

CHAMAMENTO DE VAGAS REMANESCENTES NAS FEIRAS LIVRES NOTURNAS CONFORME EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 02/GS/2023 – PA nº 27.571/2021 DE ACORDO COM AS CLÁUSULAS E CONDIÇÕES DESCRITAS.

O município de Sorocaba, representado pela **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO, ECONÔMICO E TURISMO (SEDETUR)**, por meio da Divisão de Desenvolvimento de Fomento ao Turismo e Agronegócios, torna público o presente chamamento de vagas remanescentes conforme cláusula 2.2 do edital credenciamento nº02/GS/2023, publicado no diário oficial do município em 14 de março de 2023, <https://noticias.sorocaba.sp.gov.br/wp-content/uploads/2023/03/noticias.sorocaba.sp.gov.br-3190-14-de-marco-de-2023.pdf>, visando o preenchimento de vagas remanescentes nas feiras livres noturnas do município de Sorocaba, por meio de emissão de **Termo de Uso de Espaço Público**, a título oneroso, com fundamento neste edital e no Artigo 12 do Decreto Municipal 25.973 de 17 de novembro de 2020 e demais normas que regem a matéria, observadas as regras do presente edital e seus anexos.

1. O presente chamamento visa tornar público o interesse da municipalidade em receber inscrições de pessoas jurídicas para cadastro o visando o preenchimento de vagas remanescentes nas feiras livres descritas conforme Anexo I - Relação das feiras livres por dia, nos grupos de comércio descritos no Anexo II, no período de **16 de Outubro de 2023 até 10 de novembro de 2023 (26 dias corridos)**, das 08h30min às 12h30 das 13h30 às 16h00min, por meio de formulário padronizado, as feiras por ordem de interesse do inscrito serão assinaladas no Anexo III – Formulário de Inscrição.

2. As inscrições deverão ser protocoladas junto à Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo – SEDETTUR, na Universidade do Trabalhador, Empreendedor e Negócios - UNITEN, sita à Avenida General Osório, 1840 – Vila Barão - Sorocaba – SP, no período de **16 de outubro a 10 de Novembro de 2023 (26 dias corridos)**, no horário das 08h30min às 12h30 das 13h30 às 16h00min;

2.1 Não serão aceitas inscrições para o grupo XVII Pastéis para a Feira do parque do Espanhóis.



3. Os feirantes habilitados deverão iniciar suas atividades em até 30 dias após a assinatura do Termo de Uso de Espaço Público ou retirada do Selo Feira Legal.

**Paulo Henrique Marcelo
Secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo**

Anexo I

Relação das feiras livres por dia:

TERÇA-FEIRA	
Pq. das Águas	R. Joaquim Ferreira Barbosa - Jardim Maria do Carmo, Sorocaba - SP
Pq. dos Espanhóis	R. Dr. Campos Salles, S/n - Vila Assis, Sorocaba – SP
QUINTA - FEIRA	
Wanel Ville V	Rua Fernando Antônio Guerner de Camargo

Horário de funcionamento (Conforme Lei 11.082/2015):

II - feiras noturnas:

a) de terça a sexta, com período estabelecido pelo Poder executivo(17h às 22h) conforme estudo de viabilidade para cada local;

b) serão considerados como período de tolerância para montagem e desmontagem dos módulos de vendas, 3 (três) hora antes do início e 2 (duas) horas após o término, liberando a via para o serviço de limpeza e higienização.

Os feirantes habilitados deverão iniciar suas atividades em até 30 dias após a assinatura do Termo de Uso de Espaço Público ou retirada do Selo Feira Legal.

ANEXO II

Relação de grupos de comércio:

Grupo	Produtos	Complemento
I	Frutas, verduras e legumes	Frutas frescas nacionais e/ou importadas de época. A manipulação dos alimentos deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária.
II	Pescados	De toda espécie, resfriados ou congelados. Somente serão autorizados os produtos certificados por algum órgão de inspeção S.I.S.B.I. (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.S.P. (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) e S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal - Sorocaba). Os veículos deverão ser dotados de sistemas de refrigeração, que conservem os produtos em perfeitas condições de consumo à temperatura julgada conveniente pelo órgão municipal competente. Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica, sendo de exclusiva responsabilidade do feirante.

Grupo	Produtos	Complemento
III	Aves abatidas e derivados	Resfriados ou congelados. Somente serão autorizados os produtos certificados por algum órgão de inspeção: S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.S.P. (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) e S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal - Sorocaba). Os veículos deverão ser dotados de sistemas de refrigeração, que conservem os produtos em perfeitas condições de consumo à temperatura julgada conveniente pelo órgão municipal competente. Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica, sendo de exclusiva responsabilidade do feirante.
IV	Flores	Artificiais e naturais, cortadas ou envasadas, mudas, sementes, plantas, vasos, adubos e artigos correlatos.
V	Cereais (condimentos)	Cereais em grãos alimentícios, moídos, alimentos enlatados, empacotados derivados e temperos e produtos naturais e fitoterápicos em geral, autorizados pelos órgãos competentes. A manipulação dos produtos alimentícios deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária.
VI	Doces, mel, pães, geleias, bolos e biscoitos	Doces e geleias industrializados ou artesanais (compotas). Somente serão autorizados os produtos inspecionados pela VISA. Mel e outros produtos similares. Somente serão autorizados os produtos certificados por algum órgão de inspeção: S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.S.P. (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) e S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal - Sorocaba). A manipulação dos produtos alimentícios deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária.

		Pães, bolos e biscoitos artesanais. Os produtos devem conter etiqueta do fornecedor, em letras legíveis, detalhando as seguintes informações: I - nome empresarial do fabricante; II - número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - do fabricante; III - endereço completo do fabricante; IV - número do telefone do fabricante; V - data da fabricação e do vencimento (validade).
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Grupo	Produtos	Complemento
VII	Frios	Embutidos: de carne suína, bovina e aves nacionais e/ou importadas, tais como: linguiça, paios, salsichas, salames, carnes e toucinhos defumados e salgados, patês, carne seca, bacalhau, peixes secos. Laticínios: produtos similares e derivados de leite nacionais e/ou importados. Em conserva e frutas secas: frutas secas nacionais e/ou importadas, azeites, mel, grãos, alimentos enlatados perecíveis e industrializados, doces finos de corte industrializado e conservas em geral. Somente serão autorizados os produtos certificados por algum órgão de inspeção: S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.S.P. (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) e S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal - Sorocaba). A manipulação dos produtos alimentícios deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária. Os veículos deverão ser dotados de sistemas de refrigeração, que conservem os produtos em perfeitas condições de consumo na temperatura julgada conveniente pelo órgão municipal competente. Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica, sendo de exclusiva responsabilidade do feirante.
VIII	Ovos	Naturais e/ou industrializados desde que aprovados pelos órgãos de vigilância sanitária.
IX	Café, chá, pão de queijo e salgados assados	Café moído, café em grão, café gourmet e solúvel. Chá, sucos, pão de queijo, pães caseiros e salgados assados (tipo esfirra). Bebidas quentes (café com leite, Ovomaltine, cappuccino, achocolatado, chá). Salgados assados (esfirra, pizza, pão de queijo, enroladinhos, empadas, fogazza) A manipulação de alimentos deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária. Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica, sendo de exclusiva responsabilidade do feirante.
X	Utilidades domésticas	Panos de prato, toalhas de mesa, vassouras, espanadores, escovas, cestos, balaies, pilões, sacolas de pano ou palhas, utensílios de plástico, vidro ou ferro, louças esmaltadas, utensílios domésticos, talheres de mesa, cortinas, coadores, pequenos artefatos de madeira, alumínio, acessórios de fogões e painéis e outros produtos similares, além de pequenos reparos em utensílios domésticos, ferramentas e produtos de limpeza Exigência: Para produtos de limpeza somente aqueles que possuem liberação dos órgãos de controle, expostos na embalagem original;
XI	Armarinhos e bijuterias	Artefatos de couro, capas, sacolas e brinquedos em geral.
XII	Roupas em geral	Confecções em geral, inclusive meias, cintos e lenços.
XIII	Calçados em geral	Todos os tipos de calçados, bem como seus acessórios.

Grupo	Produtos	Complemento
XIV	Tapioca, churros, milho verde e derivados (pamonha, curau)	Tapiocas, milho verde cozido e derivados, como pamonha e curau. A manipulação dos alimentos deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária. Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica, sendo de exclusiva responsabilidade do feirante.
XV	Caldo de cana, suco natural ou industrializado e água de coco	Caldo de cana, sucos naturais de frutas, água de coco, água mineral e refrigerantes. Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica. A manipulação dos alimentos deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária.
XVI	Artigos para pets (exceto medicamentos)	Ração em embalagem original, ficando vedada a venda a granel. Artigos cosméticos para animais e produtos diversos.
XVII	Pastéis, massa para pastéis, salgados fritos na hora e bebidas não alcoólicas	Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica. A manipulação dos alimentos deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária.
XVIII	Massas	Massas congeladas e frescas em geral, pão de queijo congelado e produtos pré-cozidos resfriados. Os produtos devem conter etiqueta do fornecedor, em letras legíveis, origem e data de validade e aprovação de um órgão de inspeção.
XIX	Acessórios de celulares e periféricos	Todos os tipos de insumos e acessórios para smartphones.

Art. 6º Para feiras noturnas serão permitidos, além dos grupos de comércio descritos no artigo anterior deste regulamento, barracas com os seguintes grupos:

Grupo	Produtos	Complemento
XX	Lanches em geral e bebidas não alcoólicas	A manipulação dos alimentos deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária.
XXI	Pipocas, amendoim, doces e demais guloseimas	De toda espécie, resfriados ou congelados. Somente serão autorizados os produtos certificados por algum órgão de inspeção S.I.S.B.I. (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal), S.I.F. (Serviço de Inspeção Federal), S.I.S.P. (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo) e S.I.M. (Serviço de Inspeção Municipal - Sorocaba). Os veículos deverão ser dotados de sistemas de refrigeração, que conservem os produtos em perfeitas condições de consumo à temperatura julgada conveniente pelo órgão municipal competente. Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica, sendo de exclusiva responsabilidade do feirante.

Grupo	Produtos	Complemento
XXII	Salgados (fritura), batata frita	A manipulação dos alimentos deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária.
XXIII	Churrasquinhos, linguiças e carnes de quaisquer espécies, sob procedência controlada	A manipulação dos alimentos deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária.
XXIV	Sorvetes	Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica. A manipulação dos alimentos deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária.
XXV	Comidas típicas	Que estejam ligadas à tradição cultural das cozinhas nacional e/ou internacional; Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica. A manipulação dos alimentos deverá obedecer rigorosamente as normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária.