



EDITAL PARA CREDENCIAMENTO Nº 01/2024

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 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 comerciais de comercialização de alimentos na 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 no Parque Nacional de Anavilhanas, cuja natureza jurídica trata-se de um ato administrativo unilateral de caráter precário.

1.2.1 - Incluem-se, no rol de produtos aptos à comercialização a partir da autorização, bebidas; sendo que as alcoólicas estão limitadas aos locais expressamente indicados no item 6.3 da Operacionalização.

1.3 Os serviços objeto desta autorização poderão ser delegados por outras modalidades, conforme estudos a serem realizados, os quais, por sua vez, indiquem a viabilidade de diferentes formas de parcerias.

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

I - Categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis, com área máxima de 9m² (nove metros quadrados) ou espaços físicos da unidade, adaptados para o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos;

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

III - Categoria F: alimentos comercializados de forma associada com a prestação de outros serviços autorizados como em condução de visitantes, passeios embarcados, passeios terrestres, e hospedagens incluindo a manipulação de alimentos.

1.5 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 35.000 visitantes por ano. Oferece oportunidades diversas de visitação, com destaque para os passeios aquáticos nos igapós na cheia (março a agosto), e as extensas praias na seca (setembro a fevereiro). Porém, durante todo o ano, o turismo de interação com botos, os passeios aquáticos, as trilhas terrestres e os sobrevoos permitem atividades de recreação, esportivas, de contemplação e conhecimento.

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

2. DAS CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO

2.1. Os interessados poderão habilitar-se para o presente Credenciamento, apresentando 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 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 (conforme Anexo);

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 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 (Conforme anexo);

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:

Fase	Datas
Previsão de abertura do Portal para solicitação de habilitação	09/09/2024
Data limite para inscrição e inserção da documentação indicada no item 2.1 no Portal do Governo Federal	20/09/2024
Resultado preliminar da habilitação	23/09/2024
Prazo para interposição de recurso	24/09/2024 a 25/09/2024
Emissão da autorização pelo ICMBio	A partir de 26/09/2024
Publicização dos autorizados pelo ICMBio	A partir de 26/09/2024

3.3 Os habilitados serão informados diretamente pelo Portal do Governo Federal no mesmo link do cadastro realizado. Os resultados também estarão disponíveis no portal do ICMBio: <https://www.gov.br/icmbio/pt-br/aceso-a-informacao/editais-diversos/editais-diversos-2024-1> e em consulta no escritório do NGI Novo Airão.

3.4 Qualquer prestador de serviço que se enquadre nas condições elencadas neste Edital, durante o prazo de vigência, nas datas indicadas para a habilitação e desde que cumpra os requisitos previstos neste instrumento, pode solicitar seu credenciamento.

3.5 As datas indicadas neste edital, no item 3.2, poderão ser alteradas conforme interesse e necessidade da unidade sendo que as datas válidas serão afixadas em locais de ampla divulgação incluindo a sede da unidade e na página do ICMBio no link:

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

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1 Após o processo de habilitação, o ICMBio, por meio da unidade de conservação, 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 renovada a critério da Administração pública e mediante definição de prazos por parte do NGI, a serem divulgados oportunamente aos interessados.

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 na Portaria nº 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

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.

6.1.1 As categorias, grupos de alimentação, locais, datas e número de vagas disponibilizadas para o fornecimento de alimentação estarão distribuídas da seguinte forma:

Categoria	Grupo de alimentação	Local	Número de vagas por dia	Data
C	1	Praia da Orla (em local predeterminado)	7	A partir da emissão da autorização até a submersão da Praia da Orla, conforme a dinâmica climática do ano.
	2			
	3			
	4			
D	1	Praia da Orla (incluindo praia do Bila), Praia do Sarará e Praia do Meio	50	A partir da emissão da autorização até a submersão das praias da Orla, Sarará e do Meio, conforme dinâmica climática do ano.
	3			
	4			

F	1	Dentro das Zonas terrestre e fluvial de Uso intensivo do PARNA, conforme Plano de Manejo	4	Todo o período do ano.
	3			
	4			

6.2 Os horários de venda de alimentação deverão ocorrer entre 08:00 e 20 horas.

6.3 A comercialização e consumo de bebidas alcoólicas está restrita a praia da Orla, Sarará e do Meio, sendo limitada ao período entre 12:00 e 18:00. Não podem ser comercializadas ou disponibilizadas bebidas em garrafas de vidro. O prestador de serviços autorizado deverá recolher e destinar adequadamente todo resíduo gerado a partir da venda de bebidas alcoólicas e demais produtos comercializados.

6.4 Para a categoria C, cada autorizado poderá dispor de no máximo 4 mesas e 16 cadeiras, que devem ser recolhidas ao final de cada dia. Os espaços para instalação das barracas e mesas serão indicados pelo ICMBio.

6.5 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.

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

6.7 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 - utilizar itens de identificação fornecidos pelo ICMBio durante o serviço;

XXXV - respeitar o limite de sonorização nas barracas, conforme estabelecido em lei municipal, que não deve incomodar a vizinhança e os demais usuários da praia; e

XXXVI - exibir a tabela de preços em local de fácil visualização pelos clientes.

7.2. Para a categoria D, desconsiderar os itens 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 alimentos ou bebidas em embalagens de vidro.

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 ou qualquer estrutura adicional nas praias.

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 no Parque Nacional de Anavilhanas.

9.4 Os casos omissos serão resolvidos pela CGEUP - Coordenação Geral de Uso Público e Serviços Ambientais, 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, 2 de Setembro de 2024

HUELITON FERREIRA DA SILVEIRA

Chefe do NGI ICMBio Novo Airão



Documento assinado eletronicamente por **Hueliton da Silveira Ferreira, Chefe**, em 06/09/2024, às 11:31, 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 **19717543** e o código CRC **D0ABA1C7**.