**GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS**

**Instituto Estadual de Florestas**

**Núcleo de Projetos Especiais**

ANEXO IV

MINUTA

EDITAL PARA CREDENCIAMENTO No/202xxx

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 Estadual de Florestas torna pública a abertura do processo de credenciamento de pessoas físicas 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 IEF nº 78, de 20 de dezembro de 2024, das demais legislações que o fundamentam e às condições e exigências estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO
	1. Este documento tem por objetivo fornecer aos interessados na prestação de serviços de comercialização de alimentos na (*nome da unidade de conservação*) informações *s*obre o credenciamento e as especificações básicas que deverão ser seguidas para o atendimento do objeto deste Edital.
	2. Constitui objeto deste Edital o credenciamento para concessão de Autorização de pessoas físicas 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 não oneroso.
	3. Conforme disposto na Portaria IEF nº 78, de 20 de dezembro de 2024, entende-se que a comercialização de alimentos realizada por prestadores de serviço autorizados em unidades de conservação estaduais compreende a venda direta, em caráter eventual, de modo estacionário ou não, conforme as seguintes categorias de equipamentos: *(conforme especificado na Portaria, caso seja necessário, definir as medidas de cada equipamento e a área máxima a ser ocupada na UC - excluir após leitura)*
* Categoria A: alimentos comercializados em veículo automotor ou rebocável adaptado, com instalações que propiciem o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos e com sistema autônomo de água e depósito dos respectivos resíduos líquidos gerados;
* Categoria B: alimentos comercializados em veículo de propulsão humana, dotado de duas rodas, correspondente a uma bicicleta adaptada ou veículo similar, que permita o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos;
* Categoria C: alimentos comercializados em barracas desmontáveis, adaptados para o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos;
* Categoria D: alimentos comercializados em carrinhos ou tabuleiros, assim considerados os equipamentos tracionados, impulsionados ou carregados pela força humana, que não possuam espaços físicos para manipulação de alimentos.
	1. Informações gerais da unidade de conservação

Descrever brevemente sobre a unidade de conservação em questão, sobre a demanda por serviço de comercialização de alimentos, além de informações gerais sobre a prestação do serviço na UC.

1. DAS CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO

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

1. - Requerimento de Autorização, devidamente preenchido e assinado conforme Anexo I, indicando dados do prestador de serviço, grupo de alimentos a serem comercializados, conforme Item 5 deste edital, local de interesse e os dias e períodos requeridos para o funcionamento;
2. - Fotocopia do RG e do CPF do prestador de serviço;
3. - 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 II;

V -Certificado de Curso de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação.

* 1. Não poderão participar da habilitação, pessoas físicas que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, enquanto perdurar o prazo estabelecido na sanção aplicada.
	2. Somente poderão ser habilitados, maiores de 18 (dezoito) anos de idade.
	3. O prestador de serviço deverá encaminhar a documentação:
		1. Física, pessoalmente ou pelo correio, no endereço: NOME DA UNIDADE DE CONSERVAÇÃO - IEF ENDEREÇO
		2. ou eletrônica, para o endereço eletrônico: xxxxxxxx@meioambiente.mg.gov.br
1. DA VIGÊNCIA DO EDITAL DE CHAMAMENTO PARA CREDENCIAMENTO
	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.
	2. As datas de solicitação da habilitação serão realizadas no período de *xx a xx do ano de 202x*

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.

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.

O cronograma com todas as etapas da habilitação até a divulgação dos autorizados está na tabela abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| **Fases** | **Datas** |
| Habilitação | Xx/xx/xxxx a xx/xx/xxxx |
| Resultado da habilitação | Xx/xx/xxxx |
| Prazo recursal | Xx/xx/xxxx |
| Resultado do credenciamento | Xx/xx/xxxx |
| Prazo recursal | Xx/xx/xxxx |
| Emissão das Autorizações | Xx/xx/xxxx |
| Divulgação da lista final dos Autorizados | Xx/xx/xxxx |

* 1. A lista de habilitados estará disponível em xx/xx/xxxx na sede da unidade (*indicar outros locais de divulgação)*.
	2. 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. 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 IEF no link*: INSERIR LINK*
1. DO CREDENCIAMENTO
	1. Após o processo de habilitação, o IEF, por meio da unidade de conservação ou comissão a ser instituída, analisará os recursos eventualmente interpostos e, observando todos os requisitos e normas estabelecidas nesse Edital, emitirá a Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos (Anexo III).
	2. Serão credenciados quantos prestadores de serviços atenderem aos requisitos do credenciamento aqui estabelecidos, assim como em seus anexos.
	3. A Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos é um documento pessoal e intransferível.
	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.
	5. A Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos será válida por um período de *xx* meses a partir da data de sua emissão, podendo ser renovada a partir de atualização cadastral.
	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 no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência, não lhe sendo devido qualquer espécie de indenização, considerando o disposto na Portaria.
	7. São requisitos para renovação da Autorização para prestação de serviço de comercialização de alimentos em unidades de conservação:
2. - Manifestação formal do prestador de serviço à administração da unidade de conservação com, no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência do término do prazo de vigência da Autorização para prestação do serviço de comercialização de alimentos em unidades de conservação;
3. - Inexistência de pendências ou restrições em nome do prestador de serviço, junto a unidade de conservação;
4. - Fotocópia do comprovante de residência, caso haja mudança de endereço.
	1. Caso o autorizado não tenha mais interesse na continuidade da prestação do serviço na unidade, deverá comunicar o fato à unidade de conservação, por escrito, para o devido cancelamento da Autorização.
5. 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.

* 1. Durante o processo de habilitação, os prestadores de serviço deverão indicar qual (is) grupo (s) de alimentação pretendem comercializar na *unidade de conservaçã*o conforme disposto abaixo:
1. - Grupo 1: Lanches rápidos como pizza, sanduíches, pastel, cachorro quente, salgados entre outros
2. - Grupo 2 - Refeições como massas entre outros pratos prontos;
3. - Grupo 3: Lanches especiais como alimentos vegetarianos, veganos, sem glúten ou lactose entre outros;
4. - Grupo 4: Sobremesas e complementos como doces, sorvetes, açaí, cafés entre

outros.

* 1. O prestador de serviço deverá selecionar o grupo preferencial 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 (EXCLUIR CASO NÃO SEJA NECESSÁRIO)

1. DA OPERAÇÃO
	1. As atividades desenvolvidas sob o ânimo 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.

* + 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 |
| A | 1 | Estacionamento A | 1 | Todos os fins de semana desde o dia 01 de julho de 2025 até 31 de janeiro de 2026; durante todo o mês de julho e janeiro e feriados. |
| 2 | 1 |
| 3 | 1 |
| 4 | 1 |
| B | 4 | Estacionamento A | 2 | Todos os fins de semana desde o dia 01 de julho de 2025 até 31 de janeiro de 2026; 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 o atrativo A e o atrativo B | 10 | Todos os fins de semana desde o dia 01 de julho de 2025 até 31 de janeiro de 2026; durante todo o mês de julho e janeiro e feriados. |

* 1. Os horários de venda de alimentação deverão ocorrer entre 08:00 e 17 horas. *(INDICAR HORÁRIO)*, podendo ser definidos horários de início e fim das principais refeições (café da manhã, almoço e jantar), desde que divulgado aos visitantes.
	2. Nos casos de utilização de veículos para o transporte de alimentos e estruturas, o deslocamento dos veículos deverá ocorrer preferencialmente antes e após o horário de visitação e deverá ser informado no formulário de solicitação.

*Importante informar que a cada novo 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.

*A unidade deverá avaliar se necessitará de sorteio/escalonamento que ocorrerá quando o número de habilitados for superior ao número 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, para datas de maior demanda, por exemplo. Poderá fragmentar as vagas por grupos de alimentação e categorias, por exemplo.*

* 1. 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 OU *(escolher uma das opções)*
	2. 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: *(descrever metodologia)*

6.4.9 O IEF 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.

* 1. 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, inclusive sanitária, aos visitantes.
	2. O autorizado deverá portar a cópia da Autorização em local de fácil visualização.
1. DAS OBRIGAÇÕES
	1. Cabe ao prestador de serviço autorizado as seguintes obrigações:
2. - 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;
3. - tratar cuidadosamente os visitantes aperfeiçoando o processo de comunicação e contato com o público, com cortesia, moralidade, boa conduta, urbanidade, disponibilidade e atenção;
4. - manter os dados do credenciamento e habilitação atualizados junto à unidade de conservação;
5. - exercer exclusivamente os serviços previstos na Autorização, incluindo categorias, dias, horários e locais permitidos;
6. - respeitar e fazer respeitar a legislação pertinente;
7. - ter conhecimento sobre as regras da unidade de conservação, conforme estabelecido em seu Plano de Manejo, bem como respeitá-las e zelar pelo seu cumprimento;
8. - responsabilizar-se pela garantia dos padrões de segurança alimentar dos produtos comercializados;
9. - zelar pela área objeto da Autorização e comunicar de imediato à unidade de conservação a utilização indevida por terceiros;
10. - realizar o adequado gerenciamento, dando adequada destinação, aos resíduos produzidos durante a operação das atividades no interior da unidade de conservação;
11. - orientar os clientes sobre procedimentos relacionados à coleta, acondicionamento e à deposição do lixo durante a visita, bem como responsabilizar-se por todo resíduo gerado, inclusive aqueles não destinados adequadamente pelos seus clientes;
12. - responder civil, penal e administrativamente por seus atos, assim como por danos ou prejuízos causados a terceiros e à unidade de conservação;
13. - adotar medidas preventivas para o controle integrado de vetores e pragas nas instalações e equipamentos utilizados para prestação do serviço na unidade de conservação, observados os requisitos definidos na legislação e as normas da Unidade de Conservação;
14. -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;
15. - 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;
16. - informar imediatamente à gestão da unidade de conservação quaisquer

incidentes, acidentes ou outras situações anormais ocorridas;

1. - manter os equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento para operar a prestação de serviço;
2. - prestar informações à unidade de conservação acerca do quantitativo de

pessoas atendidas e/ou quantidade de itens comercializados durante o prazo de validade da Autorização;

1. - cumprir as normas de postura, higiene, limpeza, saúde pública, segurança pública, trânsito, meio ambiente, nos termos da legislação vigente;
2. - não suspender o serviço de comercialização de alimentos durante o horário autorizado sem prévia comunicação à unidade de conservação;
3. - manter em local visível, durante o horário de prestação do serviço, os documentos necessários à identificação e à autorização de operação, incluindo os exigidos pela Vigilância Sanitária, quando couber;
4. - instalar e recolher toda a estrutura móvel e mobiliário, como cadeiras, mesas e tendas antes e após a finalização de sua operação;
5. – identificar os alimentos preparados fora da unidade de conservação com as seguintes informações: denominação do produto, nome do produtor e endereço, data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade;
6. - garantir as condições sanitárias e a higienização dos alimentos, observados os requisitos de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados estabelecidos nas legislações sanitárias vigentes, em especial observando o disposto na Resolução nº 216/2004 da ANVISA;
7. - 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;
8. - manter conservada e limpa a área de exposição dos alimentos e consumação, durante a operação e imediatamente após seu encerramento, responsabilizando-se pela desinfecção e higienização da área designada;
9. - 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;
10. - dispor de sistema próprio de energia, água, esgoto, limpeza e outros decorrentes da instalação e do uso dos equipamentos, caso necessário;
11. - manter, no exercício de suas atividades, estrita obediência aos direitos do consumidor;
12. – afixar em local visível um cardápio informando os preços dos produtos;
13. - permitir a vistoria dos equipamentos e instalações a qualquer tempo, para o efetivo exercício da fiscalização;
14. – garantir que o transporte, preparo e armazenamento de alimentos tenham as condições necessárias de higienização, iluminação, temperatura e ventilação;
15. - realizar manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios utilizados no preparo dos alimentos;
16. – apresentar-se com vestimentas ou uniformes conservados e limpos;
17. – garantir que os alimentos sejam acondicionados e armazenados em locais seguros, que estejam fora do alcance da fauna silvestre;

XXXV- garantir que o óleo e a gordura utilizados na fritura de alimentos sejam substituídos com regularidade e não se constituam fonte de contaminação;

1. – manter os utensílios utilizados na consumação de alimentos devidamente higienizados e armazenados em locais protegidos;
2. – disponibilizar gratuitamente itens necessários para o consumidor, como guardanapos, copos, embalagens para os lanches, dentre outros.
3. DAS CONTRAPARTIDAS

Serão exigidas as seguintes contrapartidas aos prestadores de serviço:

I– colaborar com a manutenção e limpeza das áreas e estruturas em que os prestadores de serviços atuem dentro da UC;

1. – colaborar com ações voluntárias e projetos do IEF a serem definidos em comum acordo entre o prestador de serviço e o gestor da unidade de conservação;
2. - apoiar a divulgação dos atrativos turísticos da unidade de conservação
3. - realizar monitoramento do impacto da visitação na UC;

Parágrafo único. A unidade de conservação será a responsável por efetuar o monitoramento da realização das atividades previstas.

1. DAS VEDAÇÕES
	1. Ao prestador de serviço autorizado é vedado:
2. - prestar serviços sem a Autorização para comercialização de alimentos emitida pela unidade de conservação;
3. - prestar ao visitante, dentro da unidade de conservação, serviços que não estejam devidamente autorizados, bem como comercializar itens que não sejam caracterizados como alimentos;
4. - utilizar a logomarca do IEF/Governo de Minas em materiais produzidos para divulgação dos serviços, em formato digital ou impresso, sem a prévia autorização do IEF, ou em locais não autorizados.
5. - utilizar, expor e divulgar propagandas, material promocional ou de comunicação visual em locais não autorizados;
6. - realizar a prestação do serviço fora das áreas delimitadas e autorizadas pela unidade de conservação;
7. - instalar estruturas e equipamentos sem prévia autorização da gerência da unidade de conservação, que alterem a funcionalidade das mesmas ou cubram a sinalização da unidade de conservação;
8. - vender, locar, arrendar, terceirizar ou ceder, a qualquer título, a Autorização;
9. - alimentar e molestar a fauna silvestre;
10. - realizar tentativas de resgate ou salvamento de fauna sem prévia comunicação

com o IEF;

1. - abandonar na unidade de conservação ou em seu perímetro dejetos produzidos a

partir da prestação do serviço autorizado;

1. - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;
2. - alterar a categoria do equipamento autorizado, sem prévia autorização da unidade de conservação
3. - danificar, perfurar ou alterar permanentemente qualquer área dentro da unidade de conservação;
4. – realizar e/ou permitir qualquer alteração que comprometa a biota, a vegetação nativa e os cursos d’água existentes, conforme apontado no plano de manejo da UC;
5. – realizar e/ou permitir, durante as atividades e processo de estruturação, qualquer tipo de movimentação de terra, quebra ou retirada de rochas, exceto em casos previamente autorizados;
6. – permitir a circulação de animais domésticos na área de consumação, salvo cão guia ou animais em situações especiais de resgate;
7. - entregar mercadoria ilícita, falsificada, furtada, deteriorada, danificada ou inadequada para o uso, como se verdadeira ou perfeita fosse;
8. – realizar alteração de substância, qualidade ou quantidade da mercadoria

comercializada;

1. - estocar quaisquer tipos de materiais e equipamentos fora das áreas autorizadas;
2. – agendar qualquer programação ou realizar eventos na área de prestação do serviço, de qualquer natureza, sem a prévia aprovação formal pela gerência da UC;
3. – manipular alimentos com lesões na pele e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.

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

* 1. O não atendimento das obrigações e das vedações poderá gerar as penalidades previstas na Portaria IEF nº 78, de 20 de dezembro de 2024.
1. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS
	1. Os serviços desenvolvidos sob o âmbito dessa Autorização limitam-se à comercialização de alimentos, devendo respeitar locais e períodos especificamente autorizados e as normas internas da unidade de conservação, sem prejuízo das demais restrições previstas em lei ou seus regulamentos.
	2. O IEF dará ampla divulgação deste Edital aos diversos setores interessados.
	3. O IEF divulgará em seu site os autorizados para operar o serviço de comercialização de alimentos no n*ome da unidade de conservação.*
	4. Os casos omissos nesta Portaria serão resolvidos pela Diretoria de Unidades de Conservação, com a devida observância à legislação e às normas vigentes.
	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.
	6. Qualquer pessoa poderá impugnar o presente Edital, com antecedência mínima de 10 (dias) da data limite para envio da documentação para habilitação, de forma eletrônica, pelo e-mail parc@meioambiente.mg.gov.br.
	7. 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.

Belo Horizonte xx de xxxx de 202xx

*(cargo do signatário com iniciais em maiúsculas. Nome da Unidade de Conservação)*