



REGULAMENTO DO SUPER CHEF MERENDEIRA 2024 - Cidade Empreendedora

1. INTRODUÇÃO

Este regulamento estabelece normas, condições e diretrizes para a realização do Super Chef 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 **Super Chef Merendeira**.

O Super Chef Merendeira será dividido em duas etapas, a municipal e a estadual. Em cada etapa municipal será selecionado o (a) vencedor (a) que representará o município na Etapa Estadual.

2. OBJETIVO DO 1º SUPER CHEF MERENDEIRA

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 que priorizem **os gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar local adquiridos via chamamentos públicos de 2024**, de forma que fomente o desenvolvimento local por meio das compras da agricultura familiar.

O Super Chef Merendeira tem caráter exclusivamente cultural e recreativo, não estando sujeito, de forma alguma, a qualquer espécie de área 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 é voluntária, mediante processo de adesão do município ao regulamento que será iniciado em 07/02/2024 e encerrado às 17 horas do dia 20/02/2024.

Esse Regulamento estará disponível no site <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/sebraeaz/super-chef-merendeira,41560a895d56d810VgnVCM1000001b00320aRCRD>.

3. MANIPULADORES (AS) DE ALIMENTOS

Poderão participar do Super Chef Merendeira, os (as) manipuladores (as) de alimentos da rede pública municipal dos municípios inscritos conforme previsto neste regulamento, devendo ser 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 e



gênero.

Poderão se inscrever somente 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. ADESÃO AO SUPER CHEF MERENDEIRA

4.1 O município poderá participar do Super Chef Merendeira desde que atenda a **03 (três) requisitos**, sendo:

- I. Ter aderido ao **Programa CIDADE EMPREENDEDORA Ciclo 2023/2024** (listagem de Municípios conforme anexo I), do SEBRAE/MS. O manifesto eletrônico de adesão ao Super Chef Merendeira, 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/5mQvjs3QQe>
- 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 Super Chef Merendeira, 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, e que tiver Chamada Pública vigente 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 2024, considerando o que prevê no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.**

4.2 Vale ressaltar que a adesão do município no Super Chef Merendeira – Cidade Empreendedora - Ciclo 2023/2024, implica ao Município 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 projeto é de inteira responsabilidade do Sebrae/MS, por meio do Comitê Organizador.

5. ETAPAS MUNICIPAIS

Após o encerramento da adesão dos municípios ao Super Chef Merendeira será publicada a RELAÇÃO DE MUNICÍPIOS INSCRITOS E APTOS A PARTICIPAR, conforme





requisitos deste regulamento. Posteriormente, após o fechamento das agendas das etapas municipais, será publicado o CICLO DAS ETAPAS MUNICIPAIS no portal.

O ciclo municipal é dividido em duas fases, sendo:

- Fase 01, um Cozinheiro (Chef de Cozinha), contratado pelo SEBRAE/MS, realiza um workshop para os (as) manipuladores (as) de alimentos preferencialmente para todos da rede municipal de ensino;
- Fase 02, a Comissão de Avaliação Municipal, deve selecionar a preparação que representará o município na etapa estadual.

5.1 Do Workshop dos (as) manipuladores (as) de alimentos

5.1.1 O workshop terá duração de no mínimo de 04 (quatro) horas até no 08 (oito) horas por Município, a depender da quantidade de manipuladores (as) inscritos pela Prefeitura, **tendo por objetivo demonstrar o potencial da agricultura familiar nas preparações de alimentos que são utilizadas alimentação escolar (merenda)** na rede municipal de ensino.

5.1.2 O Sebrae/MS recomenda que todos (as) os (as) manipuladores (as) de alimentos da rede municipal de ensino participem dessa oficina, pois considera o principal objetivo de fomentar e demonstrar na prática o grande potencial de utilizar em suas preparações produtos oriundos da Agricultura Familiar, não só realçando mais o sabor dessas preparações, bem como maximizando e estimulando a compra pública via chamamentos públicos, que resulta no fortalecimento da economia local.

5.1.3 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 Comissão de Avaliação Municipal

5.2.1. A comissão deverá obrigatoriamente ser composta por no mínimo 03 (três) e no máximo 05 (cinco) membros, sendo conforme abaixo:

1. Secretário Municipal de Educação (obrigatório) - Presidente
2. Produtor Rural que atende a Prefeitura na Chamada Pública (obrigatório) – Membro
3. Nutricionista RT do PNAE no município (obrigatório) – Membro
4. Indicado pela Prefeitura (opcional) – Membro
5. Indicado pela Prefeitura (opcional) – Membro

5.2.2. Os membros da Comissão de Avaliação Municipal deverão participar do julgamento de todas receitas na etapa Municipal, não podendo nomear representantes para tal, a fim de manter equidade na avaliação da referida etapa.





5.3 Das Receitas

A fonte protéica para elaboração da receita deste projeto preferencialmente será frango, carne bovina, carne suína ou de peixe e cada participante poderá compor um prato com no máximo 02 (duas) preparações.

Para elaboração dos pratos deverá obrigatoriamente ter produtos da agricultura familiar em suas preparações e não utilizar os produtos proibidos, conforme previsto **neste** regulamento.

5.3.1 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 (pérola e Haváí);
- Abóbora (cabotiã, de pescoço, paulista e tipo menina);
- Abobrinha (verde e menina);
- Acelga;
- Acerola;
- Alecrim;
- Alface (crespa, americana e hidropônica);
- Alho;
- Alho poró;
- Almeirão;
- Amora roxa;
- Banana (nanica, maçã e prata);
- Batata doce (vermelha e roxa);
- Batata inglesa;
- Berinjela;
- Beterraba;
- Brócolis (cabeça única, ramoso e ninja);
- Cebola;
- Cebolinha;
- Cenoura;
- Cheiro Verde;
- Chicória;
- Coentro;
- Colorau;
- Couve-Flor;
- Couve (folhas frescas e manteiga);
- Erva cidreira (capim santo);





- Espinafre;
- Farinha de mandioca;
- Goiaba (branca ou vermelha);
- Inhamé;
- Jiló;
- Laranja;
- Limão (rosa e taiti);
- Louro;
- Mamão;
- Mandioca;
- Manga (tommy, rosa e palmer);
- Manjeriçã;
- Maracujá;
- Maxixe;
- Melancia;
- Melão;
- Milho Verde;
- Morango;
- Orégano;
- Pepino (salada e japonês);
- Pitaya;
- Quiabo;
- Rabanete;
- Repolho (verde, branco e roxo);
- Rúcula;
- Salsinha;
- Tangerina (poncã e Muricote);
- Tomate (rasteiro, saladado e cereja);
- Vagem;

5.3.2 Produtos Proibidos

Fica proibido o uso, nas receitas participantes deste projeto, 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;
- Molho de soja (shoyo);
- Açúcar;
- Sal refinado (será apresentado no workshop uma opção para substituição deste item).

5.3.3 Preparações

No dia subsequente à capacitação, os cardápios selecionados pela comissão de avaliação municipal, serão colocados à prova por meio da cocção (preparação) dos produtos pelos (as) respectivos (as) manipuladores (as) de alimentos, conforme orientados pelo Chef de Cozinha que está conduzindo a etapa municipal no município.

5.3.4 Utensílios

Os locais de realização das etapas municipais, bem como os utensílios necessários para os participantes utilizarem para preparação dos pratos, deverá ser providenciado pela Secretaria de Educação do Município. O Sebrae/MS recomenda que seja utilizado as cozinhas das escolas, considerando que já possuem os materiais e insumos necessários para as preparações dos pratos.

5.3.5 Apresentação

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 conterà o nome do manipulador, o nome da preparação, os ingredientes necessários e o modo de preparo, e deverá seguir o modelo do Anexo II, sendo este o padrão disponibilizado pelo SEBRAE/MS.

5.3.6 Critérios de Avaliação

Decorrido a fase de apresentação dos pratos, os participantes serão avaliados e ranqueados em 1º, 2º e 3º lugar.

Os cardápios serão analisados pela comissão de avaliação municipal que selecionará, no máximo, 05 (cinco) receitas para que sejam feitas as cocções (preparações) e colocadas à prova da comissão, o qual deverá utilizar do obrigatoriamente na ficha de julgamento, Anexo III deste regulamento.

O (a) manipulador (a) de alimento e a receita que for agraciado (a) 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. E deverá obrigatoriamente entregar a ficha técnica da receita vencedora, conforme anexo IV deste regulamento.

5.3.6.1 Pontuação Extra – Agricultura Familiar

De acordo com a utilização de itens da agricultura familiar, previsto no item 5.3.1 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	3,0
De 04 a 06 itens	0,5	3,5
De 07 a 09 itens	1,0	4,0
De 10 a 15 itens	1,5	4,5
Acima de 15 itens	2,0	5,0

*Vale ressaltar que essa pontuação extra já está prevista na ficha de julgamento que deverá ser utilizada para pontuação.

5.4 Das Premiações

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 as 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.

6. 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

A etapa estadual está programada para ser realizada em 16/05/2024. O horário e endereço será publicado no portal <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/sebraeaz/super-chef-merendeira,41560a895d56d810VgnVCM1000001b00320aRCRD>.



Esta etapa será dividida em dois momentos, sendo:

- Horário de preparação e apresentação dos pratos para avaliação;
- Grande final, com a premiação do 1º, 2º e 3º lugares.

6.2 Da Comissão de Avaliação Estadual

6.2.1 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.

6.2.2 Os membros da Comissão de Avaliação Estadual deverão participar do julgamento de todas as receitas na etapa Estadual, não podendo nomear representantes para tal, a fim de manter equidade na avaliação da referida etapa.

6.3 Das Receitas

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.

6.3.1 Produtos

Os critérios dos produtos permanecem os mesmos das etapas municipais, tendo como diretriz os itens 5.3, 5.3.1 e 5.3.2 deste regulamento.

6.3.2 Utensílios

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.

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.

Também serão disponibilizados os utensílios necessários para a apresentação da preparação para banca de jurados.





6.3.3 Preparações

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

6.3.3.2 Essas preparações deverão ter quantidades suficientes para 02 (dois) empratamentos, sendo 01 (um) que será degustado pela banca de jurados e 01 (um) para foto.

6.3.3.3 Com o intuito de manter as boas práticas de sustentabilidade e evitando o desperdício, caso seja constatado que a sobra foi posterior ao equivalente a 1 prato será descontado 5 pontos da nota final do participante.

6.3.4 Apresentação e Seleção dos Cardápios

Os participantes deverão servir as receitas prontas para degustação da banca de jurados, acondicionada em um prato disponibilizado pelo Sebrae/MS, bem como os utensílios necessários para realizar o “empratamento criativo” perante a banca avaliadora.

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.

6.3.5 Critérios de Avaliação

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 da ficha de julgamento. De nenhum modo será permitida a divulgação (individual ou coletiva) das notas obtidas pelos participantes.

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

6.3.5.1 Pontuação extra – 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 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	3,0
De 04 a 06 itens	0,5	3,5
De 07 a 09 itens	1,0	4,0
De 10 a 15 itens	1,5	4,5
Acima de 15 itens	2,0	5,0

*Vale ressaltar que essa pontuação extra já está prevista na ficha de julgamento que deverá ser utilizada para pontuação.

6.3.6 Premiações

Após as apresentações e pontuação dos participantes, serão premiados os candidatos classificados em 1º, 2º e 3º, com troféus e outras premiações conforme estabelecido pelo SEBRAE/MS Super Chef Merendeira, sendo estes apresentados apenas no dia da Grande Final da etapa estadual.

7. PUBLICAÇÕES DO SUPER CHEF MERENDEIRA

Todos os comunicados para os participantes no decorrer da realização das etapas do Super Chef Merendeira serão veiculados no portal oficial, mesmo canal onde está disponível este regulamento, conforme link <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ms/sebraeaz/super-chef-merendeira,41560a895d56d810VgnVCM1000001b00320aRCRD>.

É válido destacar, que deve ser sempre utilizados os documentos padronizados pelo Sebrae/MS, para o bom andamento dos eventos, conforme disponibilizados no portal.

8. ESCLARECIMENTOS DESSE REGULAMENTO

8.1 Com base na Lei nº 13.709, de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), no ato da adesão ao Super Chef Merendeira e anuência ao presente Regulamento, mediante inscrição realizada por meio de link no sítio do SEBRAE/MS, cada participante, na realização de cada etapa (municipal e estadual) deverá declarar por meio da lista de presença, se concorda ou não com o uso de sua imagem e voz, bem com a publicação das imagens do prato concorrente e dos dados da receita



8.2 Todos os esclarecimentos deverão ser realizados pelo e-mail para kelly.brandao@ms.sebrae.com.br e luana.oliveira@ms.sebrae.com.br, os quais serão compartilhados para todos os municípios que aderiram ao evento, com o tema: Esclarecimentos Super Chef Merendeira.

SEBRAE/MS

Campo Grande/MS, 05 de fevereiro de 2024.

Comitê Organizador do Super Chef Merendeira:

Kelly de Souza Brandão – Presidente - Analista SEBRAE/MS

Marcus Rodrigo de Faria – Membro – Analista SEBRAE/MS

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

Analista técnico Regional Sul - Membro

Analista técnico Regional Costa Leste - Membro

Analista técnico Regional Oeste - Membro

Analista técnico Regional Norte - Membro

Analista técnico Regional Centro - Membro



ANEXO I - RELAÇÃO DE MUNICÍPIOS CICLO 2023/2024
SUPER CHEF MERENDEIRA - CIDADE EMPREENDEDORA DO SEBRAE/MS

1. Aparecida do Taboado
2. Brasilândia
3. Deodápolis
4. Ladário
5. Miranda
6. Paranaíba
7. São Gabriel do Oeste