



GOVERNO DO MUNICÍPIO DE SILVÂNIA
Secretaria de Educação

Tempero da Escola: A Arte das Merendeiras

Edital

1. DO CONCURSO

1.1 A Secretaria Municipal de Educação do Município de Silvânia, inscrita no CNPJ nº 45.960.936/0001-00, TORNA PÚBLICO, para conhecimento de quantos possam se interessar que se fará O CONCURSO TEMPERO DA ESCOLA: A ARTE DAS MERENDEIRAS, com o objetivo de valorizar o trabalho das merendeiras, cultivar sua criatividade e protagonismo, promover a alimentação saudável, bem como fortalecer as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE

2. OBJETIVOS

O concurso **Tempero da Escola: A Arte das Merendeiras** visa valorizar o trabalho das merendeiras do município de Silvânia, incentivando a criação de receitas saudáveis que utilizem itens da alimentação escolar. O foco é promover a alimentação saudável, a inclusão de produtos da agricultura familiar e a adequação das receitas às diferentes faixas etárias dos alunos, abrangendo CMEIs, Educação Infantil e Ensino Fundamental I e II.

Através da premiação de receitas inovadoras e saudáveis, buscamos promover hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes, fortalecendo as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); Incentivar a criatividade e a experimentação na cozinha das escolas, utilizando ingredientes locais e da agricultura familiar; Fortalecer a identidade cultural goiana na alimentação escolar, valorizando a culinária regional e seus sabores autênticos; Divulgar as melhores práticas na manipulação de alimentos e na segurança alimentar, promovendo a excelência na merenda escolar; Reconhecer e premiar o talento e a dedicação das merendeiras, verdadeiras protagonistas da alimentação escolar de excelência no município de Silvânia.

3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

Respeitadas as demais condições legais e as constantes neste Concurso, poderão participar servidores que tenham vínculo, através de concurso público, contrato ou ser

comissionado, com a rede municipal de educação, no cargo de merendeira ou Auxiliar de Serviços de Higiene e Alimentação.

Não poderão participar deste Concurso:

- a) servidores contratados ou efetivos que estejam suspensa (o)s ou respondendo a processo administrativo;
- b) os cônjuges, ascendentes, descendentes e parentes até o 2º grau servidores da unidade escolar e dos membros das comissões julgadoras.
- c) servidores de outras secretarias de educação, de qualquer esfera governamental, que não sejam da Secretaria Municipal de Educação do Município de Silvânia.

4. DOS PARTICIPANTES

- 4.1 Os participantes deverão se inscrever no período estabelecido no cronograma deste edital (Anexo VI) e enviar sua receita conforme modelo (Anexo I);
- 4.2 Somente poderão ser cadastrados servidores que tenham vínculo, através de concurso público, contrato ou ser comissionado, com a rede municipal de educação no cargo de merendeira ou Auxiliar de Serviços de Higiene e Alimentação;
- 4.3 Cada participante poderá enviar apenas uma receita;
- 4.4 Poderão se inscrever mais de um (1) participante por unidade escolar, desde que cada um apresente a receita individualmente;
- 4.5 A inscrição da receita implica ao participante a sua total e inequívoca concordância com todas as regras contidas neste Regulamento.

5. FASES

1ª fase: da inscrição e Coleta de Receitas - ETAPA ELIMINATÓRIA

- a) Estarão habilitadas a participar deste Concurso, as receitas elaboradas por servidores que atendem o item 4.2, enviando suas receitas nos termos e critérios deste edital;
- b) Cada servidor(a) só poderá realizar 01 (uma) inscrição. Essas receitas deverão ser de comidas doces ou salgadas;
- c) Deverá preencher a ficha de inscrição (Anexo I), com os dados pessoais do(a) servidor(a) e as informações da escola onde atua. Além disso, deverá informar a receita a ser inscrita neste Concurso, com as seguintes informações: nome da preparação; sinalizar se é salgada ou doce; ingredientes e sinalizar quais deles são in natura ou minimamente processados; medidas caseiras ou medidas oficiais (conforme Anexo II); descrição do modo de preparo; equipamentos necessários; tempo de preparo; rendimento em número de porções; finalizando com assinatura do participante.

d) Preencher e assinar o termo de autorização de imagem e voz no ato da inscrição, conforme anexo III deste edital;

e) A inscrição neste Concurso somente será considerada válida mediante a entrega, dentro do prazo estabelecido em edital, de envelope lacrado na Secretaria Municipal de Educação.

O envelope deverá conter:

- Os Anexos I e III devidamente preenchidos;
- Cópias do RG e do CPF do candidato;
- Identificação externa conforme especificações do Anexo IV;

f) As receitas, preferencialmente, não deverão conter ingredientes com limites de consumo, segundo o § 6º do art. 18, da Resolução FNDE nº 06/2020, conforme suas alterações;

g) Não é permitida a utilização de alimentos proibidos, de acordo com os § 7º e 8º do art. 18 e o art. 22 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações, sendo desclassificada a preparação;

h) A presença de alimentos ultra processados e/ou proibidos, conforme NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE /DIRAE, NOTA TÉCNICA Nº 1904244/2020/COEFA/CGPAE/DIRAE, ocasionará na desclassificação imediata da receita.

i) As preparações devem apresentar potencial para composição de lanches e/ou refeições principais (almoço ou jantar);

j) Deverão ser registrados na receita todos os ingredientes utilizados na preparação inscrita, incluindo as guarnições para decorar o prato;

k) Somente serão aceitas as receitas nas quais os alimentos que as compõem estejam em unidade de peso e medida, conforme o anexo II;

l) Os alimentos in natura são aqueles que são obtidos diretamente de plantas ou de animais, sem passar por nenhum processamento industrial, como frutas, legumes, raízes, tubérculos e ovos; os alimentos minimamente processados são aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais, mas que passaram por processos mínimos, como limpeza, secagem, embalagem, congelamento e fermentação, por exemplo. Ainda assim, são alimentos que não contém adição de sal, açúcar ou óleos. Entre esses alimentos estão: carnes, leite, arroz, feijão, farinhas de mandioca, milho, iogurte natural etc.;

m) A inscrição da receita implica ao participante a sua total e inequívoca concordância com todas as regras contidas neste edital.

2ª fase: Entrega dos Produtos - ETAPA ELIMINATÓRIA

- a) Nesta etapa eliminatória do concurso, as servidoras participantes deverão apresentar suas receitas finalizadas para a comissão avaliadora;
- b) Não será necessário o preparo do prato no local; a avaliação será realizada exclusivamente com base no produto pronto, previamente elaborado;
- c) As receitas serão analisadas de acordo com os seguintes critérios de avaliação: **Viabilidade, priorizar alimentos in natura ou minimamente processados, aspectos sensoriais, criatividade e se foram seguidas normas de boas práticas na manipulação** (conforme anexo V);
- d) Em forma de sorteio, o participante saberá qual dia e horário terá que entregar seu prato para avaliação;
- e) A apresentação dos pratos deve ser feita de forma organizada e acompanhada da ficha técnica da receita, contendo ingredientes, modo de preparo e rendimento (a mesma da inscrição da receita, anexo I);
- f) Nessa etapa deverá haver apresentação para todos os jurados, ou seja, o prato terá que ter 6 (seis) porções individuais;
- g) A avaliação das receitas será realizada por uma comissão composta por profissionais da área de nutrição, representantes da gestão e convidados especialmente selecionados para o concurso;
- h) A avaliação dos pratos acontecerá de forma imparcial, sem a identificação das servidoras responsáveis por cada receita. Ou seja, os jurados não saberão quem preparou cada prato, garantindo isonomia no processo de julgamento.
- i) **Serão escolhidos 05 (cinco) receitas para a etapa final;**

3ª fase: Preparo, Apresentação e Entrega dos Produtos - final

- a) As servidoras selecionadas deverão preparar suas receitas em um evento aberto ao público, conforme já informado no anexo VI, onde serão avaliadas por um júri;
- b) As servidoras deverão se apresentar no local do concurso com roupa adequada para o manuseio de alimentos;
- c) As servidoras deverão se apresentar no local do concurso com 01 hora antes do início da preparação;
- d) Fica estritamente proibido durante a preparação das receitas, sob pena de desclassificação: O uso de adornos (como brincos e anéis), barba e/ou bigode, unha longa

e/ou esmaltada, utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação, conversar com pessoas de fora da organização, sair durante a realização da receita;

e) As receitas deverão ser preparadas no local, inteiramente de acordo com o descrito no formulário de inscrição;

f) Será de total responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação a aquisição e transporte de seus ingredientes/insumos para a elaboração da receita, assim como a organização da banca avaliadora;

g) As servidoras terão um prazo de 01 hora e 30 minutos para realizar a preparação da receita e deverão entregar em porções para degustação dos jurados;

h) Caso haja qualquer preparação pré-produzida, o participante será desclassificado de imediato;

i) Nesta etapa deverá haver apresentação para todos os jurados, ou seja, cada prato terá que ter 10 (dez) porções individuais;

j) O corpo de jurados será composto por 10 (dez) avaliadores, sendo:

05 (cinco) representantes indicados pela Secretaria Municipal de Educação;

01 (um) Chefe de Cozinha;

01 (um) Nutricionista;

01 (um) aluno da rede municipal;

01 (um) representante indicado pelo CAE;

01 (um) representante indicado pela Secretaria de Agricultura.

k) A avaliação dos jurados será feita mediante pontuação descrita no anexo VI:

l) O atraso da entrega da receita acarretará a perda de 0,5 (meio) ponto por minuto de atraso.

m) O resultado será obtido em função da soma da pontuação dos votos desta etapa;

n) Em caso de empate na pontuação final, prevalecerá a maior nota do critério ASPECTOS SENSORIAIS (somatório dos votos dos jurados). Permanecendo empate, serão utilizados os critérios “CRIATIVIDADE” – “PRIORIZOU-SE ALIMENTOS IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS?” – “FORAM SEGUIDAS AS NORMAS DAS BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO?” respectivamente. Persistindo, ainda o empate, será realizado a divisão do respectivo prêmio;

o) O detalhamento da pontuação dos jurados ficará disponível para os participantes ao término da avaliação dos jurados;

p) A divulgação do resultado será feita após a finalização da Etapa e publicada nas redes sociais do município;

6. DA POSSIBILIDADE DE RECURSO E CONTESTAÇÃO

6.1 As servidoras participantes têm o direito de apresentar recurso ou contestação contra as decisões tomadas durante qualquer uma das fases do Concurso, seja em relação à desclassificação de receitas, pontuação atribuída pelos jurados ou qualquer outro procedimento que considerem incorreto ou injusto;

6.2 O recurso deverá ser formalizado, com fundamentação clara e objetiva, sendo encaminhado à Secretaria Municipal de Educação, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após a divulgação do resultado da etapa em que a decisão contestada foi tomada;

6.3 O recurso deverá ser dirigido à Comissão do Concurso, que será responsável por avaliar a validade da contestação e por proferir uma decisão final. A decisão sobre o recurso será divulgada até 2 (dois) dias úteis após o recebimento da contestação;

6.4 Não serão aceitos recursos ou contestações que envolvam questões de caráter subjetivo, como preferências sensoriais de jurados, exceto em casos de erro material comprovado ou descumprimento das regras estabelecidas neste edital;

6.5 Em caso de decisão favorável ao recurso, as pontuações poderão ser ajustadas, conforme a natureza da contestação;

6.6 A decisão da Comissão do Concurso será final e irrecorrível;

7. PREMIAÇÃO

1º Lugar – R\$ 2.500,00 (dois mil e quinhentos reais);

2º Lugar – R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos reais);

3º Lugar – R\$ 1.000,00 (um mil reais);

4º e 5º lugar: Prêmio de consolação

7.1 O prêmio é de caráter pessoal, intransferível e inegociável, sendo vedada sua substituição ou cessão a terceiros, a qualquer título. O pagamento do prêmio será efetuado em parcela única, no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados a partir da data da homologação oficial do resultado definitivo do concurso.

7.2 O prêmio será pago exclusivamente mediante crédito em conta corrente ativa, de titularidade do participante contemplado, vinculada ao mesmo CPF informado na inscrição, sendo esta condição imprescindível para o recebimento da premiação, de acordo com a respectiva classificação no concurso;

7.3 A validade para o recebimento do valor correspondente ao prêmio se estenderá até 31 (trinta e um) de dezembro do ano da homologação do resultado final do concurso, ficando

o participante responsável por providenciar, dentro desse prazo, todas as informações e documentos necessários para viabilizar o pagamento;

8. DAS OBRIGAÇÕES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

8.1 A SME não terá responsabilidade alguma pelo envio/extravio do formulário de inscrição por parte dos participantes;

8.2 Informará aos participantes sobre o prêmio, quaisquer eventos, desclassificação ou outra informação que julgue necessária à comunicação;

8.3 Responsabilizar-se-á por todos os procedimentos do **Concurso Tempero da Escola: A Arte das Merendeiras**, segundo as condições deste edital, tais como: abertura da inscrição, divulgação dos resultados, datas, quaisquer eventos, premiação, dentre outros.

9. DAS CONDIÇÕES GERAIS

9.1 No ato da inscrição deste Concurso, o participante autoriza gratuitamente, em caráter exclusivo, irrevogável, irretratável, definitivo e universal a divulgação de seu nome, imagem e voz e respectivo material enviado (receita/prato) no site do Concurso, bem como, autoriza a Secretaria Municipal de Educação de Silvânia ou a qualquer outro parceiro o uso da receita inscrita, da sua imagem e voz, em quaisquer obras ou mídias por ele produzidas, podendo a SME (ou qualquer outro parceiro) utilizar as referidas obras livremente:

9.1.1 Nenhuma dessas utilizações previstas anteriormente tem limitação de tempo ou de número de vezes, podendo ocorrer no Brasil e/ou no exterior, sem que seja devido ao participante qualquer remuneração ou compensação;

9.1.2 A autorização ora concedida pelo participante a SME ou a qualquer parceiro nos termos deste subitem, entra em vigor no ato da inscrição, e assim perdurará pelos prazos de proteção legal da obra previstos na Lei nº 9.610/98;

9.2 Quaisquer situações não previstas neste edital serão decididas de maneira irrecorrível pela Comissão do concurso;

9.3 A SME - Silvânia não se responsabiliza por informações incorretas, imprecisas ou incompletas que possam levar à desclassificação do participante ou dificultar o contato com ele. Nessas circunstâncias, a vencedora perderá o direito ao prêmio e não poderá pleitear qualquer indenização ou compensação;

9.4 Os participantes são inteiramente responsáveis pela veracidade das informações fornecidas à organização do Concurso, isentando desde já a SME - Silvânia e seus parceiros de qualquer responsabilidade, seja judicial ou extrajudicial.

Concurso Tempero da Escola: A Arte das Merendeiras

FICHA DE INSCRIÇÃO

Nome do participante:		
CPF:	Matrícula do servidor:	Telefone: ()
Tamanho da Camiseta: ()PP ()P ()M ()G ()GG		
Unidade Escolar que atua:		
Nome da Preparação:		Preparação: () Salgada () Doce
Ingredientes (sinalizar com “*” quais deles são in natura e minimamente processados)	Medidas Caseiras	Quantidades: (mg; g; kg; mL ou L)
Modo de Preparo:		
Equipamentos necessário para execução:		
Tempo de Preparo:		Rendimento/ Número de Porções:
Assinatura do Participante:_____		

Anexo II

UNIDADES DE PESO E MEDIDAS
MILIGRAMAS (mg)
GRAMAS (g)
KILO (kg)
MILILITRO (ml)
LITRO (L)

Medidas caseiras:



Anexo III

AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM E VOZ

Eu, _____,

RG: _____, CPF: _____,

autorizo a utilização da minha imagem e voz em material produzidos pela Comunicação Setorial da Secretaria Municipal de Educação, parceiros e da Organização Tempero da Escola e, estou ciente de que a minha imagem e voz serão utilizadas na produção de material audiovisual.

Silvânia, _____ de agosto de 2025.

Assinatura do(a) participante

Anexo IV

Concurso Tempero da Escola: A Arte das Merendeiras

Nome do participante:		
CPF:	Matrícula do servidor:	Telefone: ()
Endereço:		
Unidade Escolar que atua:		
Nome da Preparação:		Preparação: () Salgada () Doce



Recorte e cole no envelope

**Tempero da Escola: A Arte das Merendeiras****AValiação da Receita pela Comissão Julgadora**

Nome da preparação: _____ Preparação: () Salgada () Doce

CRITÉRIOS		Para cada critério avalie de 0 a 5 pontos (sendo 0 ruim e 5 excelente)
Viabilidade	É possível reproduzir a receita em qualquer Escola Municipal de Silvéria?	
CRITÉRIOS		Para cada critério avalie de 0 a 5 pontos (sendo 0 ruim e 5 excelente)
Priorizou-se alimentos in natura e minimamente processados?		
CRITÉRIOS		Para cada critério avalie de 0 a 5 pontos (sendo 0 ruim e 5 excelente)
Aspectos sensoriais	Cor	
	Sabor	
	Odor	
	Textura	
CRITÉRIOS		Para cada critério avalie de 0 a 5 pontos (sendo 0 ruim e 5 excelente)
Criatividade	Originalidade e inovação na preparação	
CRITÉRIOS		Para cada critério avalie de 0 a 5 pontos (sendo 0 ruim e 5 excelente)
Foram seguidas as normas de Boas Práticas de manipulação?		

Pontuação total: _____ / 40 Pontos

Assinatura Jurado:

**Tempero da Escola: A Arte das Merendeiras****AValiação da Receita pela Comissão Julgadora**

Nome do Participante: _____ Data: _____

Nome da preparação: _____ **Preparação: () Salgada () Doce**

CRITÉRIOS		Para cada critério avalie de 0 a 5 pontos (sendo 0 ruim e 5 excelente)
Viabilidade	É possível reproduzir a receita em qualquer Escola Municipal de Silvânia?	
CRITÉRIOS		Para cada critério avalie de 0 a 5 pontos (sendo 0 ruim e 5 excelente)
Priorizou-se alimentos in natura e minimamente processados?		
CRITÉRIOS		Para cada critério avalie de 0 a 5 pontos (sendo 0 ruim e 5 excelente)
Aspectos sensoriais	Cor	
	Sabor	
	Odor	
	Textura	
CRITÉRIOS		Para cada critério avalie de 0 a 5 pontos (sendo 0 ruim e 5 excelente)
Criatividade	Originalidade e inovação na preparação	
CRITÉRIOS		Para cada critério avalie de 0 a 5 pontos (sendo 0 ruim e 5 excelente)
Foram seguidas as normas de Boas Práticas de manipulação?		

Pontuação total: _____ / 40 Pontos

Assinatura Jurado:

Anexo VII

CRONOGRAMA DO CONCURSO

ETAPAS	DATAS	LOCAL
Lançamento do concurso - Formação	01/08/2025	AABB
Fase 1 – Inscrições (Eliminatória)	01/08/2025 a 15/08/2025	Entregas do Envelope lacrado na Secretaria Municipal de Educação – Comissão Tempero da Escola
Divulgação da lista dos inscritos	22/08/2025	Portal da Prefeitura e Secretaria Municipal de Educação – Comissão Tempero da Escola
Divulgação da data da entrega dos pratos para segunda fase	27/08/2025	Portal da Prefeitura e Secretaria Municipal de Educação – Comissão Tempero da Escola
Fase 2 – Entrega dos Produtos - (Eliminatória)	01 a 19/09/2025	A ser informado
Divulgação dos classificados da 2ª fase	03/10/2025	Portal da Prefeitura e Secretaria Municipal de Educação – Comissão Tempero da Escola
Fase 3 - final Entrega dos certificados e Cerimônia de premiação	30/10/2025	A ser informado
Período de Recurso da Fase Final	31/10/2025 e 03/11/2025	Secretaria Municipal de Educação – Comissão Tempero da Escola

KELEM MONTES
CARDOSO
MESQUITA:8809
5355100

Assinado de forma digital por KELEM MONTES CARDOSO
 MESQUITA:88095355100
 Dados: 2025.07.31 13:43:53 -03'00'

Silvânia, 31 de julho de 2025.

Coordenação da Alimentação Escolar
Secretaria Municipal de Educação, Silvânia-Goiás - Praça do Rosário, 440, Centro
CEP:75180-000
Telefone: (62) 3332-1432
caesc@silvania.go.gov.br