

**EDITAL DE CREDENCIAMENTO Nº 02/GS/2023 – PA nº 27.571/2021**  
**PARA CREDENCIAMENTO DE FEIRANTES PARA PREENCHIMENTO DAS FEIRAS**  
**LIVRES NOTURNAS DE SOROCABA**

O município de Sorocaba, representado pela **SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, E TURISMO (SEDETUR)**, por meio da Divisão de Fomento ao Turismo, torna público o presente edital, para credenciamento e recadastramento de feirantes, visando o preenchimento de vagas nas Feiras Livres **Noturnas** do município de Sorocaba, por meio de emissão de Termo de Autorização, a título oneroso, com fundamento neste edital e no Artigo 12 do Decreto Municipal 25.973/2020 e demais normas que regem a matéria, observadas as regras do presente edital e seus anexos.

1. O presente edital de credenciamento e recadastramento visa tornar público o interesse da municipalidade em receber inscrições de pessoas jurídicas para cadastro e recadastro visando o preenchimento de vagas nas feiras livres **noturnas** descritas conforme Anexo I nos grupos de comércio descritos no Anexo II.
2. As inscrições deverão ser protocoladas junto à Secretaria de Desenvolvimento Econômico e Turismo - SEDETUR, na UNITEN - Avenida General Osório, 1840 – Vila Barão - Sorocaba – SP, no período de **11 de Março até 12 de Abril de 2024 no horário das 08h às 12h e das 13h30 às 16h (segunda-sexta)**, por meio de formulário padronizado (Anexo III).
3. Os feirantes habilitados deverão iniciar suas atividades em até 30 dias após a assinatura do Termo de Uso de Espaço Público, podendo ser solicitado prorrogação por igual período.

**Paulo Henrique Marcelo**

**Secretário de Desenvolvimento Econômico e Turismo**

## Anexo I

### Relação das feiras livres noturnas

<b>NOME DA FEIRA</b>	<b>DIA</b>	<b>ENDEREÇO</b>
Guaíba	Terça - Feira	Áreas Públicas entre a Rua Benedita Conceição Gomes Perbelini e Rua Zoraida de Barros Nardi
Parque das Águas	Terça - Feira	Marginal Dom Aguirre – Jd. Maria do Carmo
Wanel Ville	Quinta- Feira	Rua Fernando Antônio Guerner de Camargo
Parque dos Espanhóis	Sexta-Feira	Rua Dr Campos Salles – Vila Assis

### **Horário de funcionamento das Feiras Noturnas**

**(Conforme Lei Municipal 11.082/2015):**

- 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.**

## ANEXO II

### Relação de grupos de comércio Grupo Produtos

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. <b>Exigência: Manter unidade autônoma de energia elétrica, sendo de exclusiva responsabilidade do feirante.</b>
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. <b>Exigência: Manter unidade autônoma de energia elétrica, sendo de exclusiva responsabilidade do feirante.</b>
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 às 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).
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 às 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. <b>Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica, sendo de exclusiva responsabilidade do feirante.</b>
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 às normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária. <b>Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica, sendo de exclusiva responsabilidade do feirante.</b>
X	UTILIDADES DOMÉSTICAS	Panos de prato, toalhas de mesa, vassouras, espanadores, escovas, cestos, balaios, 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 panelas 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.
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 às normas estabelecidas pelos órgãos de vigilância sanitária. Exigência: manter unidade autônoma de energia elétrica, sendo de exclusiva responsabilidade do feirante.
	CALDO DE CANA, SUCO NATURAL OU INDUSTRIALIZADO E ÁGUA DE COCO	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	XVII PASTÉIS, MASSA PARA PASTÉIS, SALGADOS FRITOS NA HORA E BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS	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".

**Conforme Artigo 6 do Decreto Municipal 25.973/2020:** 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.
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.

## Anexo III - Formulário de Inscrição

Nome: \_\_\_\_\_ Nº Requerimento: \_\_\_\_\_

Inscrição Municipal: \_\_\_\_\_ Inscrição Estadual: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_ Telefone: \_\_\_\_\_

Celular: \_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_

Endereço Residencial: \_\_\_\_\_

### Observações de Preenchimento:

**Grupo de Comércio:** Anotar o Grupo de Comércio conforme relação estabelecida no Anexo II.

**Espaço Físico:** Anotar o interesse da quantidade de espaços físicos de 2 x 2,5 metros de **1 até 4**.

NOME DA FEIRA	DIA	ENDEREÇO DA FEIRA	GRUPO COMÉRCIO I a XXV	ESPAÇO 2 x 2,5 m 1 a 4 (Módulos)
Parque das Águas	Terças	Marginal Dom Aguirre – Jd Maria do Carmo		
Guaíba	Terças	Áreas Públicas entre a Rua Benedita Conceição Gomes Perbelini e Rua Zoraída de Barros Nardi		
Wanel Ville	Quintas	Rua Fernando Antônio Guerner de Camargo		
Parque dos Espanhóis	Sextas	Rua Dr. Campos Salles - Vila Assis		

Declaro ter plena ciência e concordância com o exposto no edital de credenciamento que regulamenta este processo.

Assinatura do Inscrito: \_\_\_\_\_ Data da Entrega: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Servidor: \_\_\_\_\_ Data do Recebimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_