\*itens obrigatórios.

\*\*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 da Floresta Nacional de Passa Quatro 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 da Floresta Nacional de Passa Quatro 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

<b>Ministério do Meio Ambiente</b> <b>Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade</b> <i>FLORESTA NACIONAL DE PASSA QUATRO</i> <b>AUTORIZAÇÃO PARA SERVIÇO DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS</b>			
<b>Autorização para Prestação do Serviço de comercialização de alimentos nº XX /202X</b>			
<i>Passa Quatro</i>	de	de 20	
<p>O ICMBio, por meio da Floresta Nacional de Passa Quatro, representado por _____, matrícula nº _____, na qualidade de chefe da unidade de conservação, AUTORIZA a execução do serviço de comercialização de alimentos na <i>nome da unidade de conservação</i> com as seguintes especificações:</p> <p>Categoria Autorizada:</p> <p>Grupo de alimento predominante:</p> <p>Locais autorizados:</p> <p>Datas autorizadas:</p>			
<b>Prestador de Serviço:</b>			CPF/ CNPJ:

	RG:

<b>Nº de identificação do autorizado:</b> /	<b>Validade:</b> DD/MM/AAAA
---	-----------------------------

Esta Autorização tem validade de 24 (*vinte e quatro*) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser revogado a qualquer tempo por interesse da administração ou por interesse do prestador de serviço, mediante manifestação escrita com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, observado o interesse da Administração e a legislação pertinente.

### RESPONSABILIDADES

1. 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;
2. - tratar cuidadosamente os visitantes aperfeiçoando o processo de comunicação e contato com o público com cortesia, moralidade, boa conduta, urbanidade, disponibilidade e atenção;
3. - manter os dados do credenciamento e habilitação atualizados;
4. exercer exclusivamente os serviços previstos na Autorização;
5. exercer a prestação do serviço somente em dias, horários e locais permitidos;
6. respeitar e fazer respeitar a legislação pertinente;
7. 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;
8. - informar aos visitantes sobre a biodiversidade e sobre a importância ecológica e social da unidade de conservação;
9. se responsabilizar pelos procedimentos em casos de intoxicação alimentar resultantes do alimento comercializado;
10. - zelar pela área objeto da Autorização e comunicar de imediato à unidade de conservação a utilização indevida por terceiros;
11. - 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;
12. - responsabilizar-se por todo resíduo gerado, inclusive aqueles não destinados adequadamente pelos seus clientes;
13. dar destinação adequada aos resíduos gerados pelos seus clientes;
14. - 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;
15. - responder civil, penal e administrativamente pelos atos de seus empregados, bem assim por danos ou prejuízos causados a terceiros e à unidade de conservação;
16. adotar medidas preventivas para evitar a presença e introdução de vetores e pragas na unidade de conservação.
17. - permitir a vistoria da área do objeto da Autorização a qualquer tempo para o efetivo exercício da fiscalização;
18. - 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;
19. - 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;
20. - informar imediatamente à gestão da unidade de conservação quaisquer incidentes, acidentes ou outras situações anormais ocorridas;
21. observar as normas existentes relacionadas à acessibilidade;
22. - manter os equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento para operar a prestação de serviço;

23. - 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;
24. - cumprir as normas de postura, higiene, limpeza, saúde pública, segurança pública, trânsito, meio ambiente, nos termos da legislação vigente;
25. não suspender o serviço de comercialização de alimentos durante o horário de funcionamento sem prévia comunicação à unidade de conservação;
26. - 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;
27. - instalar e recolher toda a estrutura móvel e mobiliário como cadeiras, mesas e tendas antes e após a finalização de sua operação;
28. - 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;
29. - garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, observados os requisitos de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos nas legislações sanitárias vigentes;
30. - 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;
31. - dispor de instrumentos para destinação adequada dos resíduos sólidos, como separação de resíduos, em tamanho compatível com a quantidade de resíduos gerados;
32. - manter conservada e limpa a área de consumação, durante a operação e imediatamente após seu encerramento, responsabilizando-se pela higienização da área

designada;

33. - 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;
34. - 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;
35. – a venda e consumo de bebida alcoólica APENAS está permitida na área do restaurante (CATEGORIA C)

Para a categoria D, desconsiderar os itens XXVII e XXXI, XXXII e XXXIII.

## **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 na Floresta Nacional de Passa Quatro, 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.

Independente 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.

Passa Quatro, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 202

Chefe Núcleo de Gestão Integrada Mantiqueira /ICMBio

Autorizado



Documento assinado eletronicamente por **Fabio Andre Faraco, Chefe**, em 06/11/2023, às 10:27, 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 **16649027** e o código CRC **CDA63765**.

