DIÁRIO OFICIAL

Município de Mendonça

mendonca.sp.gov.br

Terça-feira, 13 de outubro de 2026 | Ano IV | Edição nº 328

Publicações Oficiais do Município de Mendonça, conforme Lei Municipal 1.980, de 04 de novembro de 2021



PODER EXECUTIVO

Cultura

EDITAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE MENDONÇA – ESTADO DE SÃO PAULO
DIRETORIA MUNICIPAL DE CULTURA
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2026

SELEÇÃO DE INTERESSADOS PARA AUTORIZAÇÃO DE USO DE ESPAÇOS DESTINADOS À COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS DURANTE A FESTA DAS NAÇÕES DE MENDONÇA – 2026

A Prefeitura Municipal de Mendonça, por meio da Diretoria Municipal de Cultura, torna público o presente Edital de Chamamento Público destinado à seleção de pessoas físicas, pessoas jurídicas, microempreendedores individuais, associações e entidades regularmente constituídas interessadas na obtenção de autorização de uso de espaços e estruturas públicas destinadas à comercialização de alimentos e bebidas durante a realização da Festa das Nações de Mendonça – 2026, observadas as condições, critérios, prazos, obrigações e demais disposições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1. DO PREÂMBULO

1.1. A Festa das Nações de Mendonça será realizada nos dias 4, 5 e 6 de dezembro de 2026, com início previsto para as 19h00 e término previsto para as 03h00, na área coberta do Recinto de Exposições Rui Barufi, no Município de Mendonça, Estado de São Paulo.

1.1.1. As datas e os horários previstos neste Edital poderão ser alterados pela Administração Pública em razão de questões operacionais, climáticas, de segurança, força maior, adequação da programação ou outros motivos de interesse público, mediante comunicação aos participantes.

1.2. O presente Chamamento Público tem por finalidade organizar a utilização temporária de espaços públicos durante a Festa das Nações, proporcionando diversidade gastronômica, adequada distribuição dos pontos de alimentação, segurança alimentar, qualidade no atendimento ao público e organização do evento.

1.3. Poderão participar deste Chamamento Público pessoas físicas, pessoas jurídicas, microempreendedores individuais, associações e entidades sem fins lucrativos que atendam às condições estabelecidas neste Edital.

1.4. A autorização de uso terá caráter precário, temporário, pessoal e intransferível, ficando limitada ao período e à finalidade estabelecidos neste Edital.

1.5. A autorização não confere ao autorizado direito adquirido à permanência no local, renovação automática, indenização ou preferência em eventos futuros.

1.6. Cada interessado poderá apresentar somente uma inscrição e concorrer a apenas uma categoria gastronômica, ressalvada a categoria de bebidas, que será objeto de autorização única para os dois espaços destinados ao bar.

1.7. Não será permitida a apresentação de inscrições múltiplas pelo mesmo interessado, inclusive mediante utilização de pessoa jurídica distinta, quando comprovadamente caracterizada tentativa de obtenção de mais de uma vaga ou burla às regras deste Edital.

1.8. O atendimento aos interessados ocorrerá em dias úteis, de segunda a sexta-feira, das 07h00 às 11h00 e das 12h00 às 16h00, pelos seguintes meios:

I – presencialmente, na Rua Santos Dumont, nº 971, Centro, Mendonça, Estado de São Paulo, Casa da Agricultura;
II – pelo telefone ou WhatsApp: (17) 99791-8502;
III – pelo endereço eletrônico: g.serrano@mendonca.sp.gov.br.

1.9. O processo de seleção será conduzido por Comissão Específica composta por 3 (três) servidores públicos municipais, designados pela Administração.

2. DO OBJETO

2.1. O presente Edital tem por objeto a seleção de interessados para obtenção de autorização de uso de espaços e estruturas públicas destinados à exploração temporária de atividades de comercialização de alimentos e bebidas durante a Festa das Nações de Mendonça – 2026.

2.2. A Praça de Alimentação será estruturada de forma a contemplar diferentes culturas e propostas gastronômicas, buscando proporcionar variedade ao público e adequada distribuição dos produtos comercializados.

2.3. Serão disponibilizados 20 (vinte) espaços físicos, sendo:

I – 18 (dezoito) espaços destinados à comercialização de alimentos e drinks;
II – 2 (dois) espaços destinados à comercialização de bebidas, que serão atribuídos conjuntamente a um único autorizado.

2.4. A existência de determinada categoria gastronômica neste Edital não implica obrigação da Administração de preencher todas as categorias, ficando a composição final da Praça de Alimentação condicionada ao número de inscrições, à habilitação dos interessados, à aprovação dos cardápios e ao interesse público na organização do evento.

2.5. Estão previstas 30 (trinta) categorias gastronômicas possíveis para inscrição, das quais até 18 (dezoito) poderão ser selecionadas para composição da Praça de Alimentação.

2.6. A Administração poderá selecionar categorias adicionais ou deixar de selecionar determinada categoria quando necessário para garantir equilíbrio, diversidade e adequada distribuição dos alimentos oferecidos ao público.

3. DO CARÁTER DA AUTORIZAÇÃO DE USO

3.1. A autorização de uso será concedida em caráter precário, temporário, oneroso e intransferível, exclusivamente para comercialização dos produtos aprovados pela Administração.

3.2. A autorização será válida exclusivamente durante o período estabelecido para montagem, funcionamento e desmontagem da Festa das Nações de Mendonça – 2026.

3.3. A autorização não poderá ser cedida, transferida, sublocada, emprestada ou compartilhada com terceiros.

3.4. O autorizado responderá integralmente por sua atividade comercial, inclusive perante consumidores, órgãos de fiscalização, fornecedores, funcionários, colaboradores e terceiros.

3.5. A autorização de uso não gera vínculo empregatício, contratual ou societário entre o autorizado e o Município.

4. DOS ESPAÇOS DISPONIBILIZADOS

4.1. Serão disponibilizados:

I – 18 (dezoito) espaços padronizados, com aproximadamente 3,00 metros por 3,00 metros, em estrutura de octanorm branca, destinados à comercialização de alimentos e drinks;
II – 2 (dois) espaços padronizados, com aproximadamente 5,00 metros por 3,00 metros, em estrutura de octanorm branca, destinados à comercialização de bebidas.
III – 3 (três) tomadas por barraca, 1 (uma) 220v, 1 (uma) 110v e a terceira a escolha do interessado.

4.2. Os espaços seguirão a disposição constante do mapa da Praça de Alimentação, que será apresentado no Anexo II correspondente deste Edital.

4.3. A localização dos espaços será definida pela Administração, não sendo permitida ao autorizado a escolha ou alteração unilateral do local.

4.4. A Administração poderá realizar ajustes na disposição física dos espaços por motivos de segurança, circulação, acessibilidade, logística, infraestrutura ou interesse público.

4.5. Os espaços serão destinados exclusivamente à atividade autorizada, sendo vedada a utilização para finalidade diversa.

5. DAS CATEGORIAS GASTRONÔMICAS

5.1. O interessado deverá escolher, no ato da inscrição, apenas uma das categorias gastronômicas previstas no Anexo I deste Edital

5.1.1 O interessado poderá indicar categoria distinta das previstas no edital, desde que haja compatibilidade entre a categoria escolhida e o cardápio definido.

5.2. A escolha da categoria deverá corresponder efetivamente à proposta gastronômica apresentada pelo interessado.

5.3. Cada categoria possui produtos mínimos obrigatórios, que deverão constar do cardápio apresentado.

5.4. O participante poderá acrescentar outros alimentos à categoria escolhida, desde que sejam compatíveis com sua identidade gastronômica e sejam previamente submetidos à aprovação da Comissão Organizadora.

5.5. A Administração não garantirá a seleção de todas as categorias previstas no Anexo I.

5.6. A seleção final das categorias levará em consideração, além da classificação dos interessados, a necessidade de garantir diversidade de alimentos, evitando a concentração de produtos iguais ou substancialmente semelhantes.

5.7. Não haverá exclusividade gastronômica entre os autorizados.

5.8. Entretanto, após a aprovação dos cardápios definitivos, a Comissão Organizadora poderá solicitar a substituição ou adequação de produtos que resultem em repetição excessiva ou prejudiquem a diversidade da Praça de Alimentação.

5.9. Nenhum alimento poderá ser comercializado sem que tenha sido previamente incluído no cardápio aprovado pela Administração.

6. DAS CATEGORIAS GASTRONÔMICAS DISPONÍVEIS

6.1. As 30 (trinta) categorias disponíveis estão descritas no Anexo I deste Edital.

6.2. As categorias constituem referências gastronômicas destinadas à organização temática da Festa das Nações, não sendo exigido que todos os alimentos comercializados sejam considerados pratos nacionais tradicionais, desde que sejam amplamente consumidos ou relacionados à cultura gastronômica do país ou região representada.

6.3. Para cada categoria haverá produtos mínimos obrigatórios, conforme estabelecido no Anexo I.

6.4 Poderá haver inscrições de categorias não existentes no Anexo I.

7. DOS DOIS ESPAÇOS DESTINADOS ÀS BEBIDAS

7.1. Os 2 (dois) espaços destinados às bebidas serão concedidos conjuntamente a um único autorizado, sendo vedada sua cessão ou transferência a terceiros.

7.2. Poderão participar da categoria de bebidas pessoas físicas, pessoas jurídicas, microempreendedores individuais, associações e entidades regularmente constituídas.

7.3. O autorizado poderá comercializar:

I – água mineral;
II – água com gás;
III – refrigerantes;
IV – sucos;
V – água de coco;
VI – bebidas não alcoólicas;
VII – cerveja;
VIII – chope;
IX – outras bebidas previamente aprovadas pela Administração.

7.4. A comercialização de bebidas alcoólicas deverá observar integralmente a legislação aplicável, especialmente as normas de proteção de crianças e adolescentes.

7.5. É proibida a venda, entrega, fornecimento ou disponibilização de bebida alcoólica a pessoa menor de 18 (dezoito) anos.

7.6. O autorizado deverá adotar mecanismos de controle de idade sempre que necessário.

7.7. O autorizado será responsável pelo armazenamento, conservação, refrigeração, higiene, atendimento e descarte adequado das embalagens e resíduos decorrentes da comercialização.

8. DA INSCRIÇÃO

8.1. As inscrições serão realizadas pela internet, mediante envio dos anexos disponibilizados pela Administração, via e-mail g.serrano@mendonca.sp.gov.br, ou presencialmente via Casa da

Agricultura (R. Santos Dumont, 971, Centro – Mendonça-SP), no período de 13 de outubro de 2026 a 26 de outubro de 2026.

8.2. A inscrição terá valor único de 13 (treze) UFESP, equivalente a R$ 499,46 (quatrocentos e noventa e nove reais e quarenta e seis centavos)

8.3. Ao realizar a inscrição, o interessado declarará estar ciente de todas as condições deste Edital e assumirá responsabilidade pela veracidade das informações prestadas.

8.4. O interessado deverá indicar:

I – nome completo ou razão social;
II – CPF ou Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica;
III – endereço;
IV – telefone;
V – endereço eletrônico;
VI – categoria gastronômica pretendida;
VII – descrição preliminar dos produtos que pretende comercializar;
VIII – experiência anterior na atividade, quando houver;
IX – quantidade estimada de funcionários ou colaboradores;
X – equipamentos que pretende utilizar;
XI – declaração de ciência das regras sanitárias e de segurança.

9. DA DOCUMENTAÇÃO

9.1. No ato da inscrição, deverão ser apresentados:

I – documento oficial de identificação do responsável;
II – Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável;
III – Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica, quando aplicável;
IV – comprovante de endereço atualizado;
V – comprovante de inscrição municipal ou documento equivalente, quando exigível;
VI – certidão de regularidade perante o Município, quando exigível;
VII – documento de constituição da pessoa jurídica, associação ou entidade, quando aplicável;
VIII – comprovação de representação legal, quando aplicável;
IX – documentos que comprovem experiência no ramo alimentício, quando utilizados para fins de pontuação;
X – declaração de responsabilidade pelas informações prestadas;
XI – declaração de ciência das normas sanitárias aplicáveis.

9.2. A Administração poderá solicitar documentos complementares necessários à comprovação das informações apresentadas.

9.3. A ausência de documento obrigatório poderá resultar no indeferimento da inscrição, observadas as regras de saneamento previstas neste Edital.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. A Comissão Específica analisará a documentação apresentada e verificará o atendimento das condições estabelecidas neste Edital.

10.2. Somente serão considerados habilitados os interessados que apresentarem documentação suficiente para comprovação dos requisitos exigidos.

10.3. A habilitação não garante a seleção definitiva da categoria gastronômica.

10.4. O participante habilitado somente poderá participar da seleção correspondente à categoria escolhida no ato da inscrição.

11. DA SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO

11.1. A seleção será realizada de forma objetiva, mediante pontuação dos interessados habilitados.

11.2. A pontuação máxima será de 10 (dez) pontos, distribuídos da seguinte forma:

I – experiência comprovada no ramo de alimentação: até 2 (dois) pontos;
II – experiência comprovada em participação em eventos gastronômicos, feiras, festas ou eventos similares: até 2 (dois) pontos;
III – participação anterior na Festa das Nações de Mendonça: 1 (um) ponto;
IV – apresentação de cardápio completo, compatível com a categoria escolhida e contendo todos os produtos mínimos obrigatórios: até 2 (dois) pontos;
V – demonstração de estrutura e equipamentos compatíveis com a atividade pretendida: até 2 (dois) pontos;
VI – apresentação de proposta de atendimento e organização da barraca: 1 (um) ponto.

11.3. Os critérios deverão ser comprovados por documentos, declarações, registros, fotografias, notas fiscais, contratos, certificados, portfólios ou outros meios idôneos admitidos pela Comissão.

11.4. A Comissão deverá registrar a pontuação atribuída a cada interessado em documento próprio.

11.5. A classificação será realizada separadamente dentro de cada categoria gastronômica.

11.6. Quando houver apenas um interessado habilitado em determinada categoria, este poderá ser selecionado, desde que cumpra as demais exigências do Edital.

11.7. Quando houver mais de um interessado habilitado para a mesma categoria, será selecionado o participante que obtiver a maior pontuação.

11.8. Caso haja empate na pontuação, serão utilizados, sucessivamente, os seguintes critérios:

I – maior pontuação no critério de experiência no ramo alimentício;
II – maior pontuação no critério de experiência em eventos;
III – maior pontuação referente ao cardápio;
IV – sorteio público, caso persista o empate.

11.9. O sorteio será realizado de forma pública, mediante comunicação prévia aos interessados.

12. DA COMPOSIÇÃO FINAL DA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO

12.1. Embora este Edital disponibilize 30 (trinta) categorias gastronômicas, serão selecionadas, no máximo, 18 (dezoito) barracas de alimentação.

12.2. A seleção observará a classificação dos interessados e a necessidade de composição equilibrada da Praça de Alimentação.

12.3. A Administração poderá deixar determinada categoria sem preenchimento quando não houver interessado habilitado.

12.4. Caso haja vaga remanescente após a seleção inicial, a Administração poderá convocar interessados classificados como suplentes em outras categorias, observada a necessidade de diversidade gastronômica.

12.5. A convocação de suplentes deverá observar a ordem de classificação e as características da Praça de Alimentação.

12.6. A Administração poderá realizar nova chamada pública, caso permaneçam espaços disponíveis.

13. DO CARDÁPIO DEFINITIVO

13.1. Os participantes selecionados deverão apresentar o cardápio definitivo para aprovação da Comissão Organizadora.

13.2. O cardápio deverá conter:

I – nome de cada produto;
II – descrição resumida;
III – preço de venda ao consumidor;
IV – tamanho ou quantidade, quando aplicável;
V – forma de pagamento aceita;
VI – indicação dos principais ingredientes, quando solicitada pela Administração;
VII – indicação de produtos sujeitos a restrições ou cuidados especiais, quando aplicável.

13.3. Nenhum produto poderá ser comercializado sem constar do cardápio aprovado.

13.4. A Comissão Organizadora poderá solicitar alterações no cardápio antes da aprovação definitiva.

13.5. A alteração poderá ser solicitada quando:

I – houver repetição excessiva de produtos entre as barracas;
II – o produto não for compatível com a categoria escolhida;
III – houver risco de confusão para o consumidor;
IV – houver incompatibilidade com a estrutura disponível;
V – houver risco sanitário ou operacional;
VI – o produto depender de estrutura não disponibilizada pela Administração;
VII – houver necessidade de garantir diversidade gastronômica.

13.6. Após aprovado, o cardápio somente poderá ser alterado mediante autorização da Comissão Organizadora.

14. DOS PREÇOS

14.1. Os preços dos produtos deverão ser apresentados previamente à Administração.

14.2. Os preços deverão ser compatíveis com o mercado e observar as normas de proteção e defesa do consumidor.

14.3. O participante deverá manter os preços aprovados durante todo o período do evento, salvo autorização expressa da Administração.

14.4. Os preços deverão estar visíveis ao consumidor, em local de fácil visualização.

14.5. É vedada a cobrança de valores diferentes daqueles divulgados no cardápio ou tabela de preços, ressalvadas condições promocionais claramente informadas ao consumidor.

15. DO PAGAMENTO PELA AUTORIZAÇÃO

15.1. O valor a ser pago pelo autorizado pela utilização dos espaços será de R$ 499,46 (quatrocentos e noventa e nove reais e quarenta e seis centavos)

15.2. O pagamento deverá ser realizado no período de 02 de novembro de 2026 a 16 de novembro de 2026, mediante guia ou instrumento de arrecadação disponibilizado pela Administração.

15.3. A ausência de pagamento no prazo estabelecido poderá resultar na perda do direito à vaga, sendo convocado o próximo classificado.

15.4. A seleção somente será considerada definitivamente confirmada após o cumprimento das obrigações estabelecidas neste Edital.

16. DA DESISTÊNCIA E DA CONVOCAÇÃO DE SUPLENTES

16.1. O interessado selecionado que desistir da vaga deverá comunicar formalmente sua decisão à Administração.

16.2. Em caso de desistência, a Administração poderá convocar o próximo classificado da respectiva categoria ou, quando necessário para composição da Praça de Alimentação, convocar suplente de outra categoria.

16.3. A desistência injustificada após a confirmação da vaga poderá ser considerada para fins de participação em futuros eventos promovidos pelo Município, observada a legislação aplicável e assegurado o direito de manifestação do interessado.

17. DO CANCELAMENTO E DA RESTITUIÇÃO

17.1. Caso o evento seja cancelado por decisão da Administração antes de sua realização, o valor pago pela autorização poderá ser restituído ao autorizado, descontadas eventuais despesas comprovadamente realizadas e não recuperáveis, quando juridicamente cabível.

17.2. Caso o autorizado fique impossibilitado de participar por caso fortuito ou força maior, poderá requerer formalmente a restituição, apresentando justificativa e documentos comprobatórios.

17.3. A análise do pedido será realizada pela Administração.

18. DAS OBRIGAÇÕES DOS AUTORIZADOS

18.1. São obrigações dos autorizados:

I – manter a barraca em perfeito estado de limpeza e organização;
II – comercializar exclusivamente os produtos aprovados;

III – cumprir integralmente o cardápio aprovado;
IV – respeitar os preços apresentados;
V – manter os produtos em condições adequadas de conservação;
VI – utilizar equipamentos adequados à atividade;
VII – observar as normas sanitárias;
VIII – manter os manipuladores devidamente orientados quanto às boas práticas de manipulação;
IX – utilizar água potável e em condições adequadas para a atividade;
X – manter os alimentos protegidos contra contaminação;
XI – realizar o descarte correto de resíduos;
XII – manter a área de atendimento limpa;
XIII – atender o público com urbanidade;
XIV – manter os documentos exigidos disponíveis para fiscalização;
XV – cumprir os horários estabelecidos pela organização;
XVI – responsabilizar-se por seus funcionários e colaboradores;
XVII – responsabilizar-se pelos equipamentos e produtos utilizados;
XVIII – reparar danos causados ao patrimônio público ou a terceiros;
XIX – cumprir as determinações dos órgãos de fiscalização;
XX – cumprir as normas de segurança do evento.
XXI – zelar pela conservação, limpeza, organização e adequada utilização das mesas e cadeiras disponibilizadas pela Prefeitura Municipal ao autorizado, dentro da quantidade e área que lhe forem destinadas, mantendo-as em condições adequadas de uso e destinando-as exclusivamente à utilização dos frequentadores da festa para fins de alimentação, sendo vedada sua utilização exclusiva pelo autorizado, seus funcionários, colaboradores ou fornecedores;

18.2. As regras sanitárias deverão observar, entre outras normas aplicáveis, as disposições da Resolução RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e da regulamentação sanitária estadual aplicável aos serviços de alimentação.

18.3. A RDC nº 216/2004 estabelece boas práticas destinadas a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, abrangendo atividades como manipulação, armazenamento, transporte e exposição dos alimentos.

19. DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

19.1. Os manipuladores deverão observar as boas práticas de higiene pessoal e manipulação dos alimentos.

19.2. Os manipuladores deverão utilizar vestimentas adequadas e limpas.

19.3. É vedada a manipulação de alimentos por pessoa que apresente sintomas ou condição de saúde que possa comprometer a segurança do alimento.

19.4. Deverão ser observadas as regras aplicáveis à higienização das mãos, equipamentos, utensílios, superfícies e instalações.

19.5. A Administração poderá exigir comprovação de capacitação ou outros documentos sanitários quando determinado pela autoridade competente.

20. DOS ALIMENTOS DE MAIOR RISCO

20.1. Produtos que envolvam carnes, pescados, frutos do mar, ovos, leite, derivados, alimentos crus ou outras matérias-primas de maior risco deverão receber atenção especial quanto à conservação, manipulação e armazenamento.

20.2. A comercialização de peixe cru, sushi, sashimi, frutos do mar ou produtos semelhantes somente será permitida quando o participante demonstrar condições adequadas para seu armazenamento, manipulação e conservação e estiver em conformidade com as exigências da autoridade sanitária competente.

20.3. A Administração poderá determinar a retirada de produto que apresente risco à segurança alimentar.

21. DA MONTAGEM E DESMONTAGEM

21.1. A montagem dos espaços ocorrerá em horário previamente estabelecido pela organização do evento, sendo das 08h00 às 17h30 no dia 04 de dezembro. Nos dias 05 e 06, obrigatoriamente tudo deve ser ajustado até as 17h00. Para desmontagem, deverá ser respeitado horário de término do evento.

21.2. O autorizado deverá respeitar rigorosamente os horários de montagem e desmontagem.

21.3. É vedada a realização de alterações estruturais na barraca sem autorização da Administração.

21.4. Não será permitida perfuração, pintura, alteração, remoção ou modificação da estrutura fornecida pelo Município.

21.5. O autorizado deverá retirar seus equipamentos, utensílios, produtos e materiais após o término do evento, deixando o espaço limpo e desocupado.

22. DOS EQUIPAMENTOS

22.1. O autorizado será responsável por todos os equipamentos necessários à execução de sua atividade, salvo aqueles expressamente fornecidos pela Administração.

22.2. Equipamentos elétricos deverão ser previamente informados à organização.

22.3. A utilização de equipamentos que produzam calor, fumaça, vapor ou chama dependerá de autorização da organização e do cumprimento das normas de segurança.

22.4. É vedada a utilização de equipamentos que possam comprometer a segurança da estrutura ou do público.

23. DA SEGURANÇA CONTRA INCÊNDIO

23.1. O autorizado deverá cumprir todas as determinações da organização do evento e dos órgãos competentes quanto à prevenção e segurança contra incêndios.

23.2. Equipamentos de cocção, fritura, gás ou outras fontes de calor deverão ser utilizados de acordo com as normas de segurança aplicáveis.

23.3. Quando exigido pela autoridade competente, o autorizado deverá disponibilizar equipamento de combate a incêndio compatível com a atividade.

24. DA FISCALIZAÇÃO

24.1. A Administração poderá fiscalizar as barracas durante todo o período do evento.

24.2. A fiscalização poderá verificar:

I – cardápio;
II – preços;
III – condições de higiene;
IV – conservação dos alimentos;
V – equipamentos;
VI – documentação;
VII – cumprimento das categorias gastronômicas;
VIII – atendimento ao consumidor;
IX – segurança;
X – demais condições estabelecidas neste Edital.

24.3. A fiscalização sanitária poderá ser realizada pelos órgãos competentes, independentemente da fiscalização administrativa do Município.

25. DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

25.1. Constituem infrações, entre outras:

I – comercializar produto não aprovado;
II – descumprir o cardápio mínimo obrigatório;
III – alterar o cardápio sem autorização;
V – comercializar bebida alcoólica a menor de 18 anos;
V – descumprir normas sanitárias;
VI – praticar preços diferentes dos informados;
VII – ceder ou transferir a autorização;
VIII – utilizar espaço para finalidade diversa;
IX – causar danos ao patrimônio público;
X – descumprir determinação da organização;
XI – abandonar o espaço sem justificativa;
XII – praticar conduta que comprometa a segurança do evento.

25.2. Conforme a gravidade da infração, poderão ser aplicadas:

I – advertência;
II – determinação de correção imediata;
III – multa, quando prevista;
IV – suspensão da atividade;
V – revogação da autorização;
VI – desclassificação ou impedimento de participação em futuras seleções, quando juridicamente cabível e mediante observância do contraditório e da ampla defesa.

25.3. A aplicação de penalidade deverá observar a gravidade da conduta, eventual reincidência, dano causado e demais circunstâncias relevantes.

26. DA RESPONSABILIDADE CIVIL E COMERCIAL

26.1. O autorizado será exclusivamente responsável pelos produtos comercializados e pelos danos causados aos consumidores ou terceiros em razão de sua atividade.

26.2. O Município não será responsável por perdas, danos, furtos, extravios, prejuízos comerciais ou problemas relacionados aos equipamentos e mercadorias dos autorizados, ressalvadas as hipóteses de responsabilidade legal do Município.

26.3. A autorização não garante faturamento mínimo, quantidade mínima de consumidores, receita mínima ou qualquer resultado econômico.

26.4. O autorizado assumirá integralmente os riscos econômicos de sua participação no evento.

27. DA PUBLICIDADE

27.1. A utilização de publicidade, banners, faixas, placas, painéis, equipamentos sonoros ou outros materiais de divulgação dependerá de autorização da organização.

27.2. A publicidade não poderá prejudicar a identidade visual da Festa das Nações.

27.3. É vedada publicidade que contenha conteúdo ilícito, ofensivo, discriminatório ou incompatível com o caráter público e familiar do evento.

28. DOS RECURSOS

28.1. Os interessados poderão apresentar recurso contra o resultado preliminar no prazo de 3 (três) dias úteis contados da publicação do resultado.

28.2. O recurso deverá ser apresentado pelo mesmo meio utilizado para comunicação oficial do processo.

28.3. O recurso deverá indicar objetivamente os motivos da discordância e, quando necessário, apresentar documentos comprobatórios.

28.4. A Comissão Específica analisará os recursos apresentados e publicará o resultado definitivo.

29. DO CRONOGRAMA

29.1. O processo observará, inicialmente, o seguinte cronograma:

I – publicação do Edital e abertura das inscrições: 13 de outubro de 2026;
II – período de inscrições: de 13 de outubro a 26 de outubro de 2026;
III – análise da documentação: de 26 de outubro de 2026 a 30 de outubro de 2026;
IV – divulgação do resultado preliminar das inscrições: 2 de novembro de 2026;
V – período para apresentação do cardápio definitivo: até 12 de novembro
VI - pagamento: até 12 de novembro;
VII – divulgação do resultado definitivo: 17 de novembro de 2026
VIII – montagem das estruturas: conforme cronograma operacional do evento;
IX– realização da Festa das Nações: 4, 5 e 6 de dezembro de 2026.

29.2. A Administração poderá alterar as datas do cronograma, mediante publicação ou comunicação oficial.

30. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

30.1. A inscrição implica plena concordância com todas as condições deste Edital.

30.2. O desconhecimento das regras não será aceito como justificativa para o descumprimento das obrigações.

30.3. A Administração poderá promover diligências para esclarecer informações ou sanar falhas formais na documentação, desde que não implique alteração da proposta ou criação de vantagem indevida.

30.4. A Administração poderá revogar, suspender, alterar ou cancelar o presente Chamamento Público por razões de interesse público, segurança, força maior ou necessidade administrativa, observadas as disposições legais aplicáveis.

30.5. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Específica, observada a legislação aplicável.

30.6. Integram este Edital, para todos os fins, os seguintes anexos:

I – Categorias gastronômicas e cardápios mínimos obrigatórios;
II – Modelo de ficha de inscrição;
III – Modelo de apresentação de cardápio;
IV – Modelo de declaração de responsabilidade;
V – Mapa da Praça de Alimentação;
VI – Termo de Autorização de Uso;
VII – Modelo de declaração de ciência das normas sanitárias e de segurança.

Mendonça, ____ de _____ de 2026.

PREFEITURA MUNICIPAL DE MENDONÇA
DIRETORIA MUNICIPAL DE CULTURA

ANEXO I

CATEGORIAS GASTRONÔMICAS E CARDÁPIOS MÍNIMOS OBRIGATÓRIOS

CATEGORIA 01 – ITÁLIA I – PIZZAS

Produto obrigatório: Pizza Margherita.
Outras opções: pizza de calabresa, quatro queijos, portuguesa, frango com catupiry, pepperoni, napolitana, marguerita especial, focaccia, bruschetta e outros produtos compatíveis.
Sobremesas possíveis: tiramisù, cannoli, panna cotta, gelato.

CATEGORIA 02 – ITÁLIA II – MASSAS

Produto obrigatório: pelo menos 1 (um) prato tradicional, podendo ser spaghetti, nhoque ou lasanha.
Outras opções: penne, rondelli, canelone, macarrão ao molho branco, bolonhesa, molho de tomate, quatro queijos, polpetone e bruschetta.
Sobremesas: tiramisù, cannoli, panna cotta.

CATEGORIA 03 – JAPÃO

Produto obrigatório: yakisoba, guioza ou tempurá.
Outras opções: sushi, temaki, sashimi, hot roll, harumaki e outras preparações japonesas.
Produtos crus somente poderão ser comercializados mediante atendimento das exigências sanitárias aplicáveis.
Sobremesas: mochi, dorayaki.

CATEGORIA 04 – PAÍSES ÁRABES

Produto obrigatório: quibe, esfirra ou homus.
Outras opções: kafta, babaganoush, pão sírio, coalhada seca, falafel, tabule.
Sobremesas: baklava, doces com pistache, mamoul.

CATEGORIA 05 – ARGENTINA

Produto obrigatório: choripán.
Outras opções: espetos, bife, linguiça, costela, empanadas argentinas, batatas, chimichurri.
Sobremesa obrigatória caso sejam comercializados doces: alfajor ou chocotorta.

CATEGORIA 06 – ESPANHA

Produto obrigatório: paella, tortilla espanhola, empanada ou croqueta.
Outras opções: tapas, batatas bravas, sanduíches, carnes e preparações espanholas.
Sobremesas: churros, crema catalana.

CATEGORIA 07 – SUÍÇA

Produto obrigatório: fondue de queijo.
Outras opções: fondue de chocolate, batatas, pães e acompanhamentos.

CATEGORIA 08 – BRASIL – NORDESTE

Produto obrigatório: pelo menos 1 (um) entre baião de dois, bobó de camarão, cuscuz nordestino, escondidinho de carne-seca ou acarajé.
Outras opções: carne de sol, mandioca, vatapá, queijo coalho, farofa, calabresa.
Sobremesas: cocada, cartola, bolo de milho, doce de banana.

CATEGORIA 09 – BRASIL – PASTEL DE FEIRA

Produtos obrigatórios: pastel de carne e pastel de queijo.
Terceiro sabor: livre escolha.
Outras opções: pastel de frango, pizza, palmito, carne com queijo, pastel doce, caldo de cana, milho e porções.

CATEGORIA 10 – BRASIL – COMIDA CAIPIRA PAULISTA

Produto obrigatório: pelo menos 1 (um) entre frango com quiabo, polenta com molho, arroz com linguiça, torresmo, feijão tropeiro, mandioca com carne ou arroz carreteiro.
Outras opções: linguiça, mandioca frita, milho, pamonha, curau, bolos caseiros.
Sobremesas: doce de leite, doce de abóbora, goiabada com queijo.

CATEGORIA 11 – ÁUSTRIA

Produto obrigatório: pelo menos 1 (um) entre schnitzel, salsicha de estilo austríaco, preparação à base de batata ou strudel de maçã.
Outras opções: carnes, batatas, salsichas e preparações centro-europeias.
A utilização de polenta será permitida como produto adicional, mas não será considerada obrigatoriamente um prato típico austríaco.

CATEGORIA 12 – MÉXICO

Produto obrigatório: tacos, nachos, burritos ou quesadillas.
Outras opções: guacamole, chilli, fajitas, milho, carnes temperadas e acompanhamentos.
Sobremesas: churros, tres leches.

CATEGORIA 13 – FRANÇA

Produto obrigatório: croissant ou quiche.
Outras opções: crepe salgado, crepe doce, baguete recheada, croque monsieur, quiche de diferentes sabores.
Sobremesas: éclair, mousse de chocolate, crepe doce, madeleine.

CATEGORIA 14 – ESTADOS UNIDOS I – HOT DOG

Produto obrigatório: pelo menos 1 (uma) opção de hot dog.
Outras opções: batata frita, onion rings, frango frito, nuggets, costela barbecue, mac and cheese.
Sobremesas: donuts, brownie, cookies.

CATEGORIA 15 – ESTADOS UNIDOS II – HAMBÚRGUER

Produto obrigatório: pelo menos 1 (um) hambúrguer tipo smash.
Outras opções: cheeseburger, bacon burger, chicken burger, batata frita, onion rings.
Sobremesas: brownie, cookies, cheesecake.

CATEGORIA 16 – PORTUGAL

Produto obrigatório: pastel de nata ou bolinho de bacalhau.
Outras opções: bacalhau, bolinho de bacalhau, bifana, caldoverde, sardinha, sanduíches portugueses.
Sobremesa: pastel de nata.

CATEGORIA 17 – ALEMANHA

Produto obrigatório: salsicha alemã, joelho de porco ou bisteca defumada.
Outras opções: bratwurst, salsichas, chucrute, batatas, carnes defumadas.
Sobremesas: strudel, floresta negra.

CATEGORIA 18 – REINO UNIDO/INGLATERRA

Produto obrigatório: batata recheada.
Outras opções: fish and chips, sausage roll, tortas salgadas, batatas fritas.
Sobremesas: apple pie, brownie, pudim.

CATEGORIA 19 – PERU

Produto obrigatório: ceviche, lomo saltado ou arroz chaufa.
Outras opções: anticuchos, batata recheada, arroz, frango assado ao estilo peruano.

CATEGORIA 20 – CHINA

Produto obrigatório: yakisoba ao estilo chinês, rolinho primavera ou arroz chop suey.
Outras opções: frango xadrez, carne com legumes, guioza, rolinhos, arroz frito.

CATEGORIA 21 – ÍNDIA

Produto obrigatório: curry ou frango preparado com especiarias indianas.
Outras opções: samosa, arroz temperado, naan, frango tikka, preparações vegetarianas.
Sobremesas: gulab jamun.

CATEGORIA 22 – COREIA DO SUL

Produto obrigatório: frango frito coreano, bulgogi ou tteokbokki.
Outras opções: kimbap, carnes, arroz e acompanhamentos.

CATEGORIA 23 – GRÉCIA

Produto obrigatório: gyros ou souvlaki.
Outras opções: salada grega, pita, kafta grega, batatas e preparações com queijo.
Sobremesas: baklava.

CATEGORIA 24 – TURQUIA

Produto obrigatório: kebab, döner ou köfte.
Outras opções: pão turco, espetos, preparações com carne e vegetais.
Sobremesa: baklava.

CATEGORIA 25 – CHILE

Produto obrigatório: completo chileno ou empanada chilena.
Outras opções: churrasco chileno, sanduíches, carnes, batatas.

CATEGORIA 26 – URUGUAI

Produto obrigatório: chivito ou parrilla.
Outras opções: choripán, carnes, sanduíches e empanadas.

CATEGORIA 27 – BRASIL – MINAS GERAIS

Produto obrigatório: pão de queijo, feijão tropeiro ou frango com quiabo.
Outras opções: torresmo, linguiça, mandioca, costelinha, pão de queijo recheado.
Sobremesas: doce de leite, queijo com goiabada, doce de abóbora.

CATEGORIA 28 – BRASIL – BAHIA

Produto obrigatório: acarajé, vatapá ou moqueca.
Outras opções: abará, cocadas, camarão, peixe, farofa e preparações baianas.

CATEGORIA 29 – BRASIL – SUL

Produto obrigatório: churrasco, costela ou barreado.
Outras opções: pinhão, linguiça, arroz carreteiro, mandioca, carnes e acompanhamentos.

CATEGORIA 30 – BRASIL – LANCHES E PORÇÕES

Produto obrigatório: pelo menos 1 (um) lanche ou porção tradicional brasileira.
Outras opções: calabresa acebolada, frango a passarinho, mandioca frita, bolinho de carne, linguiça, porções de queijo, e outros produtos previamente aprovados.

ANEXO II

FICHA DE INSCRIÇÃO

Nome/Razão Social: _____

CPF/CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

E-mail: _____

Categoria escolhida: _____

Responsável: _____

Descrição resumida da proposta gastronômica

_____

_____

Experiência anterior:

_____

Declaro que as informações prestadas são verdadeiras e que tenho conhecimento e concordância com todas as condições estabelecidas no Edital de Chamamento Público.

Pode ser anexada fotos de eventos anteriores para fins comprobatórios.

Mendonça, ____ de _____ de 2026.

Assinatura do responsável

ANEXO III

MODELO DE APRESENTAÇÃO DE CARDÁPIO

Categoria gastronômica: _____

Nome da responsável:_____

PRODUTO (NOME)	DESCRIÇÃO (INGREDIENTES)	QUANTIDADE OU TAMANHO	PREÇO

Equipamentos utilizados e POTENCIA (não é voltagem 110 ou 220, e sim potência em WATTS)

DESCRIÇAO DO EQUIPAMENTO	POTENCIA		DESCRIÇAO DO EQUIPAMENTO	POTENCIA

Quantidade de funcionários _____

Declaro que todos os produtos acima relacionados serão submetidos à aprovação da Administração e que somente serão comercializados aqueles expressamente aprovados.

Mendonça, ____ de _____ de 2026.

Assinatura do responsável

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Eu,_____, inscrito no CPF sob nº _____, na qualidade de responsável pelo estabelecimento/pessoa _____, declaro, para os devidos fins, que todas as informações apresentadas no processo de seleção são verdadeiras, que tenho ciência das condições estabelecidas no Edital de Chamamento Público e que me responsabilizo pelo cumprimento das normas sanitárias, de segurança, consumeristas, tributárias e demais normas aplicáveis à atividade.

Declaro ainda estar ciente de que a autorização de uso é temporária, precária, onerosa e intransferível.

Mendonça, ____ de _____ de 2026.

Assinatura

ANEXO V

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO

Pelo presente instrumento, o Município de Mendonça, por meio da Diretoria Municipal de Cultura, autoriza _____, inscrito no CPF/CNPJ sob nº _____, a utilizar o espaço nº _____ da Praça de Alimentação da Festa das Nações de Mendonça – 2026, exclusivamente para comercialização dos produtos constantes do cardápio previamente aprovado pela Administração.

A autorização possui caráter precário, temporário, oneroso e intransferível, sendo válida exclusivamente para o período e finalidade estabelecidos no Edital de Chamamento Público nº ____/2026.

O autorizado declara ter ciência de todas as obrigações estabelecidas no Edital e compromete-se a cumprir integralmente as normas sanitárias, de segurança, consumeristas e administrativas aplicáveis.

Mendonça, ____ de _____ de 2026.

MUNICÍPIO DE MENDONÇA

CNPJ 46.935.110/0001-46

ANEXO VI

MAPA DA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO

