PREFEITURA DE BIGUAÇU

Edital nº044/2026/SEMED

Concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

EDITAL Nº 044/2026/SEMED
CONCURSO MELHORES RECEITAS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Dispõe sobre o Concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar de Biguaçu e dá outras providências.

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE BIGUAÇU, no uso de suas atribuições legais, torna pública a realização do Concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar de Biguaçu, em comemoração ao Dia do Merendeiro, com o objetivo de valorizar e reconhecer a criatividade, a dedicação e as boas práticas dos profissionais que atuam na alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.

1. DO OBJETO

1.1. O presente Concurso consiste na seleção, divulgação e premiação de receitas culinárias elaboradas por merendeiras e merendeiros que atuam na alimentação escolar em Creches e Escolas Municipais de Biguaçu, beneficiárias do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), abrangendo todas as etapas e modalidades de ensino, inscritos nos termos deste Edital, valorizando práticas alimentares saudáveis, sustentáveis e alinhadas às diretrizes do PNAE.

2. DO CONCURSO

2.1. O Concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar de Biguaçu tem como objetivo valorizar a gastronomia e as práticas de alimentação escolar desenvolvidas no âmbito do PNAE na Rede Municipal de Ensino de Biguaçu. Busca, ainda, estimular a criatividade e a inovação na elaboração de preparações culinárias, utilizando ingredientes e características que estejam alinhados ao cardápio oferecido nas Escolas e nos Centros de Educação Infantil (CEIMs) do município, valorizando os saberes, a dedicação e o trabalho dos profissionais responsáveis pela alimentação escolar.

3. DAS RECEITAS

3.1. As receitas inscritas deverão, obrigatoriamente, contemplar ingredientes que constituem a alimentação escolar.

3.2. As receitas deverão priorizar o uso de alimentos in natura ou minimamente processados, garantindo a viabilidade de execução no contexto do PNAE e o respeito às recomendações da Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa.

3.3. A receita poderá ser elaborada individualmente ou em equipe.

3.4. Será facultada a cada participante a inscrição de 01 (uma) ou 02 (duas) receitas, desde que atendidos os requisitos estabelecidos neste edital.

3.5. Caberá aos participantes apresentar uma ideia diferenciada ou uma nova maneira de preparar ingredientes conhecidos.

4. DAS INSCRIÇÕES

4.1. Estarão aptos a realizar a inscrição e, portanto, a participar do Concurso, as Merendeiras e os Merendeiros que estejam atuando em creches e escolas da Rede Municipal de Ensino de Biguaçu e que possuam contrato de trabalho ativo com o município.

4.2. Para inscrição das receitas, os (as) participantes deverão, entre às 08:00 horas do dia 28 de setembro e às 18:00 horas do dia 08 de outubro, realizar a inscrição e enviar suas receitas por meio do formulário disponibilizado pelo setor de Alimentação Escolar, observando as seguintes orientações:

4.2.a. Acessar o formulário https://forms.gle/xp9oqa95wHbgqLnJA.

4.2.b. Acessar o formulário de inscrição preenchendo os dados iniciais de acesso: nome do participante ou participantes, em casos de inscrições em equipes, e nome da Instituição onde atua;

4.2.c. Informar dados pessoais solicitados;

4.2.d. Preencher o modelo de ficha técnica da receita disponibilizada no Anexo I contendo: nome das merendeiras e merendeiros responsáveis pela elaboração da receita, nome da receita, lista de ingredientes, medidas caseiras ou quantidade utilizada de cada ingrediente, modo de preparo, tempo de preparo, rendimento em porções e foto da preparação. A receita preenchida deverá ser salva em formato PDF e anexada no campo específico no formulário de inscrição;

4.2.e. É obrigatória a inclusão da foto da preparação, que deverá estar inserida dentro do próprio arquivo PDF enviado.

4.3. Ao realizar a inscrição, o participante autoriza a organização a utilizar sua imagem, foto, fala e receita inscrita no concurso sem quaisquer ônus para o Município, por período indeterminado, em qualquer mídia.

4.4. Serão consideradas válidas as inscrições que contenham, no mínimo, 01 (uma) receita por instituição e, no máximo, 02 (duas) receitas.

4.5. Será aceita uma única inscrição por instituição, sendo permitida a inclusão de mais de uma receita na mesma inscrição, mediante o preenchimento da Ficha Técnica de Cadastro da Receita para cada receita, conforme modelo no Anexo I, e envio das informações de cada receita no campo específico disponibilizado no formulário de inscrição.

4.6. Os polos do EJA poderão inscrever 01 (uma) receita por polo, observadas as demais condições e disposições estabelecidas neste Edital.

5. DA SELEÇÃO

5.1. ETAPAS

5.1.a. As receitas culinárias inscritas pelos participantes do Concurso serão avaliadas em duas etapas: Classificatória e Final.

5.1.a.1. **Etapa Classificatória**

5.1.a.1.1. Na etapa Classificatória, a Comissão Julgadora avaliará todas as receitas inscritas e selecionará 01 (uma) receita por instituição.

5.1.a.2. **Etapa Final**

5.1.a.2.1. As receitas classificadas participarão da Etapa Final, que será realizada de forma presencial, em local e horário a serem posteriormente definidos e divulgados pela Comissão Organizadora.

5.1.a.2.2. Os participantes deverão comparecer ao local da Etapa Final para apresentar à Comissão Julgadora as receitas em porções previamente preparadas ou prontas, sendo permitida, no local da Etapa Final, apenas a finalização e o empratamento da preparação. Para tanto, cada participante ou equipe terá o prazo máximo de 10 (dez) minutos para realizar a finalização e o empratamento da receita, no local destinado à apresentação.

5.1.a.3. Nesta etapa serão selecionadas até 10 (dez) receitas vencedoras.

5.2. CRITÉRIOS

5.2.a. As receitas serão avaliadas pela Comissão Julgadora, composta por 05 (cinco) jurados selecionados em razão de seu conhecimento técnico e experiência na área relacionada ao objeto do concurso, considerando os seguintes critérios:

CRITÉRIOS		Pontuação máxima
Sabor	Avaliação do equilíbrio e harmonia dos sabores, considerando a combinação dos ingredientes, temperos e características próprias da preparação, bem como a aceitação e agradabilidade ao paladar.	**25 pontos**
Criatividade	Avaliação da originalidade da receita, da combinação dos ingredientes, da utilização de técnicas culinárias e da capacidade de apresentar uma preparação diferenciada, valorizando ingredientes disponíveis na alimentação escolar.	**25 pontos**
Qualidade Nutricional	Avaliação da composição nutricional da preparação, considerando o equilíbrio entre os grupos de alimentos, a variedade de ingredientes, o valor nutricional e a adequação aos princípios de uma alimentação saudável e à alimentação escolar.	**25 pontos**
Aroma	Avaliação da intensidade, qualidade e harmonia dos aromas apresentados pela preparação, considerando se são agradáveis e compatíveis com os ingredientes utilizados.	**15 pontos**
Empratamento (Apresentação)	Avaliação da organização, aparência, harmonia das cores, disposição dos alimentos e cuidado na montagem e finalização do prato, considerando sua atratividade e apresentação visual.	**10 pontos**

5.2.b. A Comissão Julgadora realizará a avaliação de cada receita com base nos critérios estabelecidos neste Edital, utilizando, para o registro das notas e considerações, a Ficha de Avaliação constante no Anexo II.

6. DO CRONOGRAMA

6.1. O cronograma do Concurso obedecerá ao disposto no quadro abaixo:

ETAPAS	PERÍODO
Lançamento do Edital do Concurso	28/09/2026
Inscrições	28/09/2026 a 08/10/2026
Divulgação dos resultados da Etapa Classificatória	15/10/2026
Etapa Final e Premiação	27/10/2026
Divulgação do Resultado Final	28/10/2026

7. DA PREMIAÇÃO

7.1. Serão premiadas as 10 (dez) receitas classificadas nas primeiras colocações, conforme resultado final do concurso, da seguinte forma:

7.1.a. 1º, 2º e 3º lugar: receberão premiação a ser definida e divulgada pela organização do concurso em momento oportuno;

7.1.b. 4º ao 10º lugar: receberão uma premiação simbólica, como forma de reconhecimento pela participação e classificação no concurso.

7.2. O Evento de Premiação será realizado imediatamente após o encerramento da Etapa Final, no mesmo local, com a presença dos participantes classificados e vencedores.

7.3. Para todos os participantes presentes serão distribuídos Certificados de Participação no local da Etapa Final.

8. DAS CONDIÇÕES GERAIS

8.1. O participante poderá entrar em contato com a Comissão Organizadora para esclarecimentos adicionais ou suporte técnico por meio do endereço eletrônico alimentacaobigua@gmail.com ou por telefone 3094-4105.

Biguaçu, 25 de setembro de 2026.

gov.br Documento assinado digitalmente
GUSTAVO SILVA SAGAS
Data: 28/09/2026 16:52:45-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Professor Gustavo Silva Sagás
Secretário Municipal de Educação

ANEXO I

Ficha Técnica de Cadastro da Receita

Merendeiros (as) responsáveis: _____

Nome da receita: _____

Rendimento (porções):_____ Tempo de preparo:_____

FOTO DA PREPARAÇÃO

Ingredientes	Quantidade

Modo de Preparo

ANEXO II

Ficha de Avaliação - Comissão Julgadora

Nome do(a) Jurado(a):_____

Instituição	Receita	Critérios Avaliados					Total de Pontos
		Sabor (máx. 25 pontos)	Criatividade (máx. 25 pontos)	Qualidade Nutricional (máx. 25 pontos)	Aroma (máx. 15 pontos)	Empratamento / Apresentação (máx. 10 pontos)	
CEIM ALGODÃO DOCE							
CEIM CECÍLIA ALAÍDE							
CEIM DORVALINA							
CEIM DONA LILI							
CEIM DONA PAULINA							
CEIM DONA VIRGÍNIA							
CEIM JARDIM JANAÍNA							
CEIM LAR FELIZ							
CEIM PROF.ª LINDOIA Mª DE SOUZA FARIAS							
CEIM PROFª Mª DE LOURDES GALLIANI							
CEIM PROF. PÁSCOA RÉGIS MENDES							

CEIM RECANTO FELIZ							
CEIM SÃO TOMAZ DE AQUINO							
CEIM CÂNDIDO JOÃO DE AQUINO							
CEIMAR ZULMIRA DA SILVA DELANLHO							
CEIM PROFESSORA JANDIRA							
CEIM ONÉSIA							
EBM FERNANDO B. VIEGAS DE AMORIM							
EBM OLGA DE ANDRADE BORGONOVO							
EBM PROF. DONATO ALÍPIO DE CAMPOS							
EBM PROF. MANOEL ROLDÃO DAS NEVES							
EBM PROF. RUTH FARIA DOS SANTOS							
GEM CÉLIA LISBOA DOS SANTOS							
GEM CELINA DIAS DA CUNHA							