



EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO
EVENTO ALIMENTA 2026
MADE IN QUADRADO
2026

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO – EVENTO ALIMENTA 2026

SEBRAE/DF – ESPAÇO "MADE IN QUADRADO"

1. DA APRESENTAÇÃO E DO PROPÓSITO DO EVENTO

1.1. O Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Distrito Federal (SEBRAE/DF) torna pública a abertura das inscrições para a seleção de empreendimentos para composição do espaço "Made in Quadrado", integrante do evento ALIMENTA.

1.2. O evento ALIMENTA será realizado entre os dias 05 e 07 de novembro de 2026, no pavilhão do Parque da Cidade, configurando-se como um ambiente de conexão entre alimentação, produção local, economia criativa, inovação e empreendedorismo.

1.3. O evento possui o propósito de posicionar o Distrito Federal como referência nacional em gastronomia, experiências alimentares, turismo gastronômico e valorização dos produtos locais, promovendo o conhecimento, a geração de negócios, o fortalecimento de pequenos negócios e a valorização da identidade territorial.

1.4. O objetivo é o fortalecimento da cadeia da alimentação fora do lar e dos setores correlatos, por meio da valorização da produção local, da disseminação de conhecimento, da promoção da inovação e da geração de negócios.

2. DO OBJETO, DAS VAGAS E DA ESTRUTURA OFERTADA

2.1. O objeto deste Edital consiste na seleção de até 40 (quarenta) empresas para compor o espaço "Made in Quadrado" durante o evento ALIMENTA 2026.

2.2. As 40 (quarenta) vagas encontram-se distribuídas da seguinte forma:

2.2.1. 30 (trinta) vagas destinadas a empresas do segmento de produção associada ao turismo sediadas no Distrito Federal.

2.2.2. 10 (dez) vagas destinadas a empresas do segmento de artesanato e manualidades.

2.3. O apoio institucional do SEBRAE/DF consistirá no custeio integral da estrutura do evento para o participante selecionado, sendo concedido o direito de uso de apenas 01 (um) estande por empreendimento.

- 2.3.1. Excepcionalmente, a critério do Sebrae/DF e conforme a disponibilidade e o planejamento do espaço, poderá ser concedido estande único com área ampliada à empresa ou ao produtor rural que represente coletivamente cadeia produtiva, segmento ou território do Distrito Federal, visando fortalecer a identidade territorial e a apresentação integrada dos produtos e experiências, além da melhor organização do espaço. A ampliação não caracteriza a concessão de estandes adicionais nem constitui direito adquirido.
- 2.4. A descrição geral e detalhada do estande constará no Manual do Expositor, o qual será encaminhado aos proponentes devidamente selecionados.

3. DOS SEGMENTOS ELEGÍVEIS

Esta seção estabelece a categorização, os eixos de atuação e os critérios específicos de elegibilidade para a submissão de propostas neste certame.

- 3.1. Para fins de participação, os produtos submetidos à curadoria deverão enquadrar-se obrigatoriamente em 1 (um) dos 2 (dois) segmentos elegíveis:

I. Produção Associada ao Turismo: compreende os alimentos e bebidas que agregam valor e expressam a identidade local, devendo ser, obrigatoriamente, produzidos no Distrito Federal por empresas nele sediadas e que atendam ao perfil de público atendido pelo SEBRAE;

II. Artesanato e Manualidades: compreende os produtos artesanais que possuam, obrigatoriamente, adequação conceitual, funcional ou estética com o segmento de alimentação, gastronomia e serviço de salão.

3.1.1. Do Segmento I: Produção Associada ao Turismo

Os produtos alimentícios e bebidas integrantes deste segmento dividem-se nos seguintes eixos e categorias:

3.1.1.1. Eixo 1: Agroindústria de Proteína Animal

Produtos alimentícios derivados de proteína animal com agregação de valor mediante processos de transformação artesanal:

- a) Charcutaria e Embutidos: salames, presuntos maturados, bacon artesanal, patês e afins, bem como linguiças frescas, curadas ou defumadas com temperos e formulações próprias.

b) Vedações: ficam expressamente excluídos desta categoria os produtos cárneos *in natura* ou que não tenham passado por processo de transformação artesanal.

3.1.1.2. Eixo 2: Laticínios:

Derivados do leite obtidos por meio de processos artesanais de fermentação, maturação e manipulação:

- a) Queijos: queijos de massa prensada, autorais, mofados, curados, meia-cura e frescos;
- b) Manteigas e Cremes: manteigas artesanais, clarificadas (*ghee*), aromatizadas e cremes lácteos;
- c) Iogurtes e Fermentados Lácteos: iogurtes naturais, kefir e bebidas lácteas artesanais.

3.1.1.3. Eixo 3: Produtos Processados oriundos do Cacau

Alimentos derivados do beneficiamento e processamento artesanal do cacau:

- a) Chocolates: chocolates produzidos sob o conceito *bean-to-bar* (da amêndoa à barra) e suas variações;
- b) Insumos e Derivados: nibs de cacau, cacau em pó, manteiga de cacau e chá de casca de cacau.

3.1.1.4. Eixo 4: Processados de Origem Vegetal

Produtos obtidos pelo beneficiamento, conservação e transformação de frutas, hortaliças e vegetais:

- a) Doces e Conservas: geleias, compotas, doces em pasta e antepastos;
- b) Outros Processados de Origem Vegetal: molhos, temperos, massas, produtos desidratados, pastas, *snacks* e outros alimentos de origem vegetal que não se enquadrem na categoria anterior.

3.1.1.5. Eixo 5: Bebidas Alcoólicas Artesanais

Bebidas obtidas por processos de fermentação ou destilação:

- a) Cervejas: cervejas de produção artesanal;
- b) Vinhos: vinhos finos e espumantes;
- c) Destilados: cachaças artesanais.

3.1.1.6. Da Categoria Aberta (Produção Associada ao Turismo):

Serão admitidos, em caráter excepcional, empreendimentos e produtos relacionados à produção de alimentos associada ao turismo não contemplados

expressamente nos eixos anteriores, desde que o proponente comprove e justifique sua aderência à gastronomia, à produção local, à identidade territorial e à cultura alimentar do Distrito Federal. Caberá à Comissão de Curadoria avaliar a pertinência da proposta em relação ao eixo temático do espaço, considerando critérios como autenticidade, conexão com o território, inovação, sustentabilidade, potencial turístico e oportunidade de mercado.

3.1.2. Do Segmento II: Artesanato e Manualidades

Os produtos artesanais integrantes deste segmento dividem-se nos seguintes eixos e categorias de matérias-primas:

3.1.2.1. Eixo 1: Utilitários para Preparo e Cocção

Artefatos desenvolvidos com foco na funcionalidade, ergonomia e segurança alimentar, destinados às etapas de manipulação e preparo de alimentos:

- a) Madeira: tábuas de corte, colheres, espátulas, pilões, socadores, rolos de massa, gamelas e afins;
- b) Cerâmica e Barro: panelas, assadeiras, cumbucas para sovar, moringas e refratários congêneres;
- c) Metalurgia e Cutelaria: facas artesanais, tachos, grelhas e espetos;
- d) Pedra: pilões, moedores manuais, panelas e cubas em pedra-sabão ou materiais equivalentes.

3.1.2.2. Eixo 2: Serviço de Mesa e Apresentação

Itens voltados ao serviço de alimentação, composição de mesa posta e atendimento ao consumidor final:

- a) Têxtil: jogos americanos, toalhas de mesa, guardanapos, panos de prato com intervenções artesanais, bate-mão, aventais e caminhos de mesa;
- b) Cerâmica e Vidro: pratos, *bowl*s, xícaras, pires, canecas, jarras, copos (soprados ou reciclados), petisqueiras, sopeiras e molheiras;
- c) Fibras Vegetais: *sousplats*, cestos para panificação, porta-talheres, anéis para guardanapos, fruteiras e descansos de panela;
- d) Madeira e Resina: tábuas de charcutaria (exigindo-se o uso de resinas e acabamentos atóxicos), bandejas, porta-copos, pratos giratórios e suportes expositores para doces e bolos.

3.1.2.3. Eixo 3: Acondicionamento, Armazenamento e Transporte

Produtos destinados à conservação, organização de despensas e acondicionamento de insumos e bebidas:

- a) Madeira e MDF: caixas para chás, estojos para vinhos, organizadores de temperos e porta-cápsulas;
- b) Cerâmica e Vidro: potes herméticos ou com tampas para mantimentos, garrafas e utilitários de armazenamento;
- c) Têxtil e Couro: bolsas térmicas com design artesanal, porta-garrafas, cestos maleáveis e sacos para pães.

3.1.2.4. Eixo 4: Ambientação e Decoração Temática

Peças decorativas destinadas à composição de atmosferas em cozinhas, áreas gourmet, restaurantes, cafés e espaços correlatos:

- a) Diversos: quadros, esculturas, adornos de parede e placas entalhadas com temática vinculada à gastronomia;
- b) Ceras e Parafinas: velas artesanais com foco em centros de mesa;
- c) Metal e Ferro: suportes organizadores, adegas de parede e fruteiras de chão ou bancada.

3.1.2.5. Da Categoria Aberta (Artesanato e Manualidades):

Serão admitidos, em caráter excepcional, produtos artesanais de tipologias ou funções não expressamente listadas nos eixos anteriores, desde que o proponente comprove e justifique a aderência conceitual, estética ou utilitária da peça ao segmento de alimentação, gastronomia ou serviço de salão. Caberá à Comissão de Curadoria avaliar a pertinência técnica do produto em relação ao eixo temático da feira, valorizando critérios de inovação, criatividade e oportunidade de mercado.

3.2. Da Distribuição de Vagas

3.2.1. O quantitativo global do certame fixa categoricamente 30 (trinta) vagas para o segmento de Produção Associada ao Turismo e 10 (dez) vagas para o segmento de Artesanato e Manualidades.

3.3. Da Deliberação e Regras de Curadoria

3.3.1. A divisão do quantitativo total de vagas fixada no item 3.2.1 é definitiva. Cabe à Comissão de Curadoria, após o encerramento da etapa de inscrições, deliberar exclusivamente sobre a distribuição interna das vagas entre os subeixos e categorias de cada segmento (ex.: proporção entre laticínios, embutidos e bebidas dentro de até 30 vagas destinadas à categoria de produção associada ao turismo), observando-se a ordem de classificação em cada segmento e o perfil das propostas habilitadas.

3.3.2. Para fins da distribuição interna prevista no item 3.3.1, a Comissão de Curadoria observará os seguintes critérios diretivos:

- a) Garantia da diversidade de produtos, serviços, experiências e perfis de empreendimentos;
- b) Representatividade e abrangência territorial;
- c) Valorização da produção local e da identidade territorial;
- d) Capacidade de atendimento e produção.

3.3.3. Poderá haver a concessão excepcional de estande único com área ampliada, a critério fundamentado da Comissão de Curadoria e nos termos estabelecidos neste Edital.

4. DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA

4.1. Para a categoria de Produtos Alimentícios, constituem requisitos obrigatórios de participação:

- 4.1.1. Cadastro de produtor rural no Distrito Federal ou
- 4.1.2. Possuir inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) com enquadramento no porte de Microempreendedor Individual (MEI), Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP).
- 4.1.3. Estar em situação de adimplência junto ao SEBRAE/DF.
- 4.1.4. Apresentar rotulagem de todos os produtos alimentícios em estrita conformidade com a legislação vigente aplicável. Vide Anexo I

4.2. Para a categoria de Artesanato e Manualidades, constituem requisitos obrigatórios de participação:

- 4.2.1. Apresentar a Carteira Nacional do Artesão ou a Carteira Distrital do Trabalhador Manual.
- 4.2.2. É obrigatório que os participantes portadores da Carteira Distrital do Trabalhador possuam inscrição ativa no CNPJ, com enquadramento no porte de Microempreendedor Individual (MEI), Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP).
- 4.2.3. Estar em situação de adimplência junto ao SEBRAE/DF.

4.3. Para os Empreendedores classificados como Produtores Rurais que não possuam CNPJ, será exigida a apresentação de um dos seguintes documentos:

- 4.3.1. Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF).
- 4.3.2. Cadastro Imobiliário Brasileiro / Número do Imóvel na Receita Federal (CIB/NIRF).
- 4.3.3. Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física (CAEPF).
- 4.3.4. Inscrição necessariamente deverá ser do Distrito Federal.

4.4. Dos Requisitos Específicos para Comercialização de Produtos:

4.4.1. Os produtos alimentícios deverão apresentar comprovação de regularização ou inspeção sanitária emitida pelo órgão competente, conforme aplicável à categoria do produto e à legislação vigente, seja no âmbito federal, estadual, municipal ou distrital.

4.4.1.1. No ato da inscrição, o proponente deverá anexar documento comprobatório da regularização ou inspeção sanitária referente ao(s) produto(s) que pretende comercializar durante o evento, conforme aplicável.

4.4.2. Produtos orgânicos deverão apresentar comprovação por meio de:

- a) Fotografia do(s) produto(s) a ser(em) comercializado(s) evidenciando o Selo de Produto Orgânico certificado por Organismo de Avaliação de Conformidade credenciado no MAPA, ou certificado por OPAC; ou
- b) Cópia do Certificado de Produto Orgânico de Origem.

4.4.3 Produtos de Artesanato e Manualidades deverão enviar:

- a) catálogo de produtos, que possuem adequação conceitual, funcional ou estética com o segmento de alimentação, gastronomia e serviço de salão.

5. DOS PROCEDIMENTOS DE INSCRIÇÃO

5.1. O proponente deverá preencher integralmente os dados solicitados no formulário de manifestação de interesse do edital Made In Quadrado, disponível no endereço eletrônico <https://www.alimentasebrae.com.br/seja-um-expositor>.

5.2. O período de envio do formulário e da respectiva documentação ocorrerá entre os dias 28/08/2026 a 06/09/2026.

5.3. A responsabilidade pelas informações declaradas no ato da inscrição recai inteiramente sobre o proponente.

6. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO, CLASSIFICAÇÃO E PONTUAÇÃO

6.1. O processo de seleção e classificação ocorrerá mediante a somatória de pontos atribuídos aos critérios descritos a seguir, garantindo prioridade na ocupação dos stands aos proponentes com maior pontuação, observado o limite de vagas.

6.2. Quadro de Critérios e Pontuação

6.2.1 Para as vagas destinadas a produtos alimentícios associados ao turismo:

Ordem	Critério de Avaliação	Descrição e Parâmetros de Avaliação	Pontuação	Documento de Comprovação
1º	Integração ao Made in Quadrado	Pontuação objetiva conferida às empresas e produtores rurais integrantes do Guia de Experiências Made in Quadrado (Ed. 2026).	40 pontos	Guia de Experiências Made in Quadrado (Ed. 2026). Disponível em: https://drive.google.com/file/d/1FUeM9OHXjmp-IUEZaarLOWtWw_BR2W4h/view
2º	Qualidade e Diferenciação	Avaliação do padrão de qualidade, autenticidade, grau de inovação, acabamento e apresentação geral (design, embalagem e narrativa) dos produtos, serviços ou experiências oferecidas.	Até 30 pontos	Catálogo da Produção (Arquivo Único em PDF): Documento único no formato PDF contendo a relação dos produtos, acompanhada de: - Registros ilustrativos: Fotos e/ou links de fotos e vídeos das peças, embalagens, rótulos e/ou do processo produtivo artesanal (Ex.: Link do website de vendas). - Comprovações (se houver): Cópias/fotos de selos, prêmios, certificações orgânicas ou de manejo sustentável.
3º	Potencial Turístico	Capacidade da proposta de integrar, promover ou fortalecer experiências	Até 20 pontos	Portfólio de Promoção e Alcance Turístico (Arquivo Único em PDF): Documento único no formato PDF contendo as evidências de atuação e visibilidade do empreendimento, reunindo:

		turísticas, visitas, roteiros e outras formas de aproximação direta e atrativa com o público visitante.		• Clipping e Mídia: Matérias, reportagens ou notícias (impressas, digitais ou audiovisuais) que destaquem o valor turístico, cultural ou gastronômico do espaço ou produto; • Comprovação de Atividades e Roteiros: Fotos, registros ou comprovantes de visitas guiadas, oficinas, degustações, eventos ou da inclusão em rotas turísticas; • Presença Digital: Lista com links ativos de redes sociais (Instagram, YouTube, etc), websites, Google Maps e/ou plataformas de avaliação (ex.: TripAdvisor), demonstrando a interação e avaliações do público.
4º	Atendimento pelo Programa de Assessoria de Negócios do SEBRAE/DF	Pontuação objetiva conferida às empresas e produtores rurais que comprovem atendimento prévio pelo Programa de Assessoria de Negócios do Sebrae/DF, evidenciando comprometimento com gestão, aperfeiçoamento empreendedor e formalização.	10 pontos	Consulta aos sistemas internos do Sebrae.
	PONTUAÇÃO TOTAL	Soma final de todos os critérios de seleção.	Até 100 pontos	

6.2.2 Para as vagas destinadas ao artesanato e manualidades

Item	Critério	Descrição	Pontuação	Documento de Comprovação
1	Adequação do Produto ao Evento	Avalia o grau de sinergia das peças apresentadas com o segmento de alimentação, gastronomia, cozinha e serviço de salão. Serão	0 a 25 pontos	Catálogo da Produtos

		observadas a funcionalidade real da peça para o preparo, armazenamento ou apresentação de alimentos, bem como a harmonia estética para a composição de mesas e ambientes gastronômicos. Produtos que demonstrem uso seguro e ergonômico no contexto alimentar (ex: facilidade de higienização, uso de materiais atóxicos quando aplicável) receberão maior pontuação.		(Arquivo Único em PDF)
2	Participação e Reconhecimento em Premiações	Reconhece o mérito histórico e a validação do trabalho do artesão em premiações de destaque no ecossistema local. O candidato pontuará na categoria de maior titulação comprovada, não sendo permitida a soma dos itens "a" e "b". a) Ter sido vencedor de um dos Prêmios Brasília de Artesanato ou Prêmio Brasília de Manualistas, nas edições entre 2024 e 2025. (20 pontos) b) Ter figurado como finalista dos Prêmios Brasília de Artesanato ou Prêmio Brasília de Manualistas, nas edições entre 2025 e 2026. (10 pontos)	0 a 20 pontos - Não cumulativo	Será consultado internamente pelo SEBRAE/DF
3	Acabamento e Excelência Técnica	Avalia o domínio da técnica artesanal, a precisão na execução, o refinamento dos arremates, a durabilidade da peça e a qualidade da matéria-prima utilizada. Espera-se que os produtos apresentem padrão de qualidade exigido para comercialização em eventos de excelência.	0 a 20 pontos	Catálogo da Produtos (Arquivo Único em PDF)
4	Atendimento pelo Programa de Assessoria de Negócios do SEBRAE/DF	Pontuação objetiva conferida aos artesãos que comprovem participação e atendimento prévio pelo Programa de Assessoria de Negócios, evidenciando o comprometimento com a gestão, o aperfeiçoamento empreendedor e a formalização do seu negócio artesanal.	20 pontos	Será consultado internamente pelo SEBRAE/DF
5	Incorporar ao produto referências do Distrito Federal	Avalia a capacidade do artesão em agregar identidade regional às peças utilitárias ou decorativas. Serão pontuados produtos que incorporem de forma criativa a iconografia de Brasília, traços arquitetônicos locais, ou que utilizem matérias-primas típicas do Cerrado em sua composição ou design.	0 a 15 pontos	Catálogo da Produtos (Arquivo Único em PDF)

6.3. A pontuação declarada pelos proponentes será submetida à verificação e validação pelo SEBRAE/DF por meio de auditoria documental.

6.4. O SEBRAE/DF poderá, a qualquer tempo, exigir a apresentação de documentos complementares para comprovação das informações. A constatação de informações falsas acarretará a desclassificação imediata do certame, a perda da vaga e o impedimento de participação em ações futuras.

6.5. Dos Critérios de Desempate: Em caso de igualdade na pontuação, a preferência para ocupação da vaga dar-se-á pela ordem dos critérios estipulados no item 6.2. Persistindo o empate, terão prioridade as empresas que primeiro se inscreverem.

6.6. Os proponentes classificados que excederem o número de vagas ofertadas comporão, automaticamente, o Cadastro de Reserva. Durante o evento, poderão ser disponibilizados outros espaços institucionais ou destinados a convidados, com condições próprias de participação, inclusive quanto à eventual cobrança pela ocupação dos estandes. Os nomes dos integrantes do Cadastro de Reserva poderão ser encaminhados aos responsáveis por esses espaços, cabendo a cada proponente decidir sobre sua adesão. A seleção e a participação estarão sujeitas aos critérios, às condições e à disponibilidade definidos pelos respectivos responsáveis, não implicando garantia de vaga por parte do Sebrae/DF.

7. DAS VEDAÇÕES À PARTICIPAÇÃO

7.1. Fica expressamente vedada a participação neste Chamamento Público de proponente que se enquadre em qualquer das seguintes hipóteses:

- 7.1.1. Que não atenda integralmente às condições de participação estipuladas neste Edital e em seus Anexos.
- 7.1.2. Que se encontre sob decretação de falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação.
- 7.1.3. Pessoas jurídicas ou instituições submetidas ao regime de recuperação judicial, ressalvados os casos que comprovem aptidão econômica mediante certidão expedida pela instância judicial competente.
- 7.1.4. Pessoas jurídicas ou instituições estrangeiras.
- 7.1.5. Empreendimento que apresente status de cadastro inativo, inapto, cancelado, expirado ou vencido.
- 7.1.6. Empreendimento cujo CNPJ esteja impedido de emitir Nota Fiscal ou que apresente pendências em suas certidões de regularidade fiscal.

8. DAS OBRIGAÇÕES DO EXPOSITOR E FUNCIONAMENTO DO ESPAÇO

8.1. O horário de funcionamento do evento será das 14h00 às 22h00 na quinta-feira e sexta-feira (05 e 06/11) e das 09h00 às 22h00 no sábado (07/11).

8.2. Os estandes não poderão permanecer desassistidos em nenhum momento durante o horário de funcionamento, sendo obrigatória a presença contínua de, no mínimo, 01 (um) representante da empresa.

8.3. O SEBRAE/DF não assumirá responsabilidade por eventuais danos, furtos ou perdas ocorridas nos estandes durante o período de montagem, realização e desmontagem do evento.

8.4. A definição da classificação e do mapa de ocupação do espaço físico é prerrogativa do SEBRAE/DF, não sendo permitida a permuta de estandes entre os expositores sem prévia e formal autorização da organização.

8.5. O descumprimento dos critérios dispostos neste Edital e das orientações contidas no Manual do Expositor poderá sujeitar o participante à aplicação de medidas administrativas, incluindo advertência, desclassificação ou exclusão da participação no evento, bem como à restrição de participação em futuras ações, projetos, programas e eventos promovidos ou apoiados pelo Sebrae/DF, conforme a gravidade da ocorrência e a avaliação da instituição.

9. DO CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

9.1. O presente processo seletivo obedecerá ao seguinte cronograma de execução:

Etapas do Processo Seletivo	Data Prevista
Lançamento do Edital de Chamada Pública	28/08/2026
Período para Envio do Formulário e Documentação	28/08 a 06/09/2026
Publicação da lista de inscritos (ordem de inscrição)	09/09/2026
Etapa de Análise Documental	10 a 14/09/2026
Divulgação do Resultado Preliminar	16/09/2026
Fase de interposição de recursos	17 a 20/09/2026
Divulgação do Resultado Final	22/09/2026
Assinatura do Termo de Adesão/ Contrato	23 a 30/09/2026
Remessa de documentação e alinhamento técnico com o(a) profissional de nutrição (aplicável ao segmento de alimentação)	30/09/2026 a 19/10/2026
Alimenta 2026	05, 06 e 07/11/2026

9.2. O cronograma supracitado é passível de alterações, as quais, caso ocorram, serão tempestivamente publicadas nos canais oficiais de comunicação estipulados no certame.

9.3. O proponente que não efetuar a assinatura do contrato/termo dentro do prazo estabelecido será considerado desistente e desclassificado, procedendo-se à imediata convocação do próximo classificado na lista ou do Cadastro de Reserva.

10. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E LEGAIS

10.1. O presente Edital e seus respectivos critérios sujeitam-se a eventuais alterações e complementações pela comissão organizadora, mediante notificação aos interessados.

10.2. Na hipótese de esvaziamento do Cadastro de Reserva e persistência de vagas ociosas, o SEBRAE/DF reserva-se a prerrogativa de efetuar convite direto a empresas que atendam ao perfil do evento.

10.3. O SEBRAE/DF resguarda o direito de adiar, suspender ou revogar a presente Chamada Pública a qualquer tempo, no todo ou em parte, não cabendo qualquer tipo de indenização ou ressarcimento aos proponentes.

10.4. Da Segurança da Informação: Os participantes obrigam-se a respeitar a Política de Segurança da Informação e Comunicação (PSIC) do Sistema SEBRAE, bem como o seu Código de Ética, disponíveis nos portais oficiais da instituição.

10.5. Proteção de Dados Pessoais: O SEBRAE/DF realizará o tratamento dos dados pessoais necessários à participação neste Chamamento Público, observando a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) e demais normas aplicáveis. Os dados serão utilizados para as finalidades relacionadas à inscrição, análise, seleção, comunicação, participação no evento e cumprimento de obrigações legais e institucionais. Informações sobre o tratamento de dados pessoais, direitos dos titulares e canais de atendimento estão disponíveis na [Política de Privacidade](#) e na página [LGPD do SEBRAE](#).

10.6. Do uso de imagem: Durante a realização do evento, poderão ocorrer, com base no legítimo interesse institucional, registros fotográficos e audiovisuais ambientais para fins de registro e divulgação institucional das atividades do SEBRAE/DF. Para entrevistas, depoimentos ou registros individuais destinados à

divulgação, será utilizado termo específico de autorização de uso de imagem, quando aplicável.

10.7. Fica eleito o Foro da Circunscrição Judiciária de Brasília, Distrito Federal, para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes da execução e interpretação do presente Edital.

10.8. Para dirimir dúvidas ou realizar solicitações diversas, o proponente deverá entrar em contato por meio dos endereços eletrônicos: laise.cabral@df.sebrae.com.br com cópia para felipe.fernandes@df.sebrae.com.br

ANEXO I – DIRETRIZES E CHECKLIST PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Com base nas normativas vigentes dos órgãos reguladores (Anvisa, MAPA e Inmetro), este checklist tem por objetivo orientar os proponentes quanto às informações e requisitos aplicáveis à comercialização dos produtos no evento. Os produtos dos empreendimentos selecionados poderão passar por análise prévia realizada por nutricionista contratada pelo Sebrae/DF, cabendo aos proponentes a responsabilidade pela adequação e regularidade dos produtos apresentados.

1. INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DE IDENTIFICAÇÃO

- 1.1. Denominação de Venda do Produto: O nome do produto deve ser claro, indicando sua verdadeira natureza e características (ex: "Geleia de Morango", "Queijo Minas Padrão"). Não deve induzir o consumidor ao erro.
- 1.2. Lista de Ingredientes: Deve apresentar todos os ingredientes utilizados na composição do produto, em ordem decrescente de proporção, conforme a legislação vigente.
- 1.3. Conteúdo Líquido: Indicação da quantidade de produto na embalagem, expressa em unidades de massa (gramas ou quilos) ou volume (mililitros ou litros), conforme as normas do Inmetro (ex: "Peso Líq. 250g").
- 1.4. Identificação da Origem (Fabricante): Deve conter o nome (Razão Social), endereço completo, CEP e o CNPJ do fabricante ou produtor.

2. RASTREABILIDADE E VALIDADE

- 2.1. Identificação do Lote: Deve estar impressa, gravada ou marcada de forma visível e permanente.
- 2.2. Prazo de Validade: Para produtos com validade inferior a 3 meses: indicar o dia e o mês (ex: "Válido até: 15/11"). Para produtos com validade superior a 3 meses: indicar o mês e o ano (ex: "Válido até: Nov/2026").
- 2.3. Instruções de Conservação: Indicação obrigatória caso o produto exija condições específicas para manter sua qualidade (ex: "Mantenha refrigerado entre 1°C e 8°C", "Após aberto, consumir em 5 dias").
- 2.4. Apresentar Certificado de Vistoria de Veículo (CVV) vigente, quando aplicável, para os veículos utilizados no transporte dos produtos alimentícios destinados ao evento, conforme exigências da Vigilância Sanitária do Distrito Federal.

3. ADVERTÊNCIAS E SAÚDE DO CONSUMIDOR

- 3.1. Alergênicos: Declaração obrigatória e em destaque logo após ou abaixo da lista de ingredientes (ex: "ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS", "ALÉRGICOS: PODE CONTER AMENDOIM E SOJA").
- 3.2. Glúten: A advertência deve ser grafada em caixa alta e negrito, informando "CONTÉM GLÚTEN" ou "NÃO CONTÉM GLÚTEN".
- 3.3. Lactose: Caso aplicável, informar a presença de lactose (ex: "CONTÉM LACTOSE").

Isenção de advertência: A ausência de declaração dessas informações somente será aceita quando devidamente justificada e quando houver controle adequado do processo de produção, de forma a evitar riscos de contaminação cruzada.

4. CERTIFICAÇÕES E SELOS DE INSPEÇÃO

- 4.1. Os produtos alimentícios deverão apresentar selo, registro ou documento de regularização/inspeção sanitária emitido pelo órgão competente, conforme aplicável ao produto e ao seu local de produção.
- 4.2. Produtos Orgânicos: Apenas poderão ostentar o termo "Orgânico" na embalagem principal se apresentarem o Selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg), conforme regulamentação do MAPA.