

## EDITAL DE CREDENCIAMENTO PÚBLICO SECULT Nº 05/2020

A Prefeitura Municipal de Sorocaba, por intermédio da Secretaria da Cultura, torna público o processo de credenciamento de entidades beneficentes interessadas em comercializar alimentos em eventos da programação de Carnaval 2020, realizada pela Secretaria da Cultura.

### 1. DO OBJETO:

Chamamento Público por meio da Secretaria da Cultura para credenciamento de entidades beneficentes interessadas em comercializar alimentos e bebidas não alcoólicas em eventos da programação de Carnaval 2020, realizada pela Secretaria da Cultura. Poderão se inscrever empreendedores que comercializam:

### 2. QUEM PODE PARTICIPAR:

2.1 Entidades beneficentes, de utilidade pública, interessadas em comercializar alimentos em eventos da programação de Carnaval 2020.

### 3. DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ALIMENTOS:

3.1 O armazenamento, o transporte, a manipulação e a venda de alimentos deverão observar a legislação sanitária pertinente em vigor, tanto em âmbito federal, estadual e municipal.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Ficará por conta da Vigilância Sanitária a fiscalização e identificação das condições higiênico-sanitárias, bem como, o real cumprimento das boas práticas nas atividades relacionadas com alimentos, equipamentos e utensílios mínimos para a comercialização de alimentos para a segurança sanitária.

### 4. DO JULGAMENTO, DO CREDENCIAMENTO, DA DIVULGAÇÃO DO RESULTADO E DO RECURSO

4.1. A documentação referente à habilitação do credenciamento será objeto de análise da Secretaria da Cultura, que verificará a conformidade dos documentos com as exigências do edital, sendo desclassificadas, motivadamente, aquelas que não estejam adequadas aos requisitos estabelecidos neste edital e seus anexos.

4.2. As propostas poderão ser submetidas **do dia 22 de janeiro a 06 de fevereiro de 2020 das 9h às 16h na Secretaria de Cultura**, localizada na Av. Afonso Vergueiro, s/nº (Casa 52).

4.3. A lista com os nomes das inscrições deferidas e indeferidas será publicada no Diário Oficial do Município de Sorocaba no dia **11/02/2020**.

4.4. Os interessados com inscrição indeferida poderão recorrer do resultado publicado apresentando razões devidamente fundamentadas e por escrito, em até **02 (dois) DIAS ÚTEIS após a publicação**.

4.4.1. O recurso deverá ser entregue via documento **PROTOCOLADO** da mesma forma que foi entregue a documentação para inscrição na Secretaria da Cultura, localizada na Avenida Afonso Vergueiro, s/nº (Casa 52).

4.5. A lista definitiva com os nomes das inscrições deferidas será publicada no Diário Oficial do Município de Sorocaba, ao final do prazo recursal.

4.6. A escolha das entidades e de seus respectivos locais de comercialização será feita conforme a demanda de alimentos a serem comercializados em cada local/evento. Havendo mais de uma entidade que atenda

às necessidades do evento, será realizado sorteio público, na sede da Secretaria da Cultura. A data do sorteio também será comunicada previamente por meio do Diário Oficial do Município, bem como o número de entidades a serem sorteados e a quantidade de entidades a comercializarem cada tipo de alimento, conforme demanda de cada evento.

4.7. Não havendo número suficiente de entidades inscritas, conforme demanda de cada evento, as vagas remanescentes poderão ser preenchidas por empreendimentos de organizações sociais indicadas pelo Fundo Social de Sorocaba.

4.8. A lista final dos sorteados, (local de comercialização de cada entidade) será registrada em ata e assinada pelos presentes.

4.9. Os cadastros homologados terão validade para comercialização durante a programação de carnaval 2020.

4.10. A Prefeitura de Sorocaba não fornecerá energia elétrica ao sorteado.

4.11. A Prefeitura de Sorocaba não fornecerá tendas, sombreiros, pelas mesas e cadeiras utilizadas no evento por cada estabelecimento. Assim como a montagem e desmontagem de barracas ou quaisquer estruturas a serem utilizadas pelos empreendedores para comercialização dos alimentos será de total responsabilidade dos mesmos.

## **5. DOS DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA PARTICIPAÇÃO:**

### **5.1. DO ENVELOPE HABILITAÇÃO**

I - cópia simples do documento de identidade; da inscrição no Cadastro de Pessoa Física (CPF) e do comprovante de endereço (Redação dada pelo Decreto nº 23.264/2017) do representante da entidade, que deverá ter sede no município de Sorocaba;

II - descritivo dos equipamentos que serão utilizados indicando de qual modo irá atender as exigências da legislação sanitária de higiene e segurança dos alimentos, bem como, controle de geração de odores, fumaça e ruídos;

III - relação de alimentos, os quais desejam comercializar e a forma de manipulação, armazenamento e entrega ao cliente;

IV - no caso de a entidade vir a contratar funcionário para o exercício de sua atividade deverá observar a legislação pertinente ao microempreendedor e ainda, a legislação trabalhista, o mesmo se aplica ao autônomo, no que diz respeito à relação de auxiliares, dos quais, deve apresentar o respectivo documento de identidade, Cadastro de Pessoa Física (CPF), CTPS registrada, e, atestado médico de aptidão para o exercício da atividade, se já contratado. Na hipótese de admissão/demissão do auxiliar, o permissionário fica obrigado a informar todos os procedimentos de entrada, baixa e pagamento das verbas rescisórias no caso de rescisão da atividade laboral;

V – cópia atualizada e simples do certificado de conclusão do curso de boas práticas de manipulação de alimentos prestado pela Vigilância Sanitária em nome do(s) titular(es) que desempenha(m) a atividade empresarial, bem como dos auxiliares referidos no inciso anterior; (Redação dada pelo Decreto nº 23.264/2017)

**PARÁGRAFO ÚNICO:** Só serão aceitos comprovantes de endereços expedidos há no máximo 03 (três) meses, e de interessados residentes no município há pelo menos três (3) anos e que estejam em nome:

- I - Do próprio representante da entidade;
- II - De pessoa da família, desde que devidamente comprovado o grau de parentesco; e
- III - Do locador, mediante apresentação do contrato de locação com firma reconhecida.

## **5.2 DO ENVELOPE DE PROPOSTAS:**

- I - a descrição do equipamento a ser utilizado;
- II - os alimentos, os quais pretende comercializar;

## **6. DOS PRODUTOS APTOS A SEREM OFERTADOS:**

### **6.1. Serão permitidos para o evento os seguintes produtos:**

- I – cachorro-quente, lanches em geral;
  - II - caldo de cana;
  - III - pipocas, amendoim, doces e demais guloseimas;
  - IV - salgados (assados e frituras);
  - V - churrasquinhos, linguiças e carnes de quaisquer espécies, sob procedência controlada;
  - VI - sorvetes;
  - VII - frutas;
  - VIII - legumes e verduras;
  - IX - lanches;
  - X - bebidas não alcoólicas e sucos em geral.

§ 2º Os sorteados poderão comercializar no evento os alimentos preparados e os produtos alimentícios industrializados prontos para o consumo, ainda que perecíveis, desde que observadas as normas higiênico-sanitárias.

§ 3º A comercialização de produtos e alimentos perecíveis somente será permitida mediante a disponibilização de equipamentos específicos, e em número suficiente, que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados e aquecidos autorizados pela Vigilância Sanitária – VISA, observadas determinações legais específicas.

§ 4º Para fins deste edital considera-se:

- I - produto ou alimento perecível: o produto alimentício, "in natura", semi-preparado, industrializado ou preparado pronto para o consumo, que pela sua natureza ou composição, necessite 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;
- II - produto ou alimento não perecível: o produto alimentício que, pela sua natureza e composição, possa ser mantido em temperatura ambiente até seu consumo sem exigir 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, o tempo de vida útil e o prazo de validade.

## **7. DA EXECUÇÃO**

7.1. Na comercialização dos alimentos e seu oferecimento ao consumo são obrigatórios:

- I - o uso de utensílios e recipientes descartáveis de uso individual, tais como pratos, talheres, copos, canudos (em acordo com a LEI Nº 11.826, DE 30 DE OUTUBRO DE 2018) entre outros;
- II - todos os equipamentos fornecidos e utilizados para atividade dos ambulantes devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação;



III - produtos como condimentos, molhos e temperos para sanduíches e similares, devem ser oferecidos em sachê individual, vedada a utilização de dispensadores de uso repetido;

IV - comercializar produtos de boa qualidade e de acordo com as normas sanitárias a eles pertinentes;

V - manter limpo o local de trabalho e arredores, recolhendo e removendo o lixo decorrente da atividade, quantas vezes sejam necessárias;

VI - acatar as orientações, instruções e determinações das autoridades sanitárias;

VII - alimentos preparados e estocados, bem como, equipamentos devem ficar guardados na base de apoio operacional. Para o adequado manuseio devem ainda possuir:

a) todas as facilidades para a completa higienização do equipamento;

b) local adequado com cobertura para guarda do equipamento ambulante, livre de insetos, roedores e demais formas de contaminação do equipamento;

c) local adequado para semi-preparação ou preparação, acondicionamento e armazenamento dos alimentos com revestimento de material liso, resistente e impermeável, iluminação e ventilação suficiente em perfeitas condições de higiene e limpeza e com proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas nas aberturas e proteção na parte inferior das portas);

d) pia com água corrente tratada;

e) destino adequado dos dejetos, conforme código sanitário vigente;

VIII - os manipuladores de alimentos não devem exercer sua atividade quando acometidos de doenças infectocontagiosas ou transmissíveis, bem como, quando apresentarem ferimentos visíveis;

IX - os manipuladores devem usar uniformes contendo touca ou lenço protegendo todo o cabelo e avental ou jaleco, os quais devem ser mantidos fechados, limpos e em condições de uso;

X - os manipuladores devem manter higiene pessoal adequada, observando os seguintes itens:

a) unhas limpas e curtas;

b) cabelos e barbas feitas ou aparadas;

c) não fumar, espirrar ou tossir, mascar goma, comer, cuspir, palitar dentes enquanto estiver manipulando com alimentos;

d) não passar a mão na boca, nariz, cabelos e ou cabeça;

e) as mãos devem ser lavadas tantas vezes quantas necessárias e após o uso do sanitário.

## **8. DAS OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE**

8.1. A entidade se compromete a participar de todos os dias do evento, respeitando o horário pré-definido.

8.2. A autorização concedida ao sorteado para participar do evento é de caráter pessoal e intransferível, observadas as condições inerentes ao comércio a ser exercido;

8.3. A entidade deverá iniciar as atividades tendentes à ocupação da área autorizada em tempo hábil para que esteja, até a data e horário previsto, apto a explorar o espaço de acordo com a legislação vigente.

8.4. Caso a entidade necessite de energia elétrica, a mesma deverá ser providenciada pela entidade. Se necessário, as entidades deverão ter autonomia elétrica ou providenciar seu próprio gerador.

8.5. É de responsabilidade exclusiva e integral do estabelecimento, a utilização de pessoal para a exploração da área, incluídos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, resultantes de vínculo empregatício, cujo ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a Administração;

8.6. São vedadas a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto da Autorização.



8.7. Poderão ser interditadas quando:

8.7.1. Manter ou comercializar mercadorias não autorizadas ou alimentos em desconformidade com a sua autorização;

8.7.2. Causar dano ao bem público ou particular no exercício de sua atividade;

8.7.3. Permitir a permanência de animais na área abrangida pelo respectivo equipamento;

8.7.4. Utilizar postes, árvores, grades, bancos, canteiros e edificações para a montagem do equipamento e exposição das mercadorias;

8.7.5. Perfurar ou de qualquer forma danificar calçadas, áreas e bens públicos com a finalidade de fixar seu equipamento;

8.7.6. Comercializar ou manter em seu equipamento produtos em desacordo com a legislação sanitária aplicável;

8.7.7. Fazer uso de muros, passeios, árvores, postes, banco, caixotes, tábuas, encerados ou toldos, com o propósito de ampliar os limites do equipamento ou de alterar os termos de sua permissão;

8.7.8. Jogar lixo ou detritos, provenientes de seu comércio ou de outra origem, nas vias ou áreas públicas;

## **9. DAS MERCADORIAS AUTORIZADAS**

9.1. Com base no Decreto Municipal 55.085/2014, será permitida a comercialização de alimentos preparados e produtos alimentícios industrializados prontos para consumo, sejam estes produtos perecíveis ou não perecíveis e bebidas não alcoólicas, sempre respeitando as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, Coordenação de Vigilância Sanitária em Saúde – COVISA e pela Supervisão de Vigilância em Saúde – SUVIS;

9.2. A comercialização de produtos ou alimentos perecíveis é autorizada mediante a disponibilização de equipamentos específicos, em número suficiente, que garantam as condições especiais de conservação dos alimentos resfriados, congelados ou aquecidos;

9.3. Será vedada a entrega de produtos alimentícios e bebidas em latas ou recipientes de vidro;

9.4. Para o armazenamento, o transporte, a manipulação e a venda de alimentos, deverão ser observadas a legislação sanitária vigente no âmbito federal, estadual e municipal;

9.5. Todas as mercadorias devem ter nota fiscal repassada ao cliente consumidor;

9.6. Todo e qualquer produto deve garantir boa qualidade de consumo e utilização.

## **10. DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ALIMENTOS:**



10.1. Ficará por conta da Vigilância Sanitária a fiscalização e identificação das condições higiênico-sanitárias, bem como, o real cumprimento das boas práticas nas atividades relacionadas com alimentos, equipamentos e utensílios mínimos para a comercialização de alimentos para a segurança sanitária.

10.2. A Secretaria da Cultura será responsável por fiscalizar a organização do evento, bem como a Divisão de Vigilância Sanitária, (da Secretaria da Saúde) e Secretaria de Segurança e Defesa Civil.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DO PERMISSIONÁRIO**

11.1. A entidade deverá atender às obrigações constantes do artigo 20 da Lei Municipal nº 10.985, de 29 de outubro de 2014, bem como, proibições expressas no artigo 24 da mesma Lei.

## **12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1. As infrações administrativas previstas no artigo 31 e seguintes da Lei Municipal nº 10.985, de 29 de outubro de 2014, aplicam-se independentemente das sanções civis e penais.

12.2. Contra a aplicação das penalidades previstas na Lei Municipal nº 10.985, de 29 de outubro de 2014, caberá apresentação de defesa escrita, com efeito suspensivo, dirigida ao Colégio Recursal (Decreto nº 22.868, de 19 de junho de 2017) no prazo de 10 (dez) dias contado do recebimento do Auto de Infração.

12.3. Nos termos do artigo 36 da Lei 10.985, de 29 de outubro de 2014, a apreensão de equipamentos e mercadorias ocorrerá nos seguintes casos:

I - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, alterados, adulterados, fraudados e ainda, sem procedência certa e conhecida legalmente, e com prazo de validade vencido;

II - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições de uso determinados pela Lei ou aquelas fixadas pela vigilância sanitária;

§ 1º A devolução das mercadorias apreendidas será feita mediante o pagamento de multa prevista no § 2º do artigo 34 da Lei nº 10.985, de 29 de outubro de 2014, no valor de R\$ 300,00 (trezentos) a 3.000,00 (três mil reais), conforme a gravidade da infração.

§ 2º A devolução das mercadorias apreendidas será feita mediante o pagamento da taxa de apreensão e estocagem e apresentação do termo de apreensão até 05 (cinco) dias úteis contados da data da ocorrência.

§ 3º Decorrido o prazo do § 2º deste artigo, as mercadorias apreendidas serão doadas às instituições de caridade da cidade, mediante recibo de doação, a ser arquivado juntamente com o termo de apreensão respectivo.

§ 4º Sendo as mercadorias apreendidas de rápida deterioração, o prazo para a retirada será de 24 (vinte e quatro) horas, salvo se outro prazo não for recomendado, à vista do estado ou natureza do produto, findo o qual, será feita avaliação das mesmas e em seguida, a distribuição a casa ou instituição de benemerência da cidade, nos moldes do parágrafo anterior, ou em sendo impossível, destruída para evitar o consumo impróprio.



### **13. DA FISCALIZAÇÃO**

13.1. A fiscalização, com base nas normas higiênico-sanitárias e a apuração das infrações de natureza sanitária serão exercidas pela Secretaria da Saúde - VISA.

13.2. Parágrafo Único - A fiscalização das demais normas e exigências previstas na Lei nº 10.985, de 29 de outubro de 2014, e neste Decreto será de competência da Área de Fiscalização - SESDEC. (Redação dada pelo Decreto nº 23.264/2017)

### **14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**14.1** As autorizações expedidas em favor dos credenciados habilitados e sorteados para os eventos serão revogadas imediatamente após o término do evento ou a qualquer tempo desde que configurada a situação de conveniência e oportunidade, sem direito a indenização de qualquer espécie.

**14.2** – Os credenciados terão a obrigação de indenizar quaisquer danos ao mobiliário urbano (floreiras, jardineiras, etc.) e patrimônio privado.

Sorocaba, 22 de janeiro de 2020.

Marcel Stefano Marques Tavares da Silva  
Secretário da Cultura



**REQUERIMENTO DO TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO PARA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NOS EVENTOS ORGANIZADOS PELA SECRETARIA DA CULTURA DA PREFEITURA DE SOROCABA**

Senhor(a) Secretário(a),

A entidade beneficente, de utilidade pública inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, domiciliada no endereço \_\_\_\_\_,

CEP \_\_\_\_\_, município \_\_\_\_\_, com o responsável \_\_\_\_\_, com o jurídico \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_, Telefones \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_.

**1. CATEGORIA DE EQUIPAMENTO UTILIZADO:**

Escolha uma única opção, assinalando um x no quadrado correspondente, conforme estabelece no item 2.1 deste edital:

- Categoria A: alimentos e bebidas 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);
- Categoria B: alimentos e bebidas comercializados em barracas desmontáveis, com área máxima de 4m<sup>2</sup> (quatro metros quadrados).

**2. ALIMENTOS E BEBIDAS A SEREM COMERCIALIZADOS (favor descrever detalhadamente):**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**3. INDICAÇÃO DO (S) AUXILIAR (ES), SE HOVER:**

Auxiliar 1:

Nome: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Auxiliar 2:



Nome: \_\_\_\_\_

RG: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

**Declaração:**

- a) Envio a documentação anexa exigida;
- b) Estou ciente das condições estabelecidas no Edital de Credenciamento número 05/2020/SECULT e das determinações contidas no edital;
- c) São verdadeiras todas as informações contidas no formulário de requerimento e nos documentos apresentados;

Sorocaba, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável



**ANEXO II**  
**DECLARAÇÃO DE EQUIPAMENTOS LEGALIZADOS E ADEQUADOS**

A empresa \_\_\_\_\_, inscrita no  
CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_, domiciliada no  
endereço \_\_\_\_\_,  
CEP \_\_\_\_\_, município \_\_\_\_\_, com o responsável  
jurídico \_\_\_\_\_  
CPF: \_\_\_\_\_, Telefones \_\_\_\_\_, e-mail  
\_\_\_\_\_, declara que o equipamento de categoria \_\_\_\_ atende as  
disposições da Legislação Sanitária Municipal e que está seguramente estruturado com equipamentos  
adequados para manipulação e venda de produtos alimentícios e/ou bebidas quentes e/ou geladas.

Energia elétrica:  110volts  220volts

O equipamento possui:

- Geladeira
- Coifa
- Extintor
- Pia
- Reservatório de água
- Outros

Quais: \_\_\_\_\_

Declaro que todos os equipamentos atendem as condições técnicas necessárias em  
conformidade com a legislação sanitária, de higiene, segurança do alimento e controle de geração de  
odores e fumaça, sob as penas da lei.

Sorocaba, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Responsável