

**GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL**

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

Diretoria de Alimentação Escolar

**EDITAL INTERNO, DE 13 DE NOVEMBRO DE 2023****CONCURSO SABOR DE ESCOLA: MELHOR RECEITA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO DISTRITO FEDERAL - 2ª EDIÇÃO**

A SECRETÁRIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL no uso das atribuições legais e regulamentares, em vista do disposto no artigo 205, nos incisos III e VII do artigo 206, e no parágrafo 5º do artigo 211 da Constituição Federal do Brasil de 1988; no inciso VII do artigo 15 e nos incisos V, VI, XI do artigo 221 da Lei Orgânica do Distrito Federal, em conformidade com o Decreto nº 38.631, de 20 de novembro de 2017, o Decreto nº 41.417, de 3 de novembro de 2020, e o Decreto nº 42.687, de 29 de outubro de 2021, por meio da Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais, subordinada a esta Secretaria, sob a responsabilidade da Diretoria de Alimentação Escolar, torna pública a abertura do CONCURSO SABOR DE ESCOLA: MELHOR RECEITA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO DISTRITO FEDERAL - 2ª EDIÇÃO.

1. DA ORGANIZAÇÃO

1.1. O Concurso "SABOR DE ESCOLA: MELHOR RECEITA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DO DISTRITO FEDERAL - 2ª EDIÇÃO" será realizado e organizado pela SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL (SEEDF), pessoa jurídica de direito público, com sede em Brasília, CEP 70.297.400, Distrito Federal, Setor Comercial Norte, Quadra 06, conjunto A, Edifício Venâncio 3000, denominada Organizadora, em parceria com a EMPRESA G&E SERVIÇOS TERCEIRIZADOS LTDA, com sede em Brasília, CEP 70760-707, Distrito Federal, SAAN Quadra 2, Lotes 1130 e 1140, doravante denominada Parceira.

1.2. O presente Concurso não subordina seus concorrentes ou futuro contemplado, bem como aqueles que estejam participando do julgamento das receitas culinárias, a qualquer pagamento ou vinculação com o consumo ou fruição de qualquer bem, direito ou serviço, além da premiação determinada por este Edital.

1.3. Ao presente Concurso aplicar-se-ão as regras da Lei nº 14.133, de 2021, de maneira suplementar, se cabíveis.

2. DO OBJETO

2.1 O presente Concurso consiste na eleição, divulgação e premiação de receitas culinárias elaboradas por merendeiros da alimentação escolar, doravante denominados Participantes, que atuam em escolas da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, inscritos nos termos deste Edital.

3. DO CONCURSO

3.1. O objetivo do Concurso é valorizar o papel dos merendeiros na promoção de uma alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, por meio das preparações oferecidas nos cardápios, bem como promover a mobilização da comunidade escolar para a temática da Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

3.2. Estarão habilitadas à inscrição no Concurso, as receitas elaboradas pelos Participantes exclusivamente em atividade nas Unidades Escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, exceto aqueles com atuação nas instituições educacionais conveniadas com a SEEDF.

3.3. As receitas inscritas deverão ser cadastradas e encaminhadas nos termos e critérios deste Edital.

4. DAS INSCRIÇÕES

4.1. Para a inscrição no Concurso, é necessário que os Participantes preencham o Anexo 3 deste Edital e realizem a adequação e conversão das quantidades em medidas caseiras em g, kg ou ml e L, com o auxílio de nutricionista funcionário da Parceira. Enviar o documento preenchido em computador e devidamente assinado pelo inscrito, para o correio eletrônico diae.suape@se.df.gov.br, juntamente ao Termo de Consentimento para tratamento de dados pessoais, caso autorize, nos termos do Anexo 4.

4.2. Após atender ao descrito no item anterior, o Participante acessará o link disponível no sítio eletrônico <https://www.educacao.df.gov.br/sabor-de-escola>, para efetivar a inscrição, inserindo os dados pessoais e escolhendo os ingredientes da receita, dentre os ingredientes presentes na alimentação escolar, disponíveis no formulário.

4.3. Finalizada a escolha dos ingredientes e preenchidos todos os campos disponíveis no link, o Participante deverá clicar no ícone “enviar”, para obter a confirmação da inscrição.

4.4. No ato da inscrição, cada Participante poderá enviar apenas uma receita concorrente.

4.5. A inscrição da receita implica ao Participante a sua total e inequívoca concordância com todas as regras contidas neste Edital, nada tendo a reclamar, a qualquer título e a qualquer tempo, em juízo ou fora dele.

4.6. Os dados solicitados no ato da inscrição serão tratados pela Diretoria de Alimentação Escolar, com fim específico de credenciamento do concurso. No momento da inscrição, realizada por meio de link no sítio da SEEDF, o Participante deverá declarar se concorda ou não com o uso de imagem e voz, bem como com a publicação das imagens do prato concorrente e os dados da receita, conforme previsto na Lei nº 13.709, de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), nos termos do Anexo 4.

4.7. Ocorrendo inscrição de mais de um merendeiro da equipe da Unidade Escolar, a Parceira ficará responsável por designar substituto na equipe, nos dias de participação.

4.8. Os Participantes do Concurso assumem, desde já, serem os legítimos titulares (autores) das receitas por eles inscritas.

4.9. Na impossibilidade de comparecimento nas datas estipuladas para as etapas do Concurso, automaticamente a inscrição do Participante será cancelada, sem qualquer tipo de substituição e/ou representação, sem distinção de motivo.

4.10. Caso o Participante seja desligado da Empresa G&E Serviços Terceirizados Ltda durante a realização do concurso, este será automaticamente desclassificado, devendo ser comunicado à Organizadora.

5. DAS RECEITAS

5.1. As receitas devem ter relevante valor nutricional e os ingredientes utilizados devem ressaltar uma alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

5.2. As receitas deverão conter, obrigatoriamente, os ingredientes e produtos presentes no Programa de Alimentação Escolar do Distrito Federal (PAE-DF), conforme Anexo 1, em atendimento à Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020.

5.2.1. Os ingredientes que serão utilizados nas receitas deverão estar presentes nos cardápios do PAE-DF até o último dia do prazo estipulado para a inscrição do Concurso, com exceção dos frutos do cerrado.

5.2.2. As receitas que apresentarem em sua composição ingredientes derivados de Fruto do Cerrado, ou o próprio Fruto do Cerrado, de acordo com o Anexo 2, terão pontuação adicionada conforme item 7 – Do Julgamento - do presente Edital.

5.3. Será de responsabilidade da Organizadora a distribuição dos gêneros a serem utilizados nas preparações, conforme relação nos Anexos 1 e 2, com a antecedência necessária para não comprometer a qualidade da preparação. Caso algum ingrediente não esteja disponível para distribuição nas escolas da Rede Pública de Ensino, a Parceira se responsabilizará pela aquisição dos produtos.

5.4. As receitas inscritas deverão levar em consideração o tempo de preparo e a complexidade da elaboração, pois as Unidades Escolares possuem números variados de estudantes, estruturas e equipamentos distintos. Logo, devem ser de possível preparação em todas as escolas da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal.

5.4.1. As receitas deverão ser executadas na íntegra, no dia e horário estipulados nas etapas deste certame, não sendo permitido o pré-preparo em dia anterior.

5.5. As receitas deverão ser designadas como preparação salgada ou preparação doce e deverão atender aos critérios da Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de 2020, da Seção II - Dos Cardápios da Alimentação Escolar, artigos 17 a 20.

5.6. O Participante deverá preencher e enviar o formulário da receita inscrita no Concurso, com os seguintes dados: nome da receita, ingredientes, medidas caseiras e medidas oficiais de peso e medidas – gramas (g), quilogramas (kg), litros (L) ou mililitros (ml), descrição do modo de preparo, tempo de preparo, rendimento/número de porções.

5.6.1. As informações da receita, registradas no link de inscrição, não poderão sofrer alterações durante toda a realização do Concurso.

5.7. Os formulários de receitas deverão contemplar, na etapa Regional, preparações que sirvam porções de aproximadamente 100g, totalizando em torno de 1kg de preparação pronta. Já nas etapas Lote e Final, o Participante deverá preparar em torno de 1,5 kg da receita concorrente, seguindo a mesma quantidade na montagem dos pratos, de aproximadamente 100g em cada porção.

6. DA ESCOLHA DAS RECEITAS

6.1. Compete aos nutricionistas da Empresa G&E Serviços Terceirizados Ltda avaliar tecnicamente a preparação da receita, para validar os per capita e gêneros alimentícios informados, antes da inscrição por meio do link divulgado.

6.2. A escolha das melhores receitas decorrerá por meio de 3 (três) etapas: Regional, Lote e Final.

6.3. A escolha das melhores receitas da alimentação escolar ocorrerá na data estabelecida no cronograma deste Edital, item 10, mediante apresentação da receita pelo próprio Participante e degustação da Comissão Julgadora.

6.4. Em caso de empate em qualquer etapa, os seguintes critérios serão utilizados nesta ordem:

I - maior pontuação quanto à viabilidade no PAE-DF;

II - uso de gêneros alimentícios *in natura* e/ou minimamente processados;

III - maior pontuação quanto à criatividade.

6.5. Caso permaneça o empate, caberá à SEEDF decidir pela melhor receita, avaliando o valor nutricional à luz das diretrizes do PAE-DF.

6.6. Etapa Regional

6.6.1. A etapa Regional, que acontecerá em uma Unidade de Ensino da Coordenação Regional de Ensino (CRE), consiste em avaliar cada receita proposta por merendeiro Participante de cada CRE, sendo vedada a avaliação por integrante da Unidade Escolar que o Participante preste serviço.

6.6.1.1. Nesta etapa, a Comissão Julgadora deverá classificar 2 (duas) melhores receitas que representarão a CRE na etapa Lote.

6.6.2. Compete à Organizadora e à Parceira, por meio da CRE, na responsabilidade da Unidade Regional de Infraestrutura e Apoio Educacional, a execução desta etapa, que deverá seguir as mesmas diretrizes contidas neste Edital para as demais fases do concurso.

6.6.3. Ao final desta etapa, deverão continuar a participar do concurso um total de 28 (vinte e oito) semifinalistas, sendo 2 representantes de cada CRE.

6.6.4. A CRE que não tiver Participante inscrito no Concurso não poderá destinar sua vaga a outra Coordenação.

6.7. Etapa Lote

6.7.1. A etapa Lote consiste em avaliar as receitas selecionadas em cada etapa Regional, disputando a classificação com as receitas das demais CREs do seu lote, sendo vedada a avaliação por integrante da CRE em que o participante presta serviço.

6.7.2. As CREs contemplam um total de 4 (quatro) lotes, distribuídas de acordo com a tabela abaixo:

Lotes	Coordenações Regionais de Ensino
Lote 1	Brazlândia, Ceilândia e Taguatinga
Lote 2	Gama, Recanto das Emas, Samambaia e Santa Maria
Lote 3	Guará, Núcleo Bandeirante, Plano Piloto e Sobradinho
Lote 4	Paranoá, Planaltina e São Sebastião

6.7.3. Ao final desta etapa, deverão ser classificados 8 (oito) finalistas.

6.8. Etapa Final

6.8.1. A etapa Final consiste em avaliar as receitas classificadas na etapa Lote, que deverão preencher o critério de escolha e preferência da Comissão Julgadora da 1ª (primeira) à 8ª (oitava) colocação.

6.8.2. Todas as preparações feitas durante as etapas deverão ser experimentadas pelos representantes votantes das Comissões Julgadoras, conforme critérios do item 7.

6.8.3. A porção de cada receita a ser servida a cada julgador deverá conter aproximadamente 100 gramas, sendo obrigatório o uso dos utensílios do PAE-DF, utilizados pelos estudantes da Rede Pública de Ensino.

7. DO JULGAMENTO

7.1. As Comissões Julgadoras receberão material de apoio referente às características do cardápio e à estrutura das cozinhas escolares do PAE-DF, para subsidiar o julgamento, elaborado pelo quadro técnico de nutricionistas do PAE/DF da SEEDF.

7.2. As Comissões Julgadoras serão formadas de acordo com a etapa em que estiver o Concurso, com a seguinte representação:

7.2.1. Etapa Regional: 1 (um) representante da respectiva CRE; 1 (um) do quadro técnico do Programa de Alimentação Escolar do DF; 1 (um) da empresa terceirizada de serviços de cocção de alimentos, diferente do supervisor da área; 2 (dois) estudantes da Rede Pública de Ensino do DF, maiores de 12 anos.

7.2.2. Etapa Lote: 1 (um) representante do quadro técnico do Programa de Alimentação Escolar do DF; 1 (um) da empresa terceirizada de serviços de cocção de alimentos, diferente do supervisor da área; 2 (dois) estudantes da Rede Pública de Ensino do DF maior de 12 anos; 3 (três) convidados da SEEDF e 1 (um) convidado da empresa terceirizada de serviços de cocção de alimentos, que serão definidos posteriormente.

7.2.3. Etapa Final: 1 (um) representante da Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais (SUAPE); 1 (um) Nutricionista Responsável Técnico pelo PAE-DF; 2 (dois) da empresa terceirizada de serviços de cocção de alimentos, diferente do supervisor da área; 2 (dois) estudantes da Rede Pública de Ensino do DF maiores de 12 anos; 3 (três) convidados sugeridos pela SEEDF; 1 (um) convidado da empresa terceirizada de serviços de cocção de alimentos; 2 (dois) representantes da imprensa.

7.3. Todas as Comissões Julgadoras deverão ser formadas por participantes denominados Votantes, os quais estarão aptos a avaliar as receitas em qualquer fase que esteja ocorrendo.

7.4. Os integrantes das Comissões Julgadoras não poderão ser portadores de necessidades alimentares especiais e/ou qualquer tipo de restrição alimentar.

7.5. As Comissões Julgadoras deverão analisar os seguintes critérios de votação em cada etapa do concurso:

7.5.1. Viabilidade: possibilidade de replicação da receita em qualquer Unidade Escolar da Rede Pública de Ensino.

7.5.1.1. A possibilidade de replicação implica em utilização exclusiva de equipamentos e utensílios disponíveis para as preparações cotidianas nas Unidades Escolares, bem como deverá ser considerado o tempo de cocção e o número de estudantes.

7.5.2. Utilização de alimentos presentes no cardápio do PAE/DF, priorizando os alimentos *in natura* e minimamente processados.

7.5.3. Criatividade: originalidade e inovação na preparação.

7.5.4. Características organolépticas:

7.5.4.1. Cor.

7.5.4.2. Odor.

7.5.4.3. Sabor.

7.5.4.4. Textura.

7.5.5. A utilização de ingredientes derivados de Fruto do Cerrado ou do próprio Fruto do Cerrado.

7.5.6. O corpo técnico da Parceira fará a avaliação, em *check list* específico, sobre a execução das receitas de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação aplicadas às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

7.6. Os votos serão apurados nos dias das degustações, sendo analisada pela própria Comissão Julgadora da etapa em andamento a viabilidade de divulgação dos resultados no mesmo dia ou no dia seguinte à degustação.

7.7. A pontuação será atribuída para cada critério conforme item 7.5, baseada na tabela abaixo, e a nota final será o somatório da pontuação.

Conceituação	Pontuação
EXCELENTE	3 pontos
BOM	2 pontos
REGULAR	1 ponto
RUIM	Zero
UTILIZAÇÃO DE INGREDIENTES DERIVADOS DE FRUTO DO CERRADO	SIM - 3 pontos NÃO - Zero
USO DAS NORMAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	SIM - 1 ponto NÃO - Zero

8. DAS COMPETÊNCIAS

8.1. Da Parceira

8.1.1. Compete aos nutricionistas da empresa Parceira, avaliar tecnicamente a preparação de cada receita para validar os *per capita* e gêneros antes da efetivação da inscrição.

8.1.2. Acompanhar, junto às 14 (catorze) CREs, o local onde ocorrerá a etapa Regional.

8.1.3. A Parceira será responsável pela higienização, organização e limpeza do local em que acontecerão as etapas Lote e Final, que deverão ser feitas por funcionários não participantes do concurso, ou profissionais contratados por ela.

8.1.4. Disponibilizar um profissional Nutricionista para coordenar e acompanhar a preparação das receitas em todas as etapas do concurso, além de organizar a dinâmica de higienização do espaço.

8.1.5. Todos os frutos do cerrado que comporão as receitas deverão ser fornecidos pela Parceira, para as preparações em todas as etapas do Concurso, considerando que os referidos itens ainda não compõem os cardápios do Programa de Alimentação Escolar.

8.1.6. Caberá à Parceira adquirir os itens alimentícios constantes da alimentação escolar que não estejam disponíveis no cardápio vigente na data da realização das etapas.

8.1.7. Comunicar à Organizadora as situações de desligamento de Participante da Empresa G&E, caso isso ocorra durante a vigência do Concurso.

8.2. Da Organizadora

8.2.1. A parceria deverá ser firmada entre a SEEDF e a Empresa G&E Serviços Terceirizados, com publicação deste Edital no sítio eletrônico da SEEDF.

8.2.2. Competem à Organizadora, a divulgação e o controle das inscrições.

8.2.2.1. A Organizadora não assumirá qualquer responsabilidade em decorrência de informações incorretas, imprecisas ou incompletas prestadas pelo Participante que possam acarretar sua desclassificação e/ou que impossibilitem contato com este.

8.2.3. Definir e viabilizar o local em que acontecerão as etapas Lote e Final, juntamente à Parceira.

8.2.4. A compilação das receitas para a formatação do livro de receitas a ser disponibilizado para as Unidades Escolares compete à Diretoria de Alimentação Escolar.

8.2.5. Todos os itens alimentícios presentes nos cardápios da alimentação escolar que comporão as receitas deverão ser fornecidos pela Organizadora para as preparações em todas as etapas do Concurso, exceto frutos do cerrado e itens que não estejam disponíveis no cardápio vigente na data da realização das etapas.

8.2.6. As ações e os procedimentos que não estiverem contemplados neste Regulamento, referentes à empresa terceirizada de serviços de cocção de alimentos e a seus funcionários, ficarão sob a responsabilidade da Diretoria de Alimentação.

8.3. Dos Participantes

8.3.1. Cada Participante se responsabilizará por efetuar a inscrição da receita, preenchendo e enviando corretamente o formulário conforme Anexo 3 e acessando o link de inscrição.

8.3.2. Cada Participante poderá contar com um ajudante para auxiliar no pré-preparo do prato durante o horário da competição e na higienização dos utensílios e da bancada de trabalho, durante a cocção.

8.3.2.1. Os Participantes e os auxiliares deverão seguir as normas das Boas Práticas de Fabricação aplicadas às Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), de acordo com a Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e a Instrução Normativa DIVISA/SVS nº 16, de 23 de maio de 2017.

8.3.2.2. Os Participantes e os auxiliares deverão estar com os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), quando estiverem dentro da cozinha preparando a receita, tais como: uniforme completo, sapato fechado, avental, touca e luvas de proteção.

8.3.2.3. É expressamente proibido levar alimentos pré-preparados e utensílios de cozinha de uso pessoal nos dias das etapas - Regional, Lote e/ou Final.

8.4. Das Coordenações Regionais de Ensino

8.4.1. Compete a cada CRE, na responsabilidade da Unidade Regional de Infraestrutura e Apoio Educacional, e à Parceira a execução da etapa Regional.

8.5. Das Competências Conjuntas

8.5.1. O quadro técnico de nutricionistas do PAE/DF, juntamente à Parceira, serão responsáveis pela elaboração do referido Edital.

9. DA PREMIAÇÃO

9.1. Na etapa Final, haverá premiação para as quatro melhores receitas, sendo de responsabilidade da empresa Parceira a disponibilização dos valores descritos.

9.2. Todos os inscritos receberão certificados de participação expedidos pela Empresa Parceira.

9.3. Os prêmios descritos neste Edital serão entregues, sem nenhum ônus aos respectivos contemplados na etapa Final do Concurso.

9.3.1. Não será permitido ao contemplado trocar o prêmio por outro e/ou exigir qualquer benefício.

9.3.2. O prêmio é pessoal e intransferível, não cabendo a substituição do premiado por outra pessoa.

9.4. Para os 8 (oito) Participantes, classificados para a etapa Final, serão distribuídas as premiações da seguinte forma:

I - 1º colocado: prêmio no valor de R\$ 9.000,00 (nove mil reais);

II - 2º colocado: prêmio no valor de R\$ 5.300,00 (cinco mil e trezentos reais);

III - 3º colocado: prêmio no valor de R\$ 4.200,00 (quatro mil e duzentos reais);

IV - 4º ao 8º colocados: prêmio no valor de R\$ 2.700,00 (dois mil e setecentos reais).

9.5. Os prêmios serão garantidos e entregues exclusivamente pela Parceira, conforme quantias do item 9.4, com cheque simbólico, que será trocado pelo valor em reais, pela empresa Parceira, na semana seguinte à data da premiação.

9.6. Não será permitida a troca de premiação entre os ganhadores, ou entre os demais participantes do concurso.

10. DO CRONOGRAMA

10.1. O cronograma de realização do concurso obedecerá ao disposto a seguir:

ETAPAS DO CONCURSO	PERÍODO	LOCAL
Inscrição dos Participantes e Receitas	A partir da data de publicação até 19/08/2023	-
Realização da etapa Regional	28/08 a 23/09/2023	-
Divulgação do resultado da etapa Regional	26/09/2023	sítio eletrônico da SEEDF
Realização da etapa Lote	<p>Lote 1: Ceilândia, Brazlândia e Taguatinga 22/11/2023 (quarta-feira): 10h</p> <p>Lote 2: Gama, Recanto das Emas, Samambaia e Santa-Maria 22/11/2023 (quarta-feira): 15h</p>	<p>Shopping ID</p> <p>Setor Comercial Norte - Quadra 06, Conjunto A Edifício Venâncio 3.000</p>

	Lote 3: Guará, Núcleo Bandeirante, Plano Piloto e Sobradinho 23/11/2023 (quinta-feira): 10h	
	Lote 4: Paranoá, Planaltina e São Sebastião 23/11/2023 (quinta-feira): 15h	
Divulgação do resultado da etapa Lote	27/11/2023	sítio eletrônico da SEEDF
Etapa Final e Divulgação do Resultado	01/12/2023	Local a ser definido

10.2. O cronograma contendo os dias e horários dos julgamentos das preparações culinárias na etapa Regional deverá ser definido pela CRE e informados à Diretoria de Alimentação Escolar e à Empresa G&E, com 10 dias de antecedência da data da realização.

10.3. O cronograma contendo os dias e horários dos julgamentos das preparações culinárias, nas etapas Lote e Final foi definido pela Diretoria de Alimentação Escolar, juntamente com a Empresa Parceira, de acordo com as descrições do quadro acima.

11. DAS CONDIÇÕES GERAIS

11.1. Os Participantes serão integral e irrestritamente responsáveis pela veracidade das informações prestadas à organização do Concurso, eximindo a Organizadora ou qualquer parceira, desde já, de qualquer hipótese de responsabilização, judicial ou não.

11.1.1. Todo e qualquer material entregue pelos Participantes deverá ser isento de restrições relativas a direitos autorais, de imagem e conexos, tanto de terceiros quanto de profissionais eventualmente envolvidos em seu desenvolvimento.

11.2. Com base na Lei nº 13.709, de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), no ato da adesão ao Concurso e anuência ao presente Edital, mediante inscrição realizada por meio de link no sítio da SEEDF, o Participante deverá declarar 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, nos termos do Anexo 4.

11.3. As utilizações previstas anteriormente não terão limitação de tempo ou de número de vezes, nem será devida ao Participante qualquer remuneração ou compensação.

11.4. A autorização ora concedida pelo Participante à Organizadora ou a qualquer parceira, nos termos do item 11.2 entra em vigor no ato da inscrição, e assim perdurará pelos prazos de proteção legal da obra, previstos na Lei nº 9.610, de 1998.

11.5. A Organizadora e a Parceira detêm o direito de encerrar e/ou modificar pontos específicos do presente Concurso em caso de fraude, dificuldade operacional ou qualquer outro fator que possa comprometer a segurança dos envolvidos e a integridade e licitude deste Concurso.

11.6. Em vista das características inerentes ao ambiente da Internet, a Organizadora pode garantir que o acesso aos seus sites e Portal estejam livres de invasões, interrupções ou suspensões, ocasionadas por casos fortuitos, internos ou externos, casos de força maior ou por outros casos não inteiramente sujeitos ao seu controle, se eximindo de qualquer responsabilidade proveniente de tais fatos e/ou atos.

11.7. Nenhuma mudança poderá ser feita pela Parceira para diminuir ou excluir a premiação indicada neste Edital.

11.7.1. Qualquer mudança na premiação somente poderá ser feita para oferecer prêmios similares ou maiores.

11.8. O Participante que descumprir qualquer ponto deste Edital ou que sua participação infrinja de forma direta ou indireta a legislação vigente e/ou a moral e os bons costumes, poderá ter a inscrição imediatamente cancelada, de acordo com decisão da Organizadora, excluindo a participação no Concurso, sem prejuízo de outras sanções eventualmente cabíveis.

11.9. Os componentes das Comissões Julgadoras deverão participar de todos os dias de julgamento das receitas na etapa Regional, não podendo nomear representantes para tal, a fim de manter equidade na avaliação da referida etapa.

11.10. A ocorrência de qualquer outra hipótese de ato ou fato não previsto neste regulamento será decidida pela própria Organizadora, passível de objeto de recurso.

11.11. A divulgação deste Edital se dará pelo sítio eletrônico da SEEDF e em folheto anexado nas Unidades Escolares em locais de amplo acesso, em vista do disposto no inciso III, artigo 1º do [Decreto nº 37.256, de 15 de abril de 2016](#).

ISAÍAS APARECIDO DA SILVA

Secretário-Executivo da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal

ANEXO 1

Gêneros alimentícios presentes no Programa de Alimentação Escolar do DF (PAE-DF):

Gêneros não perecíveis	Açúcar cristal, amido de milho, arroz parbolizado, arroz polido, biscoito amanteigado, biscoito rosquinha de coco, extrato de tomate, farinha de mandioca, feijão preto cru, farinha de milho flocada, leite em pó integral, macarrão padre nosso, óleo de soja, peito de frango cozido desfiado, sal.
------------------------	--

Frutas	Abacate, abacaxi, banana, goiaba, limão, maçã, mamão, maracujá, melancia, melão, morango, tangerina.
Hortaliças	Acelga, alface, abobrinha, abóbora, batata doce, batata inglesa, beterraba, brócolis, cenoura, couve, couve-flor, chuchu, espinafre, inhame, milho verde, pepino, repolho, tomate, vagem.
Proteínas animais	Peito de frango congelado, coxa e sobrecoxa de frango congelada, queijo muçarela, manteiga, filé de tilápia, carne suína (paleta), carne bovina (acém).
Temperos	Alho, cebola, cebolinha, coentro, hortelã, manjericão, pimentão, salsa.

ANEXO 2

Tabela com os Frutos do Cerrado

JATOBÁ

Nomes populares: jatobá-verdadeiro, jatobã, jatobá-capão, jatobá-da-casca-fina, jatobá-açu, jatobá-do-campo, jataí-de-piauí, jatobai, jitaé, jutaé, jutaí e jutaicica, jatobá-da-mata, jatobá-de-vaqueiro e jatobá-do-cerrado.

Sua polpa é adocicada e possui um aroma marcante, semelhante ao do queijo. Com a polpa ralada pode-se fazer farinha ou ser utilizada em diversas preparações, como: vitaminas, bolos e pães.



BURITI

Nomes populares: miriti, mauritia flexuosa, palmeira-do-brejo, buriti-do-brejo, carandá-guaçu, moriti, moriche (Venezuela), palmier bâche (Guiana), aguaje, achual (Peru).

A fruta tem uma polpa oleosa e é muito utilizada na produção de bolos, vitaminas, mousses e sucos. Quando desidratada, a polpa na forma de lascas pode ser armazenada por um longo tempo. Para preparações salgadas, usam-se os crisps de buriti, no preparo de paçoca ou farofa com carne de sol e a polpa para produção de molhos e chutneys (condimento agridoce).



CAJU

Nomes populares: acaiaíba, acaju, acajuíba, caju-manso, caju-banana, caju-manteiga, caju-da-praia e caju-de-casa.

O caju vem da árvore nativa da região litorânea do nordeste brasileiro - cajueiro. O nome caju é originário do tupi, e significa "noz que se produz". Pode ser consumido natural ou usado no preparo de compotas, doces, sucos, sorvetes, vinagres, ou em pratos salgados.



MARACUJÁ

Existem várias espécies de maracujá, porém as mais conhecidas são: maracujá-mirim, maracujá-melão, maracujá-guaçu, maracujá-doce e maracujá-do-igapó.

Há variedades doce e azeda e, das folhas, pode ser feito chá. A polpa da variedade azeda é muito utilizada em sucos, cremes, geleias e mousse. A casca é rica em fibras, que após ser desidratada e moída, pode ser usada em sucos e refeições. A polpa pode ser também utilizada na preparação de sorvetes, vinhos, licores ou doces.



MANDIOCA AMARELA

Nomes populares: Mandioca, macaxeira, aipim. Diversas receitas culinárias utilizam o alimento como ingrediente, em preparações doces ou salgadas.



ANEXO 3

Formulário da Receita Concorrente

Nome do Participante:

CRE:

Unidade Escolar:

CPF:		Telefone: ()
Nome da Preparação:		Preparação: () Salgada () Doce
Ingredientes	Medidas Caseiras	Quantidades (g; kg; mL ou L)
Modo de Preparo:		
Tempo de preparo:		Rendimento/Número de Porções:
Assinatura do Participante:		

ANEXO 4

Formulário de concessão de direito de imagem

Eu, _____, portador(a) do RG _____ e CPF _____, autorizo expressamente a Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF) e seus representantes legais a coletar, armazenar, tratar e utilizar a minha imagem em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD), Lei nº 13.709, de 2018.

A presente autorização tem como finalidade permitir que a SEEDF utilize a imagem, captada por meio de fotografias, vídeos, gravações de áudio ou qualquer outra forma de registro visual ou sonoro, para os seguintes fins:

1. divulgação institucional da SEEDF, incluindo, mas não se limitando a publicações em sites, redes sociais, materiais promocionais, impressos e eletrônicos, catálogos, relatórios, apresentações, mídia impressa e digital, entre outros meios de comunicação;
2. produção de material audiovisual para fins publicitários e comerciais, como comerciais de televisão, vídeos promocionais, filmes institucionais, entre outros;
3. utilização em palestras, cursos, treinamentos, conferências e eventos similares realizados pela SEEDF, em que a minha imagem possa ser exibida como forma de ilustração, exemplo ou demonstração.

Declaro estar ciente de que a presente autorização é concedida de forma gratuita, voluntária e sem quaisquer ônus para a SEEDF. Reconheço que o órgão poderá utilizar a imagem, dentro dos limites e propósitos especificados acima, desde que respeitados os direitos fundamentais de privacidade e proteção de dados previstos na legislação.

Também estou ciente de que, caso eu deseje revogar esta autorização futuramente, poderei entrar em contato com a SEEDF, por meio dos canais adequados, para solicitar a exclusão ou restrição do uso da minha imagem.

Por meio desta, afirmo que tenho plena capacidade legal para conceder esta autorização e que estou ciente das consequências decorrentes do uso da minha imagem, nos termos mencionados acima.

Brasília - DF, ____ de _____ de 2023

Assinatura



Documento assinado eletronicamente por **JULIENE DE JESUS MOURA SANTOS - Matr. 02277727, Diretor(a) de Alimentação Escolar**, em 16/11/2023, às 11:41, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0
verificador= **126833642** código CRC= **0B28B293**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

Shopping ID, SCN, Qd. 06, Conjunto A, Edifício Venâncio 3.000, Bloco B, 9º andar - Bairro ASA NORTE - CEP 70716-900 - DF
3901-2290

00080-00157302/2023-65

Doc. SEI/GDF 126833642

Criado por [2277727](#), versão 20 por [2178419](#) em 14/11/2023 09:26:21.