



**MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE**  
**INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE**  
GABINETE DA PRESIDÊNCIA  
EQSW 103/104, Bloco “C”, Complexo Administrativo - Bloco C - Bairro Setor Sudoeste -Brasília  
Telefone: 61 2028-9011/9013

**PORTARIA Nº 771, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019**

Dispõe sobre normas e procedimentos administrativos para Autorização da prestação do serviço de comercialização de alimentos em unidades de conservação federais.

**O PRESIDENTE DO INSTITUTO CHICO MENDES DE CONSERVAÇÃO DA BIODIVERSIDADE - ICMBio**, no uso das competências atribuídas pelo artigo 24 do Decreto nº 8.974, de 24 de janeiro de 2017, e pela Portaria nº 1.690/Casa Civil, de 30 de abril de 2019, publicada no Diário Oficial da União de 30 de abril de 2019, e tendo em vista o disposto na Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000, regulamentada pelo Decreto nº 4.340, de 22 de agosto de 2002, e na Lei 13.668, de 28 de maio de 2018, Considerando os artigos 28 e 33 a Lei nº 9.985, de 18 de julho de 2000, que institui o Sistema Nacional de Unidades de Conservação da Natureza – SNUC, bem como o artigo 27 do Decreto nº 4.340, de 22 de agosto de 2002, que a regulamenta:

Considerando o disposto na Lei nº 9.985, de 18 de junho de 2000, que instituiu o Sistema Nacional de Unidades de Conservação, regulamentada pelo Decreto nº 4.340, de 22 de agosto de 2002, e na Lei 13.668, de 28 de maio de 2018;

Considerando a Portaria MMA nº 366, de 07 de outubro de 2009, que define preços para cobranças de ingressos nas Unidades de Conservação Federais, bem como para outros serviços prestados pelo Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade – ICMBio;

Considerando Lei nº 10.522, de 19 de Julho de 2002, que dispõe sobre o Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências;

Considerando a Resolução - RDC/ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004, que instituiu o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Considerando a necessidade de se normatizar a emissão de autorizações para a comercialização de alimentos como serviços de apoio à visitação no interior das unidades de conservação federais.

**RESOLVE:**

## CAPÍTULO I

### DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

**Art. 1º** A presente Portaria regulamenta os serviços de comercialização de alimentos por prestadores de serviço autorizados em unidades de conservação federais administradas pelo ICMBio.

**Parágrafo único.** A Autorização poderá ser concedida somente por unidades de conservação que dispuserem de plano de manejo ou outro instrumento de gestão vigente.

**Art. 2º** Para os fins previstos nesta Portaria entende-se por:

I – Autorização: ato Administrativo, unilateral, precário, pessoal e intransferível, manejado no exercício da competência discricionária do ICMBio, por meio do qual é concedida a prestação do serviço comercial no interior de unidade de conservação federal, não ensejando direito à indenização para o particular quando da sua revogação a qualquer tempo;

II - Visitante: pessoa que visita a área de uma unidade de conservação de acordo com os propósitos de uso recreativo, desportivo, educacional, cultural ou religioso.

III - Prestador de serviço: pessoa física ou jurídica interessada em realizar a prestação de serviço comercial no interior das unidades de conservação federais.

IV – Edital para credenciamento: procedimento realizado pela administração da unidade de conservação, necessário para a emissão da Autorização aos interessados.

V - Habilitação: fase em que a pessoa pretendente a Autorização apresenta documentações com vistas a atender todos os requisitos solicitados no edital para Credenciamento, mas ainda não possui a Autorização do ICMBio para exercer a atividade econômica de locação de equipamentos.

VI- Autorizado: Pessoa Física ou Jurídica que possui Autorização do ICMBio para realizar a prestação de serviço de comercialização de alimentos no interior de unidade de conservação federal;

VII - Produto ou alimento perecível: produto alimentício, “in natura”, semipreparado, industrializado ou preparado pronto para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessita de condições especiais de temperatura para sua conservação (refrigeração, congelamento ou aquecimento), tais como bebidas e alimentos à base de leite, produtos lácteos, ovos, carne, aves, pescados, mariscos ou outros ingredientes;

VIII - Produto ou alimento não perecível: produto alimentício que, pela sua natureza e composição, pode ser mantido em temperatura ambiente até seu consumo e não necessita de condições especiais de conservação (refrigeração, congelamento ou aquecimento), desde que observadas as condições de conservação e armazenamento adequadas, as características intrínsecas dos alimentos e bebidas e o tempo de vida útil e o prazo de validade;

IX - Área de consumação: área, coberta ou não, ocupada com mobiliários e equipamentos removíveis destinados à consumação, tais como mesas e cadeiras.

X - Serviços de apoio à visita: Comodidade, conveniência, utilidade ou facilidade oferecida comercialmente por um prestador de serviço aos visitantes. Exemplos: comercialização de alimentos, transporte e condução de visitantes.

XI - Atividade de visita: prática realizada pelo visitante durante sua visita em uma unidade de conservação. Exemplos: caminhada, escalada, cicloturismo e mergulho.

## CAPÍTULO II

## DAS CATEGORIAS E DA OPERAÇÃO

**Art. 3º** 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 2,20m (dois metros e vinte centímetros), com instalações que propiciem o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos, com sistema autônomo de água e depósito dos respectivos resíduos líquidos gerados;

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

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

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

**V - Categoria E:** alimentos comercializados em embarcações sem propulsão denominadas flutuantes adaptadas para o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos.

**VI - 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.

**Parágrafo único.** Dimensões diferenciadas ou especificidades relacionadas às categorias, deverão ser discriminadas no edital para credenciamento.

**Art. 4º** 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.

**§1º** Os tipos de produtos permitidos ou não permitidos assim como as categorias, deverão estar descritas no edital para credenciamento.

**§2º** 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.

**Art. 5º** A área ocupada pelo prestador de serviço poderá ser complementada com uma área para consumação com estruturas como toldos retráteis, cadeiras e mesas 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;

V - Categoria E: área autorizada pela Marinha do Brasil;

VI - Categoria F: a ser definida na solicitação de Autorização pelo prestador de serviço, a partir da especificidade apresentada.

**Parágrafo único.** A disposição e a quantidade de mesas e cadeiras para cada prestador de serviço ficam a critério da unidade de conservação, devendo ser indicadas no edital para credenciamento, caso haja limitações.

**Art. 6º** Os prestadores de serviço deverão informar na etapa de habilitação, se necessitará do uso de veículos para o transporte das estruturas e estoque para que a unidade de conservação possa realizar a Autorização da entrada do mesmo, nos casos de vias não abertas à visitação.

**§1º** Nos casos indicados no caput, o deslocamento dos veículos deverá ocorrer antes e após o horário de visitação.

**§2º** Quando enquadrado na categoria B, este deverá indicar na habilitação se a operação será de modo estacionário ou não.

**Art. 7º** 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.

## **CAPÍTULO III DA AUTORIZAÇÃO**

### **Seção I**

#### **Do Processo de Credenciamento e Autorização**

**Art. 8º** A prestação do serviço de comercialização de alimentos realizada em unidades de conservação federais depende de Autorização específica, que será emitida pela unidade de conservação, após cumprimento de procedimento formalizado segundo as etapas descritas:

I – elaboração e divulgação pelo ICMBio do edital para credenciamento, contendo as especificidades para emissão da Autorização para a prestação do serviço de comercialização de alimentos, conforme Anexo V;

II - abertura do processo de habilitação aos prestadores de serviço interessados em realizar o serviço de comercialização de alimentos na unidade de conservação, a partir dos prazos indicado no edital;

III – preenchimento dos Anexos I ou II e III pelo prestador de serviço, e análise pelo ICMBio quanto ao cumprimento das exigências indicadas em edital;

IV – publicação, pelo ICMBio, da lista de prestadores de serviços habilitados ao credenciamento;

V – seleção ou sorteio, a partir das categorias e grupos apresentados pelos prestadores de serviço e da demanda da unidade de conservação;

VI – emissão da Guia de Recolhimento da União- GRU, pelo ICMBio, quando for o caso, e realização do pagamento pelo habilitado;

VII – emissão da Autorização, pelo ICMBio, conforme Anexo IV.

VIII – publicação, pelo ICMBio, da lista dos Autorizados.

## Seção II

### Do Edital para Credenciamento

**Art. 9º** A unidade de conservação que tiver interesse em credenciar prestadores de serviço para realizar a comercialização de alimentos, deverá elaborar um edital para credenciamento seguindo o modelo disposto no Anexo V.

**Parágrafo único.** A alteração da estrutura prevista no Edital para credenciamento do Anexo V ensejará a necessidade de nova análise da Procuradoria Federal Especializada vinculada à unidade de conservação, exceto as alterações exclusivamente de cunho técnico, como, informações e características da unidade de conservação, vigência, pagamento, operação, entre outras específicas e indicadas como alteráveis.

**Art. 10.** O edital para credenciamento deverá conter, no mínimo, as informações descritas:

I - informações gerais da unidade de conservação;

II - informações específicas da operação do serviço, indicação dos instrumentos normativos a serem seguidos, categorias de estrutura e alimentação pretendida, especificidades e condições gerais da visita na unidade de conservação;

III - documentação necessária para o processo de credenciamento do prestador de serviço, incluindo documentos pessoais e licenças exigidas;

IV - cronograma de habilitação e credenciamento;

V - informações acerca do pagamento para aquisição da Autorização para a prestação do serviço de comercialização de alimentos, quando for previsto;

VI - informações específicas sobre as formas de identificação do prestador de serviço autorizado, quando couber;

VII - obrigações e vedações do prestador de serviço autorizado na operação comercial no interior da unidade de conservação, conforme disposto no Capítulo IV desta Portaria;

VIII - condições gerais do edital como vigência, revogação e sua forma de publicação.

**Parágrafo único.** Quando o número de interessados pela Autorização for maior que o limite estabelecido pela unidade de conservação em calendário, desde que sejam utilizados critérios objetivos de escolha, poderá ser promovido o escalonamento das Autorizações mediante sorteio ou outro mecanismo explicitado no edital, de forma a proporcionar o rodízio total ou parcial, garantindo igualdade de oportunidade entre os responsáveis pela comercialização de alimentos nas unidades de conservação..

**Art. 11.** O edital para credenciamento da Autorização para prestação dos serviços de condução de visitantes deverá ser enviado, para apreciação, à CGEUP e posteriormente à DIMAN, antes de sua publicização pela unidade de conservação.

### **Seção III**

#### **Da Autorização**

**Art. 12.** A unidade de conservação emitirá uma Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos na unidade de conservação quando do atendimento de todos os requisitos estabelecidos no edital para credenciamento e considerando eventual sorteio ou seleção realizada.

§1º Para os casos de sorteio ou seleção, estes deverão manifestar interesse na Autorização com base nas datas e condições apresentadas pela unidade de conservação em prazo a ser estabelecido no edital.

§2º As datas, locais, horários e condições específicas deverão ser explicitadas na Autorização, para facilitar as atividades de monitoramento da prestação do serviço.

**Art. 13.** Caso os autorizados não tenham mais interesse na continuidade do serviço de comercialização de alimentos em unidades de conservação, deverão comunicar por escrito à unidade de conservação para cancelamento da Autorização

**Art. 14.** A Autorização poderá ser condicionada ao pagamento do valor previsto na Portaria que estabelece a cobrança de ingressos e serviços de apoio às unidades de conservação federais.

§1º O pagamento deverá ser efetivado após a habilitação do prestador de serviço e do aceite do mesmo às condições estabelecidas pela unidade de conservação, quando será emitida a Guia de Recolhimento da União - GRU pelo ICMBio.

§2º A quitação da GRU deverá ser apresentada pelo prestador de serviço e aferida pela unidade de conservação para emitir a Autorização.

§3º Não será concedida Autorização para prestar o serviço de comercialização de alimentos ao credenciado que não realizar e comprovar o pagamento devido por meio de GRU, nos casos de cobrança.

§4º Para os pagamentos realizados após a data de vencimento da GRU, serão acrescidos juros e multa calculados nos termos da Lei nº 10.522/2002.

**Art. 15.** Não poderão ser credenciados os interessados que apresentarem pendências junto ao ICMBio relativas a dívida vencida e não quitadas com a instituição, penalidades administrativas aplicadas e transitadas em julgado, enquanto perdurarem seus efeitos, ou descumprimento de obrigações relativas a autorizações concedidas.

### **CAPÍTULO IV**

## DAS OBRIGAÇÕES E VEDAÇÕES

**Art. 16.** 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 - informar aos visitantes sobre a biodiversidade e sobre a importância ecológica e social da unidade de conservação;

IX - se responsabilizar pelos procedimentos em casos de intoxicação alimentar resultantes do alimento comercializado;

X - zelar pela área objeto da Autorização e comunicar de imediato à unidade de conservação a utilização indevida por terceiros;

XI - 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;

XII - responsabilizar-se por todo resíduo gerado, inclusive aqueles não destinados adequadamente pelos seus clientes;

XIII - dar destinação adequada aos resíduos gerados pelos seus clientes;

XIV - 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;

XV - responder civil, penal e administrativamente pelos atos de seus empregados, bem assim por danos ou prejuízos causados a terceiros e à unidade de conservação;

XVI - adotar medidas preventivas para evitar a presença e introdução de vetores e pragas na unidade de conservação.

XVII - permitir a vistoria da área do objeto da Autorização a qualquer tempo para o efetivo exercício da fiscalização;

XVIII - 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;

XIX - 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;

XX - informar imediatamente à gestão da unidade de conservação quaisquer incidentes, acidentes ou outras situações anormais ocorridas;

XXI - observar as normas existentes relacionadas à acessibilidade;

XXII - manter os equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento para operar a prestação de serviço;

XXIII - 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;

XXIV - cumprir as normas de postura, higiene, limpeza, saúde pública, segurança pública, trânsito, meio ambiente, nos termos da legislação vigente;

XXV - não suspender o serviço de comercialização de alimentos durante o horário de funcionamento sem prévia comunicação à unidade de conservação;

XXVI - 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;

XXVII - instalar e recolher toda a estrutura móvel e mobiliário como cadeiras, mesas e tendas antes e após a finalização de sua operação;

XXVIII - 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;

XXIX - garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, observados os requisitos de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos nas legislações sanitárias vigentes;

XXX - 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;

XXXI - dispor de instrumentos para destinação adequada dos resíduos sólidos, como separação de resíduos, em tamanho compatível com a quantidade de resíduos gerados;

XXXII - manter conservada e limpa a área de consumação, durante a operação e imediatamente após seu encerramento, responsabilizando-se pela higienização da área designada;

XXXIII - 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;

XXXIV - 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;

**Art. 17.** Para a categoria D, desconsiderar os itens XXVII e XXXI, XXXII e XXXIII.

**Art. 18.** Fica vedado ao prestador de serviço:

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.

**Art. 19.** O não atendimento das obrigações e vedações poderá gerar as penalidades previstas nesta norma.

**Art. 20.** Cabe ao ICMBio por meio das unidades de conservação:

I - elaborar e dar ampla publicidade ao edital para credenciamento com os procedimentos para credenciamento e habilitação dos interessados em prestar os serviços de comercialização de alimentos na unidade de conservação;

II - avaliar a documentação dos prestadores de serviço para promover o processo de habilitação e Autorização, a partir dos critérios estabelecidos em edital;

III - divulgar, na página da unidade de conservação e em outros meios possíveis, a lista dos prestadores de serviço autorizados, informando dados como: nome, endereço eletrônico, categoria autorizada e tipo de alimentação comercializada;

IV - atualizar semestralmente junto à CGEUP a lista de autorizados pela unidade de conservação, para que seja disponibilizado na página oficial do ICMBio e encaminhada à órgãos oficiais;

V - monitorar a qualidade dos serviços prestados através de pesquisa de satisfação com os visitantes ou outras formas definidas pela unidade de conservação;

VI - aplicar as devidas penalidades, quando necessário, conforme disposto nesta normativa e em outras legislações;

## **CAPÍTULO V DAS PENALIDADES**

**Art. 21.** O prestador de serviço poderá ter a Autorização para comercialização de alimentos suspensa ou cassada no caso de cometimento de infrações ou quando sua atitude representar potencial risco para a unidade de conservação ou aos visitantes.

**Art. 22.** Os descumprimentos das normas desta Portaria cometidas pelos prestadores de serviço autorizados serão analisados e julgadas pela unidade de conservação, podendo ser punidas com as seguintes penalidades, de forma gradativa e sem prejuízo ao disposto no Decreto nº 6.514, de 22 de julho de 2008:

I - em caso de primariedade de descumprimento das normas desta Portaria, será aplicada uma advertência (Anexo VI) ao prestador de serviço autorizado.

II - em caso de reincidência de descumprimento das normas desta Portaria, a Autorização será suspensa (Anexo VI) por um prazo de até 30 (trinta) dias.

III - em caso de uma nova reincidência haverá cassação da Autorização (Anexo VI).

**§1º** Decorrido 1 (um) ano da cassação o prestador de serviço poderá participar de novo credenciamento pelo ICMBio.

**§2º** O histórico de aplicação das penalidades do inciso I e II será desconsiderado para aplicação de penalidades na nova Autorização, renovação esta que dependerá do período estabelecido em cada unidade de conservação.

**§3º** Considerando a gravidade da infração a penalidade poderá não atender a ordem estabelecida nos incisos deste artigo.

**§4º** Infrações ambientais ou contra o patrimônio da unidade serão punidas com a cassação da Autorização e exclusão imediata do cadastro, com prazo não superior a 02 (dois) anos, sem prejuízo das demais sanções administrativas aplicáveis à espécie, conforme estabelecido no Decreto nº 6.514, de 22 de julho de 2008.

**§5º** A unidade de conservação poderá instituir comissão consultiva para a apuração das infrações previstas no caput.

**§6º** As penalidades previstas neste artigo serão aplicadas após procedimento administrativo que observe o contraditório e a ampla defesa, com prazo para defesa de 05 (cinco) dias, conforme disposto na Lei nº 9.784/1999, sem prejuízo da possibilidade de adoção de medidas cautelares, quando houver situação de urgência.

**§7º** Caberá à CGEUP atuar como instância recursal.

**Art. 23.** A prática não autorizada de comercialização de alimentos sujeita o infrator a penalidade prevista no Decreto nº 6.514/08.

## **CAPÍTULO VI DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**Art. 24.** Fica delegada competência ao Chefe da unidade de conservação para a instrução, habilitação, credenciamento, emissão da Autorização, monitoramento e aplicação das

penalidades previstas, bem como suspender e restringir as Autorizações para a prestação do serviço de comercialização de alimentos definidas nesta Portaria.

**Parágrafo único.** Fica delegada a competência, conforme caput, aos chefes de Núcleos de Gestão Integrada - NGI, aos Coordenadores Regionais e coordenador da Unidade Especial Avançada - UNA para aplicação desta Portaria e desenvolvimento da política de forma integrada nos blocos de unidades de conservação da sua respectiva jurisdição.

**Art. 25.** As Autorizações para a prestação do serviço de comercialização de alimentos em unidades de conservação federais, constituem ato de caráter precário por sua natureza, podendo ser revogado a qualquer tempo, mediante fundamentação e notificação ao Autorizado com 30 (trinta) dias de antecedência, não lhe sendo devida qualquer indenização.

§1º A decisão de revogação da autorização faz parte do juízo discricionário da Administração e necessita ser fundamentada.

§2º Para os casos de suspensão e cassação da Autorização não se aplica o prazo previsto no caput.

**Art. 26.** A Autorização emitida para o prestador de serviço que realiza a comercialização de alimentos em unidades de conservação não substitui outras Autorizações associadas a este serviço, como a de transporte e outras que existirem.

**Art. 27.** Os prestadores de serviço autorizados serão isentos de pagamento de ingresso de acesso à unidade de conservação conforme disposto no artigo 2º, inciso VIII e IX da Portaria MMA 366/2009.

**Art. 28.** As unidades de conservação poderão estabelecer contrapartidas aos autorizados para contribuir com alguns serviços e programas de gestão da unidade de conservação desde que relacionados com o objeto da Autorização, tais como: mutirões de limpeza, manutenção de estruturas, monitoramento da visitação, entre outros.

**Parágrafo único.** A unidade de conservação será a responsável por efetuar o monitoramento da realização das atividades previstas no caput deste artigo, assim como por emitir o certificado ou declaração que comprove a atividade de contrapartida do prestador de serviço.

**Art. 29.** É de inteira responsabilidade dos prestadores de serviços autorizados, a segurança de seus equipamentos e a instalação das estruturas, às suas expensas, sem direito a qualquer tipo de indenização pelo Poder Público, obedecido os prazos e as condições estabelecidas na Autorização expedida.

**Art. 30.** Os casos omissos nesta Portaria serão resolvidos pela CGEUP.

**Art. 31.** O Instituto Chico Mendes dará ampla divulgação desta Portaria.

**Art. 32.** Esta portaria entra em vigor na data da sua publicação.

**HOMERO DE GIORGE CERQUEIRA****ANEXO I****MODELO DE REQUERIMENTO DE AUTORIZAÇÃO – Pessoa Física****CATEGORIA D**

Venho solicitar autorização para a prestação do serviço de comercialização de alimentos na *nome da unidade de conservação* 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\*: \_\_\_\_\_

Grupo de alimento predominante a ser comercializado\*\*: ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4

Grupo de alimento alternativo a ser comercializado\*\*: ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4

As perguntas abaixo devem ser ajustadas pela unidade de conservação a depender da operação e das atividades definidas no edital para credenciamento. **Excluir após leitura.**

Local(is) de interesse de comercialização de alimento:

( ) *praia xxxx* ( ) *cachoeira xxx*

Datas de interesse de comercialização de interesse:

( ) *fins de semana* ( ) *feriado* ( ) *todos os dias*

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

\* itens obrigatórios.

\*\* 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.

\_\_\_\_\_  
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 *nome da unidade conservação* conforme informações prestadas abaixo e documentação apresentada em anexo.

#### **1. Dados do prestador de serviço:**

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

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

CPF/CNPJ\*: \_\_\_\_\_ RG\*: \_\_\_\_\_

Telefones\*: ( ) \_\_\_\_\_ Placa do veículo (categoria A) \_\_\_\_\_

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

Endereço\*: \_\_\_\_\_

Categoria requerida\*: ( ) A ( ) B ( ) C ( ) D ( ) E ( ) F

Grupo de alimento predominante a ser comercializado\*\*: ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4

Grupo de alimento alternativo a ser comercializado\*\*: ( ) 1 ( ) 2 ( ) 3 ( ) 4

As perguntas abaixo devem ser ajustadas pela unidade de conservação a depender da operação e das atividades definidas no edital para credenciamento. **Excluir após leitura.**

Local(is) de interesse de comercialização de alimento:

praia xxxx     cachoeira xxx

Datas de interesse de comercialização de interesse:

fins de semana     feriado     todos os dias

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 Corpo de Bombeiros para a categoria A     Título de Inscrição de Embarcação - TIE para a categoria E;

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

Nome	CPF	Possui Certificado***

\* itens obrigatórios.

\*\* 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.

\*\*\*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 *nome da unidade de conservação* 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 do *nome da unidade de conservação* e na Portaria nº XX, de XX de XXXX de 20XX, 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**

**Ministério do Meio Ambiente**

**Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade**

*NOME DA UNIDADE DE CONSERVAÇÃO*

**AUTORIZAÇÃO PARA SERVIÇO DE COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS**

**Autorização para Prestação do Serviço de comercialização de alimentos nº XX /201X**

*NOME DA CIDADE* de \_\_\_\_\_ de 20

O ICMBio, por meio do *nome da unidade de conservação*, representado por \_\_\_\_\_, matrícula nº \_\_\_\_\_, na qualidade de chefe da unidade de conservação, AUTORIZA a execução do serviço de comercialização de alimentos na *nome da unidade de conservação* com as seguintes especificações:

Categoria Autorizada:

Grupo de alimento predominante\*:

Locais autorizados:

Datas autorizadas:

\* 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

<b>Prestador de Serviço:</b>	CPF/ CNPJ:
	RG:
<b>Nº de identificação do autorizado:</b> /	<b>Validade: DD/MM/AAAA</b>

Esta Autorização tem validade de 12 (*doze*) meses a contar da data de sua assinatura, podendo ser revogado a qualquer tempo por interesse da administração ou prorrogado, mediante manifestação escrita com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, observado o interesse da Administração e a legislação pertinente.

## RESPONSABILIDADES

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 - informar aos visitantes sobre a biodiversidade e sobre a importância ecológica e social da unidade de conservação;

IX - se responsabilizar pelos procedimentos em casos de intoxicação alimentar resultantes do alimento comercializado;

X - zelar pela área objeto da Autorização e comunicar de imediato à unidade de conservação a utilização indevida por terceiros;

XI - 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;

XII - responsabilizar-se por todo resíduo gerado, inclusive aqueles não destinados adequadamente pelos seus clientes;

XIII - dar destinação adequada aos resíduos gerados pelos seus clientes;

XIV - 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;

XV - responder civil, penal e administrativamente pelos atos de seus empregados, bem assim por danos ou prejuízos causados a terceiros e à unidade de conservação;

XVI - adotar medidas preventivas para evitar a presença e introdução de vetores e pragas na unidade de conservação.

XVII - permitir a vistoria da área do objeto da Autorização a qualquer tempo para o efetivo exercício da fiscalização;

XVIII - 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;

XIX - 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;

XX - informar imediatamente à gestão da unidade de conservação quaisquer incidentes, acidentes ou outras situações anormais ocorridas;

XXI - observar as normas existentes relacionadas à acessibilidade;

XXII - manter os equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento para operar a prestação de serviço;

XXIII - 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;

XXIV - cumprir as normas de postura, higiene, limpeza, saúde pública, segurança pública, trânsito, meio ambiente, nos termos da legislação vigente;

XXV - não suspender o serviço de comercialização de alimentos durante o horário de funcionamento sem prévia comunicação à unidade de conservação;

XXVI - 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;

XXVII - instalar e recolher toda a estrutura móvel e mobiliário como cadeiras, mesas e tendas antes e após a finalização de sua operação;

XXVIII - 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;

XXIX - garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, observados os requisitos de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos nas legislações sanitárias vigentes;

XXX - 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;

XXXI - dispor de instrumentos para destinação adequada dos resíduos sólidos, como separação de resíduos, em tamanho compatível com a quantidade de resíduos gerados;

XXXII - manter conservada e limpa a área de consumação, durante a operação e imediatamente após seu encerramento, responsabilizando-se pela higienização da área designada;

XXXIII - 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;

XXXIV - 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;

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 *nome da unidade de conservação*, 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. XX da Portaria nº \_\_\_\_/\_\_\_\_.

Independentemente 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 \_\_\_\_/\_\_\_\_, sem prejuízo das demais sanções administrativas cabíveis à espécie.

CIDADE, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

\_\_\_\_\_  
Chefe do *NOME DA UNIDADE DE CONSERVAÇÃO* /ICMBio

\_\_\_\_\_  
Autorizado

**ANEXO V**  
**MINUTA**  
**EDITAL PARA CREDENCIAMENTO Nº—/2019**

Assunto: Chamamento Público para Credenciamento

**Todas as informações em *itálico* representam exemplos no qual a unidade de conservação poderá adaptar, conforme sua realidade. Excluir após leitura.**

**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 *nome da unidade de conservação* a partir dos critérios estabelecidos neste edital. Essa prestação de serviço deverá atender ao disposto pelas determinações constantes na Portaria nº x, de xx de mês 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 *nome da unidade de conservação* 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 *nome da unidade de conservação*, cuja natureza jurídica trata-se de um ato administrativo unilateral de caráter precário e oneroso.

**1.3** Conforme disposto na Portaria nº x, de xx de mês 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

### **1.4** Informações gerais da unidade de conservação

*Descrever brevemente sobre a unidade de conservação em questão.*

## 2. DAS CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO

2.1. Os interessados poderão habilitar-se para o presente Credenciamento, apresentando a seguinte documentação:

Caso a unidade não cadastre a categoria D, excluir na íntegra, o item 2.1.1. Poderão ser cobradas outras documentações, além das citadas, relacionadas à temática no edital para credenciamento, a depender da realidade local. **Excluir após leitura.**

### 2.1.1 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;

IV- 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;

### 2.1.2 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 Corpo de bombeiros para a categoria A;

V - 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;

VI- Licença de funcionamento concedida pelo *Estado ou município*;

VII - Título de Inscrição de Embarcação - TIE para a categoria E;

**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 documentação:

**2.4.1** Física, pessoalmente ou pelo correio, no endereço:

*NOME DA UNIDADE DE CONSERVAÇÃO – ICMBio*

*ENDEREÇO*

*Telefone (XX) XXX*

**2.4.2** ou eletrônica, para o endereço eletrônico: [xxxxxxx@icmbio.gov.br](mailto:xxxxxxx@icmbio.gov.br)

### **3. DA VIGÊNCIA DO EDITAL DE CHAMAMENTO PARA CREDENCIAMENTO**

**3.1** O presente edital entra em vigor na data de sua publicação e vigorará por prazo indeterminado, observado o interesse público e os princípios gerais da administração pública.

**3.2** As datas de solicitação da habilitação serão realizadas no período de *setembro a outubro (sugestão) de cada ano (indicar aqui calendário da unidade de conservação)*.

A unidade de conservação deverá definir os períodos que os prestadores de serviços poderão se credenciar, esse período não diz respeito com a vigência do edital que será por tempo indeterminado. Por exemplo: os períodos de credenciamento podem acontecer em todos os meses de setembro e outubro de cada ano, enquanto a vigência do edital com suas obrigações e regramentos valem por tempo indeterminado. A validade da Autorização também não precisa coincidir com o período do credenciamento. Ela pode ter validade de 04 anos, por exemplo, e os credenciamentos anuais aconteceriam para novos prestadores de serviço que queiram ser autorizados. **Excluir após leitura.**

**3.3** A lista de habilitados estará disponível em até 30 dias úteis após o término do período de credenciamento neste edital, na sede da unidade *(indicar outros locais de divulgação)*.

**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:

*INSERIR LINK*

#### **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 (Anexo IV).

**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, 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** São requisitos para renovação da Autorização para prestação de serviço de comercialização de alimentos em unidades de conservação:

I – Manifestação formal do prestador de serviço à administração da unidade de conservação com, no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência do término da Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos em unidades de conservação, conforme calendário indicado pela unidade.

II – Inexistência de pendências ou restrições em nome do prestador de serviço, junto a unidade de conservação.

III – Fotocópia do comprovante de residência, caso haja mudança de endereço.

IV – Comprovante de pagamento da nova GRU para o próximo período de vigência da Autorização. *(caso seja onerosa, se não for, retirar este item)*

**4.8** 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. DO PAGAMENTO DA OUTORGA *(se a autorização não for onerosa, retirar este item em sua integralidade)***

**5.1** A Autorização para a prestação do serviço de comercialização de alimentos na *nome da unidade de conservação* fica condicionada ao pagamento anual do valor previsto na Portaria que regulamenta a cobrança de ingressos, serviços administrativos, técnicos e outros prestados pelo ICMBio, no valor de xxxxx reais. (a ser preenchido pela CGEUP)

**5.1.1** A comprovação do pagamento anual deverá ser efetuada 30 (trinta) dias antes do aniversário da data de emissão da Autorização.

Para os casos de Autorização condicionada ao pagamento a unidade de conservação deverá definir a periodicidade do pagamento para garantia de validação da Autorização do prestador de serviço. Alinhar com a sede detalhes acerca do pagamento. **Excluir após leitura**

**5.2** O pagamento deverá ser efetivado apenas após o credenciamento do prestador de serviço, ou seja, após a fase de habilitação e sorteio com indicação das datas em que o serviço será prestado, mediante depósito da devida Guia de Recolhimento da União (GRU).

**5.3** Para os pagamentos realizados após a data de vencimento da GRU, serão acrescidos juros e multa calculados nos termos da Lei nº 10.522, de 19 de Julho de 2002, que dispõe sobre o Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais e dá outras providências.

**5.4** O prestador de serviço que tiver pendências junto ao ICMBio não será credenciado até a resolução das mesmas, sendo elas: dívidas com a instituição, penalidades transitadas e julgadas administrativamente e descumprimentos a autorizações concedidas.

## **6. DOS GRUPOS DE ALIMENTAÇÃO**

A unidade deverá manter apenas os grupos de interesse não sendo necessária a permanência de todas as categorias citadas. **Excluir após leitura.**

**6.1** 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, cafês entre outros.

**6.2** 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. (SUGESTÃO)

## 7. DA OPERAÇÃO

**7.1** 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.

A unidade deverá elaborar o quadro que mais se adeque a sua realidade podendo indicar todos os dias do ano, apenas fins de semana, feriado, entre outras especificidades. O quadro a seguir é apenas sugestivo. **Excluir após leitura.**

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

<i>Categoria</i>	<i>Grupo de alimentação</i>	<i>Local</i>	<i>Número de vagas por dia</i>	<i>Data</i>
<i>A</i>	<i>I</i>	<i>Estacionamento</i>	<i>1</i>	<i>Todos os fins de semana desde o dia 01 de julho de</i>



	2	A	1	2019 até 31 de janeiro de 2020; durante todo o mês de julho e janeiro e feriados.
	3		1	
	4		1	
B	4	Estacionamento A	2	Todos os fins de semana desde o dia 01 de julho de 2019 até 31 de janeiro de 2020; durante todo o mês de julho e janeiro e feriados.
C	1	Em frente ao Centro de Visitantes	5	Entre os dias 01 a 08 de junho (semana de meio ambiente) e entre os dias 14 a 21 de setembro (Semana do aniversário da unidade)
	2		5	
	3		2	
	4		4	
D	4	Entre a praia A e a praia B	10	Todos os fins de semana desde o dia 01 de julho de 2019 até 31 de janeiro de 2020; durante todo o mês de julho e janeiro e feriados.

**7.2** Os horários de venda de alimentação deverão ocorrer entre 08:00 e 17 horas. (INDICAR HORÁRIO)

**7.3** 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.

A unidade deverá avaliar se necessitará de sorteio/escalonamento que ocorrerá quando o número de habilitados for superior ao numero de vagas. Caso seja este o caso, adaptar o texto a seguir da forma mais adequada. Poderá ser realizado somente um sorteio para todas as vagas pré-estabelecidas ou vários, dentro das datas indicada no edital. Poderá fragmentar as vagas por grupos de alimenta o e categorias, por exemplo. Importante informar que a cada término de período de credenciamento, novos prestadores de serviço poderão se habilitar às novas vagas e datas indicadas em edital. O sorteio poderá ser realizado a partir das datas indicadas pelos prestadores de serviço, o que pode trazer menor concorrência em dias de menor interesse. **Excluir após leitura.**

*7.4 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. (utilizar somente em casos que hajam poucos habilitados frente ao número de vagas disponíveis)*

*OU*

*7.4 Caso o número de candidatos às vagas disponíveis for maior que o limite estabelecido pela unidade de conservação em calendário, será promovido o escalonamento das vagas mediante sorteio utilizando a seguinte metodologia: (utilizar somente em casos que hajam muitos habilitados frente ao número de vagas disponíveis, utilizando a integralidade do item 7.4 e seus respectivos 7.4.1 até 7.4.9)*

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

*7.4.2 Na extração da Loteria Federal do dia XX/XX/XXXX, 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 XX/XX/XXXX seja:*

*1º prêmio 16.213*

*2º prêmio 89.725*

*3º prêmio 25.873*

*7.4.3 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 as xxx vagas indicadas neste edital.*

*7.4.4 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.*

*7.4.5 O resultado do sorteio será disponibilizado na página do ICMBio no endereço:*

<http://www.icmbio.gov.br/portal/licitacoes1/editais?id=10190:editais-diversos-2019>

*7.4.6 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.*

*7.4.7 Os contemplados em sorteio ficam impedidos de participar de sorteio subsequente, exceto nos casos em que o número de vagas disponibilizadas seja inferior ao número de prestadores de serviço habilitados.*

*7.4.8 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.*

*7.4.9 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.*

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

7.6 O autorizado deverá portar a cópia da Autorização em local de fácil visualização.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES (copiado da Portaria, portanto, não retirar itens)**

8.1 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 - informar aos visitantes sobre a biodiversidade e sobre a importância ecológica e social da unidade de conservação;

IX - se responsabilizar pelos procedimentos em casos de intoxicação alimentar resultantes do alimento comercializado;

X - zelar pela área objeto da Autorização e comunicar de imediato à unidade de conservação a utilização indevida por terceiros;

- XI - 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;
- XII - responsabilizar-se por todo resíduo gerado, inclusive aqueles não destinados adequadamente pelos seus clientes;
- XIII - dar destinação adequada aos resíduos gerados pelos seus clientes;
- XIV - 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;
- XV - responder civil, penal e administrativamente pelos atos de seus empregados, bem assim por danos ou prejuízos causados a terceiros e à unidade de conservação;
- XVI - adotar medidas preventivas para evitar a presença e introdução de vetores e pragas na unidade de conservação.
- XVII - permitir a vistoria da área do objeto da Autorização a qualquer tempo para o efetivo exercício da fiscalização;
- XVIII - 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;
- XIX - 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;
- XX - informar imediatamente à gestão da unidade de conservação quaisquer incidentes, acidentes ou outras situações anormais ocorridas;
- XXI - observar as normas existentes relacionadas à acessibilidade;
- XXII - manter os equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento para operar a prestação de serviço;
- XXIII - 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;
- XXIV - cumprir as normas de postura, higiene, limpeza, saúde pública, segurança pública, trânsito, meio ambiente, nos termos da legislação vigente;
- XXV - não suspender o serviço de comercialização de alimentos durante o horário de funcionamento sem prévia comunicação à unidade de conservação;
- XXVI - 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;
- XXVII - instalar e recolher toda a estrutura móvel e mobiliário como cadeiras, mesas e tendas antes e após a finalização de sua operação;
- XXVIII - 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;
- XXIX - garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos, observados os requisitos de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos nas legislações sanitárias vigentes;
- XXX - 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;

XXXI - dispor de instrumentos para destinação adequada dos resíduos sólidos, como separação de resíduos, em tamanho compatível com a quantidade de resíduos gerados;

XXXII - manter conservada e limpa a área de consumação, durante a operação e imediatamente após seu encerramento, responsabilizando-se pela higienização da área designada;

XXXIII - 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;

XXXIV - 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;

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

## **9. DAS OBRIGAÇÕES ADICIONAIS** (*excluir este item na integralidade quando não aplicável*)

**9.1.** A Autorização para a prestação do serviço de comercialização de alimentos na *nome da unidade de conservação* fica condicionada a realização de \_\_\_\_\_ *dias de serviço* sem remuneração por ano na *nome da unidade de conservação* de algumas das atividades listadas neste item: (sugestão de itens, podendo ocorrer a alteração dos mesmos, desde que em serviços realizados para apoio à gestão da *nome da unidade de conservação* com interface no serviço prestado)

*I - mutirão de limpeza;*

*II - manutenção de estruturas;*

**9.2.** A validação da realização das atividades será realizada pela *nome da unidade de conservação*.

## **10. DAS VEDAÇÕES** (copiado da Portaria, portanto, não retirar itens)

**10.1** 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.

Outras vedações mais específicas da unidade de conservação podem ser incluídas nesse tópico do Edital. Lembrando que a especificidade deve estar amparada/correlacionada nas vedações constantes na Portaria. **Excluir após leitura.**

**10.2** O não atendimento das obrigações e das vedações poderá gerar as penalidades previstas na Portaria n° x, de mês de 2019.

## **11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**11.1** 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.

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

**11.3** O ICMBio divulgará em seu site os autorizados para operar o serviço de comercialização de alimentos no *nome da unidade de conservação*.

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

**11.5** 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.

**11.6** 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.

*Cidade, xx de xxxx de 2019*

***NOME EM MAIÚSCULAS E NEGRITO***  
*(cargo do signatário com iniciais em maiúsculas)*

**ANEXO VI**  
**MODELO**  
**ADVERTÊNCIA OU SUSPENSÃO OU CASSAÇÃO**

Ao Sr (a) *nome da pessoa*

CNPJ/CPF: *informar número*

Nº da autorização: *informar número*

Considerando o estabelecimento da Portaria xx de xx de 2019, que dispõe sobre normas e procedimentos administrativos para autorização da prestação do serviço de comercialização de alimentos em unidades de conservação federais;

Considerando o capítulo IV que dispõe sobre as obrigações e vedações do prestador de serviço;

Considerando o Art. 24 que delega competência ao chefe da unidade de analisar e julgar as infrações cometidas pelos autorizados e que delega competência ao mesmo de aplicar as penalidades previstas na Portaria;

Tendo em vista que Vossa Senhoria cometeu infração prevista no Artigos 18, especificamente no item XXXX, aplica-se a penalidade de **advertência** como medida disciplinar na intenção de evitar a reiteração de atos desta natureza.

OU

Tendo em vista a aplicação de advertência em virtude do descumprimento do Art. 18, item xxx ocorrendo agora a reincidência de infração, a partir do descumprimento do Art 18, item xxx, aplica-se a penalidade de **suspensão** da prestação dos serviços de comercialização de alimentos na *nome da unidade* pelo prazo de xx dias a contar do dia xxx de xxx de 2019.

OU

Tendo em vista a aplicação de suspensão em virtude do descumprimento do Art. 18, item xxx ocorrendo novamente a reincidência de infração, a partir do descumprimento do Art 18, item xxx, aplica-se a penalidade de **cassação** da Autorização de nº \_\_\_\_ de prestação dos serviços de comercialização de alimentos na *nome da unidade*.

Com base na Lei 9784 de 29 de janeiro de 1999, o prestador de serviço poderá interpor recurso no prazo de cinco dias a contar da data de recebimento desta *advertência/suspensão* que será avaliada por comissão instituída no prazo de cinco dias.

Local, *dia do mês de 20xx*.

---

*Assinatura*

*NOME*



Documento assinado eletronicamente por **Homero de Giorge Cerqueira, Presidente**, em 11/12/2019, às 07:37, 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 **6349328** e o código CRC **0DD7CD5D**.