

# REGULAMENTO DOS PARTICIPANTES

2º DESAFIO ESTADUAL DAS MERENDEIRAS

2023 – Cidade Empreendedora

## 1. INTRODUÇÃO

Este regulamento estabelece normas, condições e diretrizes para a realização do 2º Desafio Estadual dos (as) Manipuladores (as) de Alimentos da rede municipal de ensino dos municípios participantes do programa Cidade Empreendedora, promovido pelo Sebrae/MS. Doravante denominado de **Desafio das Merendeiras**.

O Desafio das Merendeiras é dividido em etapas Municipais e Estadual. Em cada etapa municipal será selecionada o (a) vencedor (a) que representará o município na Etapa Estadual.

Para participar do Desafio das Merendeiras, a gestão municipal deverá cumprir **03 (três) requisitos**, sendo:

- I. Ter **aderido ao Programa CIDADE EMPREENDEDORA Ciclo 2022/2023 ou Ciclo Expansão 2023/2024** (listagem de Municípios conforme anexo III), do SEBRAE/MS. O manifesto eletrônico de adesão ao Desafio das Merendeiras, deve ser realizado pelo (a) Secretário (a) Municipal de Educação do Município com auxílio de um profissional de Nutrição do Município designado em acompanhar as etapas Municipal e Estadual, no link <https://forms.office.com/r/QbdiZDwgSi>
- II. Assegurar que a (o) **profissional de Nutrição designado (a), é o responsável técnico do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. A comprovação poderá vir a ser solicitada a qualquer momento pelo Sebrae/MS, por meio da apresentação do espelho do SIMEC e/ou declaração assinada pelo Secretário Municipal de Educação. No entanto, no ato do manifesto de adesão ao 2º Desafio Estadual das Merendeiras do Mato Grosso do Sul, o responsável pelo preenchimento deverá colocar o nome e o número do CRN do Responsável Técnico pelo PNAE no município.
- III. **Só poderá participar o Município que atender ao requisito “I” deste regulamento, o Município que possui Chamada Pública para Aquisição de Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, com destino à Alimentação Escolar ofertada para os alunos das Escolas e Centros de Educação Infantil da Rede Municipal de Ensino para ano letivo de 2023**, considerando o que prevê no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

## 2. CARACTERÍSTICAS E OBJETIVOS DO DESAFIO

O Desafio visa promover o talento, a cultura, a criatividade e incentivar os (as) manipuladores (as) de alimentos das escolas da rede pública de ensino municipal, nos municípios integrantes do Programa Cidade Empreendedora, a ter suas preparações culinárias desafiadas a inovar nas formas de uso, envolvendo a culinária regional e **priorizando os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar local adquiridos via chamamentos públicos de 2023**.

O Desafio tem caráter exclusivamente cultural e recreativo, não estando sujeito, de forma alguma, a qualquer espécie de álea ou sorte, nos termos do artigo 3º, inciso II, da Lei nº 5.768/71, bem como do artigo 30 do Decreto nº 70.951/72. A participação neste Desafio é voluntária, mediante processo de adesão do município ao regulamento que será iniciado em 05/06/2022 e encerrado as 17:00 horas do dia 12/06/2023.

Esse Regulamento estará disponível no site <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/sebraeaz/2-desafio-estadual-das-merendeiras,2dcfe3c433678810VgnVCM1000001b00320aRCRD>. A adesão do município no 2º Desafio Estadual das Merendeiras – Cidade Empreendedora - Ciclo 2022/2023 e Ciclo Expansão 2023/2024, implica ao participante a sua total e inequívoca ciência e concordância com todas as regras contidas neste regulamento, implicando na leitura e compreensão, nada tendo a reclamar, a qualquer título e a qualquer tempo, em juízo ou fora dele. A realização do presente Desafio é de inteira responsabilidade do Sebrae/MS e do Comitê Organizador.

### **3. QUEM PODE PARTICIPAR**

Poderão participar do Desafio Estadual das Merendeiras, os (as) manipuladores (as) de alimentos da rede pública municipal (dos municípios participantes do Programa Cidade Empreendedora - Ciclo 2022/2023 e Ciclo Expansão 2023/2024, habilitados à prática de todos os atos civil, nos termos do artigo 5º do Código Civil Brasileiro, a partir de 18 anos, sem limitação de idade.

Somente poderão se inscrever o (a) manipulador (a) que comprovadamente seja funcionário (efetivo, contratado ou terceirizado) da prefeitura e esteja exercendo as atividades de manipulador de alimentos de creches ou escolas da rede municipal de ensino.

### **4. DA ADESÃO AO DESAFIO**

O município poderá participar do 2º Desafio Estadual das Merendeiras desde que comprove os requisitos previstos nesse regulamento.

### **5. DA ETAPA MUNICIPAL**

Após o encerramento da adesão dos municípios ao 2º Desafio Estadual das Merendeiras será publicado a relação de Municípios inscritos e aptos a participar. Posteriormente após fechamento de agendas para realização das etapas municipais, será publicado o CICLO DAS ETAPAS MUNICIPAIS no portal.

O Ciclo consiste na presença de um Cozinheiro (Chef de Cozinha), contratado pelo SEBRAE/MS, para realizar um workshop para as (os) manipuladoras (es) de alimentos da rede municipal de ensino e, juntamente com a comissão local, selecionar a preparação que representará o município na etapa estadual.

#### **5.1 Do Workshop das (os) manipuladoras (es) de alimentos**

A capacitação será realizada em um workshop de até 08 (oito) horas por Município, tendo por objetivo demonstrar o potencial da agricultura familiar nas preparações de alimentos que são utilizadas alimentação escolar (merenda) na rede municipal de ensino.

Todos (as) os (as) manipuladores (as) de alimentos da rede municipal de ensino poderão participar dessa oficina. A lista de presença dessa capacitação será disponibilizada ao (à) Nutricionista Responsável Técnico do PNAE no município para, caso seja do seu interesse, utilizar como ação de Educação Alimentar e Nutricional – EAN, previsto no Plano Anual de Trabalho do RT (PAT).

## 5.2 Da seleção dos cardápios

Cada manipulador (a) de alimento que participar da oficina poderá, ao final da capacitação, solicitar a sua inscrição para a seleção das receitas. A ficha de inscrição conterá o nome do manipulador, o nome da preparação, os ingredientes necessários e o modo de preparo, e deverá seguir o modelo padrão disponibilizado pelo SEBRAE/MS.

Esses cardápios serão analisados pela comissão organizadora local que selecionará, no máximo, 05 (cinco) receitas para que sejam feitas as cocções (preparações) e colocadas à prova da comissão.

### 5.2.1 Dos produtos e receitas

A fonte proteica para elaboração da receita deste desafio preferencialmente será frango ou carne bovina. E cada participante poderá compor um prato com no máximo 02 (duas) preparações.

#### a) Produtos da Agricultura Familiar

É obrigatória na preparação da receita a utilização de, no mínimo, 03 (três) itens da Agricultura Familiar, sendo os seguintes itens disponíveis:

- Abacaxi
- Abóbora Cabotia
- Abóbora Paulista
- Abobrinha verde
- Acelga
- Acerola
- Alface
- Alho
- Alho poró
- Almeirão
- Banana
- Batata doce
- Berinjela
- Beterraba
- Brócolis
- Cebolinha

- Cenoura
- Cheiro Verde
- Chicória
- Coentro
- Colorau
- Couve-Flor
- Farinha de mandioca
- Feijão
- Goiaba
- Jiló
- Laranja
- Limão taiti
- Mamão
- Mandioca
- Maracujá
- Maxixe
- Melancia
- Milho Verde
- Quiabo
- Repolho verde
- Rúcula
- Salsinha
- Tangerina poncã
- Tomate
- Vagem

b) Produtos proibidos

Fica proibido o uso, nas receitas participantes deste desafio, dos seguintes produtos alimentícios ultraprocessados e outros, conforme estabelece o PNAE, sendo estes:

- Embutidos (salsichas, linguiças, salames, mortadela, hambúrguer, steaks);
- Bacon e defumados;
- Alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto);
- Preparações semiprontas ou prontas para o consumo;
- Temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição;
- Qualquer produto alimentício com mais de 03 (três) ingredientes em sua composição;
- Açúcar;
- Molho de soja (shoyo).

### 5.3 Da preparação dos alimentos

No dia subsequente à capacitação, os cardápios selecionados pela comissão organizadora local, serão colocados à prova por meio da cocção (preparação) dos

produtos pelos (as) respectivos (as) manipuladores (as) de alimentos, e posteriormente avaliados e ranqueados em 1º, 2º e 3º lugar

O (a) manipulador (a) de alimento e a receita que for agraciada em primeiro lugar será o (a) representante e a preparação (respectivamente) do município na etapa Estadual. E em nenhuma hipótese será permitido a substituição da manipuladora e/ou receita na etapa estadual.

#### 5.4 Da premiação na ETAPA MUNICIPAL

O SEBRAE/MS fornecerá 4 (quatro) troféus, sendo para um para cada ranqueado nos 1º, 2º, 3º lugar e um para ficar Escola o qual a representante estadual representa.

Quanto premiações como brindes e valores financeiros, fica a critério do município, se será fornecido aos participantes. Caso Município opte em premiar, será de responsabilidade do Município.

#### 5.5 Da comissão organizadora local

A comissão organizadora local deverá obrigatoriamente ser composta por 04 (quatro) membros, sendo:

- Secretário (a) de Educação do Município - Presidente
- Produtor Rural que atende a Prefeitura na Chamada Pública – Membro
- Nutricionista RT do PNAE no município. – Membro
- Chef de cozinha (indicado pelo SEBRAE) – Membro

#### 5.6 Pontuação extra – Produtos da Agricultura Familiar

De acordo com a utilização de itens da agricultura familiar, previsto na letra A do item 5.2.1 desse regulamento, o participante terá pontuação extra, o qual deverá utilizar uma das opções abaixo, conforme realidade das Compras Públicas da Agricultura Familiar:

| Quantidade de itens | Preparação com itens da Agricultura Familiar somente. Usar esta pontuação | Preparações com itens da Agricultura Familiar e listados na CHAMADA PÚBLICA VIGENTE. Utilizar esta pontuação |
|---------------------|---|--|
| Mínimo de 03 itens  | OBRIGATÓRIO   | OBRIGATÓRIO  |
| 05 itens            | 0,50  | 1,00   |
| 08 itens            | 1,00  | 2,00   |
| 10 itens            | 1,50  | 3,00   |
| 12 itens            | 2,00  | 4,00   |
| Acima de 12 itens   | 2,50  | 5,00   |

## 6. DA ETAPA ESTADUAL

Mediante as etapas municipais realizadas e a seleção de 01 (uma) preparação vencedora de cada Município, estas estão aptas a participarem da etapa estadual.

### 6.1 Do local, data e horário da etapa estadual

A etapa estadual está programada para ser realizada em 31/10/2023. O horário e endereço será publicado no portal <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/sebraeaz/2-desafio-estadual-das-merendeiras,2dcfe3c433678810VgnVCM1000001b00320aRCRD>.

Esta etapa será dividida em dois momentos, sendo:

- Horário de preparação e apresentação dos pratos
- Final e premiação do 1º, 2º e 3º lugares

### 6.2 Da apresentação dos pratos

Os participantes deverão servir as receitas prontas, em quantidade suficiente para degustação da banca avaliadora formada por 05 (cinco) pessoas, acondicionada em um prato disponibilizado pelo ORGANIZADOR, bem como os utensílios necessários para realizar o “empratamento criativo” perante a banca avaliadora. Após as apresentações e pontuação dos participantes, serão premiados os candidatos que obtiveram maior pontuação.

Os participantes deverão preparar o prato no prazo de 02h, tempo este considerado desde o preparo até a montagem do prato e apresentação à Comissão de Avaliação.

Para a ordem de apresentação dos pratos será considerada a ordem de conclusão das preparações. A comissão avaliadora escolherá os 03 (três) melhores pratos, que serão classificados em 1º, 2º e 3º lugar, conforme pontuação obtida pelo participante, do maior para o menor, respectivamente, nos termos dos critérios de avaliação.

### 6.3. Dos critérios de avaliação na Etapa Estadual

A nota final do participante será obtida pela média aritmética dos cinco jurados  $(A+B+C+D+E/5)$ .

Os avaliadores farão a pontuação individual e confidencial de cada participante com o preenchimento do Formulário de Pontuação. De nenhum modo será permitida a divulgação (individual ou coletiva) das notas obtidas pelos participantes.

Finalizadas as avaliações, será feita a classificação dos participantes, da maior para a menor pontuação.

Durante a realização da prova na etapa estadual, os participantes deverão obrigatoriamente usar calça, sapato fechado, camisa e avental que foi fornecido na etapa municipal, além de seguir todas as recomendações de higiene para manipuladores de alimentos. Os participantes não poderão usar aparelhos eletrônicos, celulares, tablets, computadores, máquinas fotográficas, calculadoras, entre outros, anéis, brincos, pulseiras, relógios, colares e acessórios de qualquer espécie, exceto óculos de grau.

#### 6.4. Pontuação extra – Itens da agricultura familiar Pessoal

De acordo com a utilização de itens da agricultura familiar, previsto na letra A do item 5.2.1 desse regulamento, o participante terá pontuação extra, o qual deverá utilizar a opção uma das opções abaixo, conforme realidade das Compras Públicas da Agricultura Familiar:

| Quantidade de itens | Preparação com itens da Agricultura Familiar somente. Usar esta pontuação | Preparações com itens da Agricultura Familiar e listados na CHAMADA PÚBLICA VIGENTE. Utilizar esta pontuação |
|---------------------|---|--|
| Mínimo de 03 itens  | OBRIGATÓRIO   | OBRIGATÓRIO  |
| 05 itens            | 0,50  | 1,00   |
| 08 itens            | 1,00  | 2,00   |
| 10 itens            | 1,50  | 3,00   |
| 12 itens            | 2,00  | 4,00   |
| Acima de 12 itens   | 2,50  | 5,00   |

#### 6.5 Dos Jurados para a etapa Estadual

Será selecionada uma banca de jurados composta por profissionais da área e outras autoridades para o julgamento da etapa estadual. A banca será composta por 5 (cinco) membros, sendo que um deles acumulará a cargo de presidente.

#### 7. DA PREMIAÇÃO DO DESAFIO – ETAPA ESTADUAL

Os participantes (manipuladores de alimentos) classificados em 1º, 2º e 3º receberão troféus e premiações, conforme estabelecido pela SEBRAE/MS do 2º Desafio Estadual das Merendeiras, sendo estes apresentados apenas no dia da Grande Final da etapa estadual.

#### 8. PUBLICAÇÃO DO DESAFIO

O desenvolvimento do Desafio será veiculado nos mesmos meios de comunicação utilizados para divulgação do evento.

O SEBRAE/MS publicará os resultados das etapas municipais no portal disponibilizado para o 2º DESAFIO ESTADUAL DAS MERENDEIRAS. E demais documentos que se façam necessários para a padronização e para o bom andamento do evento.

#### 9. DOS UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS

O SEBRAE/MS disponibilizará fogões e forno a gás, de uso coletivo para todas as participantes. Cada participante poderá utilizar até 03 (três) trempes (bocas) simultaneamente, além de mesas ou bancas para apoio, pia com água e toucas descartáveis.

Também serão disponibilizados os utensílios necessários para a apresentação da preparação à comissão de julgamento do 2º Desafio Estadual das Merendeiras.

Os utensílios necessários para o preparo COMUNS serão fornecidos pelo SEBRAE/MS, como panelas comuns, vasilhas para higienização, facas de corte entre outros necessários para a preparação do prato.

#### 10. DOS ESCLARECIMENTOS DESSE REGULAMENTO

Todos os esclarecimentos deverão ser realizados pelo e-mail para [marcus.faria@ms.sebrae.com.br](mailto:marcus.faria@ms.sebrae.com.br) e [luana.oliveira@ms.sebrae.com.br](mailto:luana.oliveira@ms.sebrae.com.br), os quais serão compartilhados para todos os municípios que aderiram ao evento, com o tema: Esclarecimentos do 2º Desafio Estadual das Merendeiras.

SEBRAE/MS

Campo Grande/MS, 05 de junho de 2023.

Comissão Organizadora do 2º Desafio Estadual das Merendeiras:

Marcus Faria – Presidente da Comissão Estadual - Analista SEBRAE/MS

Luana dos Santos E. Oliveira – Membro da Comissão Estadual – Analista SEBRAE/MS

Analista técnico Regional Sul – Membro da Comissão Estadual - Sebrae/MS

Analista técnico Regional Norte – Membro da Comissão Estadual - Sebrae/MS

Analista técnico Regional Costa Leste – Membro da Comissão Estadual - Sebrae/MS

Analista técnico Regional Oeste – Membro da Comissão Estadual - Sebrae/MS

Analista técnico Regional UX – Membro da Comissão Estadual - Sebrae/MS

ANEXO I

**MODELO DE FICHA DE INSCRIÇÃO - – 2º DESAFIO ESTADUAL DAS MERENDEIRAS**

## CIDADE EMPREENDEDORA DO SEBRAE/MS

|                            |
|----------------------------|
| Nome do (a) Candidato (a): |
| Tempo de profissão:        |
| Nome da Preparação:        |
| Ingredientes:              |
| Modo de Preparo:           |
| Data: / /2023. Assinatura: |

## ANEXO II

**MODELO DE FICHA DE JULGAMENTO – 2º DESAFIO ESTADUAL DAS MERENDEIRAS  
CIDADE EMPREENDEDORA DO SEBRAE/MS**

Nome do Jurado: \_\_\_\_\_

| Nº                     | Item Julgado  | Manipuladores de Alimentos  |  |                   |                   |
|------------------------|---|---|--|-------------------|-------------------|
|                        |   | Participante<br>1   | Participante<br>2  | Participante<br>3 | Participante<br>4 |
| 01                     | Valorização dos produtos da agricultura familiar:<br><b>Pontuação: 0 a 5,00 pontos</b>  |   |  |                   |                   |
|                        | Quantidade de itens   | Preparação com itens da Agricultura Familiar somente. Usar esta pontuação | Preparações com itens da Agricultura Familiar e listados na CHAMADA PÚBLICA VIGENTE. Utilizar esta pontuação |                   |                   |
|                        | Mínimo de 03 itens  | OBRIGATÓRIO   | OBRIGATÓRIO  |                   |                   |
|                        | 05 itens  | 0,50  | 1,00   |                   |                   |
|                        | 08 itens  | 1,00  | 2,00   |                   |                   |
|                        | 10 itens  | 1,50  | 3,00   |                   |                   |
|                        | 12 itens  | 2,00  | 4,00   |                   |                   |
|                        | Acima de 12 itens   | 2,50  | 5,00   |                   |                   |
| 02                     | Criatividade na criação do prato:<br><b>Pontuação: 0 a 2,0 pontos</b>   |   |  |                   |                   |
| 03                     | Análise Sensorial: Valorização e equilíbrio dos sabores; aromas; texturas; cores e formas:<br><b>Pontuação: 0 a 0,5 pontos</b>  |   |  |                   |                   |
| 04                     | Originalidade da Estética: Originalidade no empratamento, estética na apresentação do prato<br><b>Pontuação: 0 a 0,5 pontos</b>   |   |  |                   |                   |
| 05                     | Porcionamento: Quantidade adequada à proposta, posicionamento dos itens que compõem a produção culinária e valorização do item principal<br><b>Pontuação: 0 a 0,5 pontos</b>  |   |  |                   |                   |
| 06                     | Postura, higiene e limpeza: Postura ética na competição; higiene pessoal; higiene com os alimentos servidos; equipamentos mobiliários e utensílios utilizados na produção culinária<br><b>Pontuação: 0 a 0,5 pontos</b> |   |  |                   |                   |
| 07                     | Praticidade na utilização do prato na alimentação escolar.<br><b>Pontuação 0 a 1,0 pontos</b>   |   |  |                   |                   |
| <b>Pontuação Total</b> |   |   |  |                   |                   |

ANEXO III  
**RELAÇÃO DE MUNÍCIPIOS CIDADE EMPREENDEDORA**  
CICLO 2022/2023 E CICLO EXPANSÃO 2023/2024

**CICLO 2022/2023**

1. Água Clara
2. Bataguassu
3. Batayporã
4. Bela Vista
5. Caarapó
6. Coxim
7. Naviraí
8. Nioaque
9. Pedro Gomes
10. Ponta Porã
11. Santa Rita do Pardo

**CICLO EXPANSÃO 2023/2024**

1. Amambai
2. Bandeirantes
3. Camapuã
4. Chapadão do Sul
5. Costa Rica
6. Dourados
7. Inocência
8. Jaraguari
9. Jardim
10. Maracaju
11. Nova Alvorada do Sul
12. Nova Andradina
13. Paraíso Das Águas
14. Porto Murtinho
15. Ribas do Rio Pardo
16. Rio Brilhante
17. Rio Verde de Mato Grosso
18. Sonora
19. Terenos