

1º CONCURSO DE RECEITAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SÃO JOÃO BATISTA

REGULAMENTO

ÍNDICE

1. DA ORGANIZAÇÃO
2. DO OBJETIVO
3. DO CONCURSO
4. DA ESCOLHA DAS RECEITAS
5. DO CRONOGRAMA DO CONCURSO
6. DA PREMIAÇÃO
7. DAS CONDIÇÕES GERAIS

REGULAMENTO

1. DA ORGANIZAÇÃO

1.1. O "**CONCURSO RECEITAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SÃO JOÃO BATISTA – 1ª EDIÇÃO**", doravante Concurso, é realizado e organizado pela SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO JOÃO BATISTA, órgão de direito público, com sede na Rua Anastácio Espíndola, 95, CEP 88240-000, doravante denominado ORGANIZADOR, com o apoio da EPAGRI – Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina.

2. DO OBJETIVO

2.1. Incentivar a elaboração de receitas saudáveis, nutritivas e saborosas para integrar o cardápio da Alimentação Escolar das unidades escolares da rede municipal de São João Batista, além de valorizar o trabalho das merendeiras que é executado com dedicação e talento nas Unidades Escolares.

3. DO CONCURSO

3.1. Este é um concurso de caráter exclusivamente cultural, sem qualquer modalidade de sorteio ou pagamento, nem vinculado à aquisição ou uso de qualquer bem, direito ou

serviço, aberto apenas às merendeiras e serventes da rede municipal pública de ensino e será realizado conforme cronograma descrito no item 5.

3.2. Para participar do 1º Concurso de Culinária da Alimentação Escolar de São João Batista o(a) interessado(a) deverá preencher uma ficha de inscrição, conforme anexo 1, que será distribuída a todas as unidades escolares da rede pública municipal, e entregá-la no Setor de Nutrição da Secretaria Municipal de Educação de São João Batista, situado na Rua Anastácio Espíndola, nº 95, onde a mesma deverá ser devidamente protocolada. Nesta ficha, devem ser preenchidos: o nome completo, CPF, RG, data nascimento, idade, endereço, telefone (s), a unidade escolar em que trabalha e a receita culinária própria com a qual deseja concorrer (contendo todos os dados de ingredientes, modo de preparo, nome da receita, etc), além de uma autorização à Prefeitura para veiculação da receita inscrita.

3.3. A participação no concurso não é obrigatória e cabe a cada merendeira/servente a decisão de participar ou não. O concurso tem caráter pessoal e visa premiar as merendeiras e serventes individualmente. Portanto, se a escola tiver mais de uma merendeira, todas poderão participar.

3.4. É vedada a participação de outros (as) funcionários (as) que não trabalhem com a alimentação escolar (merendeira e servente) ou que não estejam em atividade no período da realização do concurso.

3.5. O concurso é dividido em duas categorias: Receita doce e Receita salgada. Cada concorrente deverá escolher a categoria na qual deseja participar. Se o(a) concorrente desejar participar com uma receita doce e uma receita salgada, deverá realizar duas inscrições.

3.6. O concurso acontecerá no dia 12/09/2018 às 14 horas, no Salão Paroquial da Igreja Matriz, onde os (as) participantes deverão levar sua receita pronta ou previamente elaborada. O preparo da receita deverá ocorrer na unidade escolar em que a merendeira/servente estiver vinculada. É necessário que o(a) participante elabore dois pratos com a mesma receita para apresentá-la à comissão julgadora, um para a degustação e outro para apresentação.

3.7. Para a elaboração da receita, os concorrentes classificados para a segunda etapa, deverão solicitar ao setor de alimentação escolar os ingredientes e suas respectivas quantidades necessárias para o preparo da mesma. Esta solicitação deverá ser impreterivelmente até o dia 20/08/2018. Quem solicitar este material, obrigatoriamente terá que participar do concurso. Os ingredientes serão encaminhados a unidade escolar a qual a merendeira/servente estiver vinculada.

4. DA ESCOLHA DAS RECEITAS

4.1. O concurso será dividido em duas etapas:

4.1.1. Etapa Eliminatória

4.1.2. Etapa Final

4.1.1.1. Todas as receitas inscritas serão apresentadas por ordem alfabética, sem identificação de autoria e local de trabalho do(a) participante para pré-seleção por uma comissão formada por funcionários efetivos da Prefeitura Municipal de São João Batista.

4.1.1.2. Serão classificadas para a etapa final, as 10 (dez) receitas doces e as 10 (dez) receitas salgadas mais votadas na etapa eliminatória. As receitas classificadas serão divulgadas conforme cronograma descrito no item 5.

4.1.2.1. As receitas classificadas para a etapa final serão avaliadas por uma Comissão julgadora, formada por: 1 (um) estudante da rede pública de educação básica, maior de 12 anos, , 1 (um) chef de cozinha, 1 (um) nutricionista que não atue na alimentação escolar do município de São João Batista, 1 (um) conselheiro de alimentação escolar, 1(um) agricultor familiar residente no município de São João Batista e 2 (duas) autoridades municipais, cujas decisões serão incontestáveis e incorrigíveis.

4.1.3. Em caso de empate em qualquer etapa, será realizado sorteio na presença de no mínimo 2 (duas) testemunhas.

4.2. Os critérios de avaliação nos quais a banca julgadora deverá se embasar, a fim de decidir os vencedores, estão abaixo relacionados:

1- Originalidade, criatividade, inovação e/ou ousadia – 0 a 5 pontos;

- 2- Apresentação visual (aparência) da receita – 0 a 5 pontos;
- 3- Sabor da preparação – 0 a 5 pontos;
- 4- Aproveitamento integral dos ingredientes – 0 a 5 pontos;
- 5- Inclusão de alimentos saudáveis: prioritariamente alimentos in natura, conforme anexo 3 ou minimamente processados – 0 a 5 pontos;
- 6- Valorização dos hábitos locais: utilização de alimentos regionais – 0 a 5 pontos;
- 7- Facilidade e tempo de preparo da receita e viabilidade de servir a receita em grande número de porções, ou seja, para 100 pessoas ou mais – 0 a 5 pontos.

OBSERVAÇÃO: Serão desclassificadas as receitas que utilizarem ingredientes que não sejam os utilizados na alimentação escolar de São João Batista (conforme anexo 2).

5. DO CRONOGRAMA DO CONCURSO

5.1. O cronograma do Concurso obedecerá ao disposto no quadro abaixo.

ETAPAS	PERÍODO
Lançamento do Concurso	21/05/2018
Inscrições	01/06/2018 até 31/07/2018
Avaliação da Etapa Eliminatória	01/08/2018 até 09/08/2018
Divulgação dos resultados da Etapa Eliminatória	10/08/2018
Solicitação de ingredientes e utensílios ao setor de nutrição	10/08/2018 até 20/08/2018
Etapa final	12/09/2018 às 14 horas

6. DA PREMIAÇÃO

6.1. Para todos os Participantes inscritos no presente concurso serão distribuídos certificados de participação.

6.2. Serão selecionadas as 3 (três) receitas doces e as 3 (três) receitas salgadas que atingirem maior pontuação, que receberão como prêmio, respectivamente:

1º colocado: Forno elétrico

2º colocado: Batedeira planetária

3º colocado: Liquidificador

6.3. Entrega dos prêmios: serão entregues no dia do concurso, logo após o julgamento.

7. DAS CONDIÇÕES GERAIS

7.1. A simples participação na presente promoção implicará total e integral reconhecimento das condições e aceitação irrestrita deste Regulamento.

7.2. Para efeitos desta promoção, serão consideradas válidas, as participações que atenderem todas as condições e prazos do Regulamento.

7.3. Os participantes declaram que leram, entenderam e aceitaram o teor deste documento. O participante declara que é autor da receita enviada para esta promoção, isentando a secretaria promotora de qualquer responsabilidade.

7.4. Os participantes que não se apresentarem no horário e local previamente determinado pela promotora serão desclassificados.

7.5. A preparação selecionada será servida em prato e/ou travessa e/ou copo de acordo com a receita e deverá ter rendimento suficiente para a degustação dos 7 (sete) jurados. As louças, talheres, um forno elétrico e um microondas serão disponibilizados pela Secretaria de Educação. O avental e a touca descartável deverão ser trazidos pelo participante. Os finalistas deverão estar presentes 30 minutos antes do início do concurso e os pratos serão servidos com 10 minutos de intervalo entre um e outro.

7.6. Caso seja verificada a existência de receitas idênticas cadastradas no concurso por mais de um participante, as mesmas serão automaticamente desclassificadas.

7.7. As decisões da comissão julgadora são soberanas, definitivas e irrecorríveis. Todas as receitas serão avaliadas segundo os critérios estabelecidos pela comissão e os participantes renunciam expressamente, ao aceitar as regras deste concurso, a qualquer questionamento sobre os critérios adotados, prevalecendo sempre o critério da comissão julgadora.

7.8. A comissão julgadora tem total autonomia e liberdade de escolha, com relação às receitas inscritas, para definição dos vencedores.

7.9. O prêmio será devido apenas à pessoa do participante que se inscreveu no concurso, sendo pessoal e intransferível.

7.10. As receitas poderão ser modificadas durante o período do concurso apenas para correção de algum erro gramatical.

7.11. No ato da adesão ao Concurso e anuência ao presente Regulamento, por meio do envio de sua inscrição, 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) ao Concurso, bem como, autoriza ao ORGANIZADOR ou a qualquer outro parceiro o uso da receita inscrita, da sua imagem e voz, em quaisquer obras ou mídias por ele produzidas, podendo o ORGANIZADOR (ou qualquer outro parceiro) utilizar as referidas obras livremente.

7.12. Todas as receitas classificadas para a etapa final farão parte de um livro de receitas da Alimentação Escolar.

ANEXO 1

FICHA DE INSCRIÇÃO 1º CONCURSO DE RECEITAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SÃO JOÃO BATISTA

Nome: _____ Data Nascimento: ____ / ____ / ____

RG: _____ CPF: _____

Endereço: _____

Bairro: _____

CEP: _____ - _____ Telefone: _____ Celular: _____

Unidade Escolar em que trabalha: _____

Categoria de participação: () Receita Doce () Receita Salgada

Descrição da Receita:

Nome da receita: _____

Ingredientes:

Modo de Preparo:

Tempo de Preparo: _____

Rendimento: _____

Declaro que li e concordo com todas as cláusulas do Regulamento deste concurso. Autorizo a veiculação do meu nome, imagens e sons de voz, bem como os trabalhos por mim realizados em participação ao "1º Concurso de Receitas da Alimentação Escolar de São João Batista", em qualquer tipo de material impresso ou qualquer outro veículo.

Assinatura do (a) participante: _____

Data: ____/____/____

ANEXO 2

Produtos	Unidade
Abacate	Unidade
Abacaxi	Unidade
Abóbora	Kg
Abobrinha	Kg
Acelga	Unidade
Achocolatado em pó	Kg
Açúcar refinado	Kg
Açúcar mascavo	Kg
Adoçante dietético Stévia	Unidade
Aipim ou mandioca	Kg
Alface crespa	Unidade
Alho	Kg
Amido de milho	Kg
Arroz Integral	Kg
Arroz Polido	Kg
Arroz Parboilizado	Kg
Aveia em flocos finos	Unidade
Banana branca	Kg
Batata doce	Kg
Batata Inglesa	Kg
Batata salsa	Kg
Beterraba	Kg
Biscoito Caseiro (emb. 250g)	Pacote
Biscoito Caseiro de Araruta (emb. 250g)	Pacote
Biscoito Caseiro de Coco (emb. 250g)	Pacote
Biscoito Caseiro de Polvilho (emb. 250g)	Pacote
Biscoito de Chocolate - Rosquinha	Pacote
Biscoito de Coco - Rosquinha	Pacote

Biscoito de Leite	Pacote
Biscoito Maisena	Pacote
Biscoito Maria	Pacote
Biscoito Salgado	Pacote
Biscoito Salgado Sem Gluten Sem Lactose	Pacote
Bolacha Pão de Mel	Pacote
Brócolis Chines	Unidade
Canela	Pacote
Café em pó emb. 0,500Kg	Kg
Canjica de milho branca	Kg
Carne em peça coxão duro	Kg
Carne bovina moída patinho	Kg
Carne bovina patinho em cubos	Kg
Carne suína pernil	Kg
Caqui fuyu	Kg
Cebola de cabeça grada	Kg
Cebolinha verde	Maço
Cenoura grada	Kg
Cereal matinal Granola sem açúcar	Kg
Chuchu	Kg
Coco ralado sem açúcar (emb. 100g)	Unidade
Colorau embalagem 500 g	Kg
Couve manteiga	Maço
Couve-flor	Unidade
Creme de leite UHT	Unidade
Cúrcuma ou Açafrão da terra	Unidade
Doce de Frutas	Unidade
Erva Doce	Pacote
Espinafre	Maço
Farinha de Mandioca	Kg
Farinha de Milho média	Kg
Farinha de Trigo	Kg
Farinha de Trigo Integral	Kg
Farinha de Trigo para Quibe	Kg

Feijão Carioca	Kg
Feijão Preto	Kg
Feijão Vermelho	Kg
Fermento Biológico 500g	Pacote
Fermento químico	Lata
Fígado bovino	Kg
Filé de peito de frango/Sassami	Kg
Frango congelado coxa/sobrecoxa	Kg
Frango congelado peito	Kg
Goiaba	Kg
Iogurte	Unidade
Inhame	Kg
Laranja Lima	Kg
Laranja pera	Kg
Limão taiti	Kg
Leite de coco (emb. 200ml)	Unidade
Leite de soja	Litro
Leite em pó integral SEM LACTOSE	Unidade
Leite integral UHT	Litro
Lentilha	Kg
Louro em folhas (emb. 5g)	Unidade
Maçã gala	Kg
Macarrão Aletria	Kg
Macarrão Letrinhas	Kg
Macarrão Gravata sem Ovos	Kg
Macarrão Parafuso sem Ovos	Kg
Mamão Formosa	Kg
Mamão Papaia	Unidade
Manga	Kg
Manjeriço	Maço
Margarina	Unidade
Melancia	Kg
Melão	Kg
Milho para pipoca	Kg

Milho verde em Espiga	Unidade
Morango	Bandeja
Óleo de Soja	Unidade
Orégano (emb. 7g)	Unidade
Ovos	Dúzia
Pão doce com farofa e creme	Kg
Pão doce tipo Hot dog	Kg
Pão francês	Kg
Pão francês integral	Kg
Peixe filé de cação	Kg
Pepino	Kg
Pêssego	Kg
Pimentão vermelho	Kg
Polpa concentrada de maracujá Chamada	Kg
Polvilho azedo	Kg
Polvilho doce	Kg
Queijo tipo mussarela (emb. 150g)	Unidade
Repolho Grado	Unidade
Repolho roxo	Unidade
Requeijão	Unidade
Sagu	Kg
Sal refinado iodado	Kg
Salsinha	Maço
Suco de Uva Integral	Unidade
Tangerina	Kg
Tomate	Kg
Uva Rubi	Kg
Vagem	Kg
Vinagre	Unidade

ANEXO 3

São considerados alimentos in natura aqueles obtidos diretamente de plantas ou de animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.

Os alimentos minimamente processados são os alimentos in natura que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.

São alguns exemplos: Legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; arroz branco, integral ou parboilizado; milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; feijão de todas as cores, lentilhas, grão de bico e outras leguminosas; cravo, canela, especiarias em geral e ervas frescas ou secas; farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água; carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados; leite pasteurizado, ultrapasteurizado ('longa vida') ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar); ovos (MS, 2014).