

EDITAL - CONCURSO CHEF CUIABANO - 1^a EDIÇÃO



CUIABÁ-MT

2025

CONCURSO CHEFF CUIABANO - 1^a EDIÇÃO

ÍNDICE

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

REGULAMENTO

1. DA ORGANIZAÇÃO

1.1. O " CONCURSO CHEFF CUIABANO - 1^a EDIÇÃO", doravante Concurso, é realizado e organizado pela Prefeitura Municipal de Cuiabá, Secretaria Municipal de Educação, Diretoria Administrativa e Coordenadoria de Nutrição Escolar (CNE), com sede em Cuiabá, BR 364, nº 9.650, Bairro São Francisco, doravante denominado ORGANIZADOR.

2. DO OBJETIVO

2.1. O presente Concurso consiste na eleição, divulgação e premiação de receitas culinárias elaboradas pelos Técnicos em Nutrição Escolares (TNEs) - profissionais que atuam na confecção da alimentação escolar da educação básica municipal de Cuiabá- MT.

3. DO CONCURSO

3.1. O propósito do Concurso é reconhecer o trabalho dos TNEs (merendeiras e merendeiros), na promoção de uma alimentação adequada, saborosa e saudável para os escolares da Educação Básica municipal de Cuiabá, bem como, incentivar a colaboração entre Gestão e TNEs nas Unidades para o trabalho conjunto em benefício da alimentação escolar.

3.2. DA INSCRIÇÃO

3.2.1. Para inscrição das receitas, os Participantes devem preencher a Ficha de inscrição, anexo 01 (um) deste regulamento e encaminhá-la à CNE via e-mail: gastronomia@sme.cuiaba.mt.gov.br ou pelo formulário do google. entre os dias 18 de agosto a 12 de setembro de 2025. Na inscrição devem-se observar as seguintes informações:

3.2.1.1. Preencher os dados pessoais do Participante: Nome completo, Sexo, Data de Nascimento, Número de matrícula, CPF e e-mail.

3.2.1.2. Preencher os dados da Unidade Educacional (UE): Nome da Unidade Educacional em que trabalha, nome do gestor(a) da UE.

3.2.1.3. Preencher o formulário da receita a ser inscrita no Concurso: Nome da receita, Ingredientes e quantidade usada, Descrição do modo de preparo, Tempo de preparo e rendimento em número de porções, segundo modelo, anexo 2 (dois) deste regulamento.

3.2.1.4. O preenchimento do item "Dados pessoais adicionais" - motivos pelos quais decidiu participar do Concurso é opcional.

3.2.2. O Participante deverá preencher todos os campos do formulário com as informações cadastrais e da receita para que sua inscrição seja válida.

3.2.3. Foto da preparação;

3.2.4. A inscrição da receita implica ao Participante a sua total e inequívoca concordância com todas as regras contidas neste Regulamento.

➤ Em caso de envio por e-mail, deve-se verificar confirmação do recebimento.

3.3. DO PARTICIPANTE

3.3.1. Somente poderão se inscrever no concurso os TNEs efetivos, contratados ou lactaristas que atuam na alimentação escolar municipal de Cuiabá, sob pena de eliminação do Concurso, em qualquer fase.

3.3.2. O Participante deverá preencher todos os campos obrigatórios do formulário, as informações cadastrais e da receita para que sua inscrição seja válida.

3.3.3. Cada escola poderá estar vinculada a quantos Participantes (TNEs) quiser, desde que os mesmos estejam **no seu exercício de função na Unidade**. TNEs em desvio de função, devido suas condições, não poderão participar do concurso.

3.3.4. Os Participantes do Concurso assumem desde já serem os legítimos e exclusivos titulares (autores) das receitas por eles inscritas, sendo que estas não poderão ser cópias integrais (100%) de receitas encontradas em publicações de gastronomia e culinária, sites da internet, cardápios de restaurantes e outros meios/ ambientes públicos.

3.4. DA RECEITA

3.4.1. As receitas deverão caracterizar-se como preparação salgada.

3.4.2. O modo de preparo da receita pode ser frito, cozido, grelhado, refogado ou assado.

3.4.3. As receitas deverão conter **SOMENTE** ingredientes licitados no ano de 2025, sob pena de diminuição da nota na etapa eliminatória. A lista de ingredientes se encontra no ANEXO TRÊS (3) deste regulamento.

4. DAS ETAPAS

4.1. A escolha das melhores receitas do concurso ocorrerá em três etapas:

4.1.1. Etapa Eliminatória - análise de receitas inscritas.

4.1.2. Votação Popular- realizada por meio de formulário eletrônico de voto único.

4.1.3. Etapa Final – Prática, degustação.

4.2. As receitas inscritas poderão ser divulgadas pela CNE no site da Prefeitura municipal de Cuiabá.

4.3. Na Etapa Eliminatória, as receitas serão classificadas por somatória de pontos, sendo que 9 (nove) é a pontuação máxima e 1 (um) a pontuação mínima, conforme os seguintes critérios:

4.4. Critério de pontuação:

CRITÉRIO	PONTUAÇÃO
I - Originalidade e criatividade (receitas que não se assemelham as já existentes no cardápio da alimentação escolar);	Até 3 pontos
II - Uso de ingredientes da lista anexa a este regulamento;	3 pontos
III – Viabilidade de execução da receita no PNAE;	Até 3 pontos

4.5. A equipe de nutrição e gastronomia e Coordenadora da CNE, doravante denominados jurados da fase eliminatória serão responsáveis por pontuar as receitas inscritas segundo item "4.4". Em caso de empate, os jurados escolherão as receitas que passarão para fase final do concurso, segundo critério "Originalidade e criatividade".

4.5.1 Para a etapa final será classificada apenas 1 preparação por TNE (mesmo que uma TNE tenha mais receitas entre as 6 mais votadas).

4.6. Na etapa final, as receitas classificadas serão produzidas pelos TNEs em local apropriado (fornecido pela organização), dentro do prazo de 90 minutos (1:30h) e apresentadas na ordem em que as técnicas forem finalizando os pratos a um corpo de jurados, que provarão as receitas e às pontuarão seguindo os critérios citados a baixo:

4.6.1. Visual: este critério considera a apresentação do prato, cor, disposição da receita no recipiente etc.

4.6.2. Aroma: considera o odor / cheiro que emana da preparação.

4.6.3. Sabor: considera a sensação de gosto da preparação.

4.6.4. Criatividade: considera a capacidade de criação, invenção e inovação da receita apresentada.

4.6.5. Harmonia: Combinação dos ingredientes utilizados na receita.

4.7. A escolha das receitas deverá considerar os critérios citados, pontuando-os de 1 (um) a 5 (cinco), sendo 1 (um) a menor pontuação e 5 (cinco) a maior pontuação.

4.8. A receita com maior pontuação será a vencedora.

4.9. Em caso de empate na etapa final, a receita que receber a maior nota no quesito sabor, será a ganhadora. Se ainda assim houver empate, o desempate se dará pelas notas dos quesitos, harmonia, criatividade, visual e aroma, nesta sequência.

4.10. Durante a Etapa Final, às despesas:

4.10.1. Relativas a deslocamento será de responsabilidade do participante.

4.10.2. Relativas à aquisição dos ingredientes será responsabilidade do organizador.

4.11. As preparações serão degustadas por uma Comissão Julgadora.

4.12. A Comissão Julgadora será indicada pela SME.

4.13. A degustação e a escolha das melhores receitas acontecerão na sexta-feira, dia 24/10/2025, definido no item "5.". As preparações serão apresentadas em ordem alfabética.

4.14. Os finalistas devem comparecer ao evento no horário estabelecido para início as 7h00min.

4.15. No evento da etapa final, cada participante apresentará sua receita aos jurados e distribuirá em pratos individuais a porção de degustação. **Os pratos poderão ser decorados, desde que com os produtos da lista de alimentos da merenda escolar.**

4.16. A porção para a degustação deverá possuir, no máximo, 200 gramas.

4.17. Os votos serão apurados no momento da degustação e divulgados ao final do evento, junto com a premiação.

5. DO CRONOGRAMA DO CONCURSO

ETAPAS	DATA
Lançamento do concurso.	18/08
Início das inscrições.	18/08
Fim das inscrições	12/09
Divulgação dos resultados da etapa eliminatória.	17/09
Lançamento da etapa de voto popular	22/09
Final da votação popular	03/10
Etapa final.	24/10

6. DA PREMIAÇÃO

6.1. Para todos os TNEs inscritos do concurso serão distribuídos certificados de participação de 10 horas.

6.2. Para os 6 (seis) TNEs finalistas, os prêmios serão distribuídos nas seguintes categorias:

6.2.1. Para o primeiro colocado, além dos prêmios citados no item 6.1., será entregue premiação em dinheiro no valor de R\$8.000,00.

6.2.2. Para o segundo colocado, além dos prêmios citados no item 6.1., será entregue premiação em dinheiro no valor de R\$5.000,00.

6.2.3. Para o terceiro colocado, além dos prêmios citados no item 6.1., será entregue premiação em dinheiro no valor de R\$3.000,00.

6.2.4. Para o quarto colocado, além dos prêmios citados no item 6.1., será entregue premiação em dinheiro no valor de R\$1.000,00.

6.2.5. Para o quinto colocado além dos prêmios citados no item 6.1., será entregue premiação em dinheiro no valor de R\$1.000,00.

6.2.6. Para o sexto colocado, além dos prêmios citados no item 6.1., será entregue premiação em dinheiro no valor de R\$1.000,00.

- Premiação para Unidade Educacional vinculada ao TNE vencedor. Valor R\$2.000,00.

7. DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 7.1. Os Participantes serão integralmente responsáveis pela veracidade das informações prestadas à organização do Concurso.
- 7.2. Todo e qualquer material entregue pelos Participantes ao ORGANIZADOR deverá ser totalmente isento de qualquer restrição relativa aos direitos autorais.
- 7.3. Ao aderir o concurso o Participante concede gratuitamente a divulgação de seu nome, imagem e voz e referidos materiais enviados ao ORGANIZADOR.
- 7.4. O ORGANIZADOR detém 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.
- 7.5. Nenhuma mudança poderá ser feita pelo ORGANIZADOR para diminuir ou excluir a premiação indicada neste Regulamento; qualquer mudança na premiação somente poderá ser feita para oferecer prêmios similares ou melhores.
- 7.6. O Participante que descumprir qualquer ponto deste Regulamento ou que sua participação infrinja de forma direta ou indireta a legislação vigente e/ou a moral e os bons costumes poderá ter sua inscrição, de acordo com decisão do ORGANIZADOR, imediatamente cancelada, excluindo sua participação no Concurso sem prejuízo de outras sanções eventualmente cabíveis.
- 7.7. Não poderão participar deste Concurso os cônjuges e parentes até o 2.º grau dos membros das comissões julgadoras.
- 7.8. A ocorrência de qualquer outra hipótese de ato ou fato não previsto neste regulamento será decidida, pelo próprio ORGANIZADOR, passível de objeto de recurso.

ANEXO 01 - FICHA DE INSCRIÇÃO

DADOS PESSOAIS DO PARTICIPANTE

NOME COMPLETO: _____ SEXO: Fem. () Masc. ()

DATA DE NACIMENTO: _____ / _____ / _____ CPF: _____ MATRÍCULA: _____

TELEFONE DE CONTATO COM WHATSAPP: (____) _____ - _____

E-MAIL: _____

DADOS PESSOAIS ADICIONAIS

MOTIVOS PELOS QUAIS DECIDIU PARTICIPAR DO CONCURSO:

DADOS DA UNIDADE: UNIDADE EDUCACIONAL (UE) EM QUE TRABALHA

NOME DA UE: _____

TELEFONE DA UE: (____) _____ - _____

ENDEREÇO DA UE: _____

NOME DO DIRETOR (A): _____

Foto da receita

CADASTRO DA RECEITA

NOME DA RECEITA: _____

QUANTIDADE DE PORÇÕES TEMPO DE PREPARO MIN.

INGREDIENTES / QUANTIDADES

MODO DE PREPARO

ANEXO 02 – MODELO DE INSCRIÇÃO

DADOS PESSOAIS DO PARTICIPANTE

NOME COMPLETO: **Nome completo do TNE** SEXO: Fem. () Masc. ()
DATA DE NACIMENTO: **26/05/1993** CPF: **999.999.999-99** MATRÍCULA:**xxxxxxxx**
TELEFONE DE CONTATO COM WHATSAPP: **(99) 99999-9999**
E-MAIL: **nomedoemail@xxxxx.com**

DADOS PESSOAIS ADICIONAIS

MOTIVOSPELOS QUAIS DECIDIU PARTICIPAR DO CONCURSO:

Escreva neste espaço o que te motivou a participar do concurso. Exemplos: A receita de família que todos gostam; porque gosta de cozinhar para crianças; por causa dos prêmios etc.

DADOS DA UNIDADE: UNIDADE EDUCACIONAL (UE) EM QUE TRABALHA

NOME DA UE: **EMEB CRECHE OU CMEI** Nome da Unidade Educacional

TELEFONE DA UE: **(99) 999999-9999**

ENDEREÇO DA UE:**AV. Fernando Correa da Costa, XXX.**

NOME DO DIRETOR (A):**Escreva o Nome Do Diretor (a) de Sua Unidade.**

CADASTRO DA RECEITA

NOME DA RECEITA: **ARROZ BRANCO**

QUANTIDADE DE PORÇÕES: **5 porções.** TEMPO DE PREPARO: **30MIN.**

FOTO.

INGREDIENTES (QUANTIDADES)
-300g de arroz;
- 2 dentes de alho;
- ½ cebola;
- 3 colheres de sopa de óleo de soja.
- Água

MODO DE PREPARO

- 1- Lave o arroz e deixe escorrer;
- 2- Descasque o alho e a cebola e corte-os em cubinhos pequenos;
- 3- Em uma panela, adicione o óleo, a cebola e o alho, deixe fritar;
- 4- Assim que o alho dourar, adicione o arroz, em seguida a água (o dobro da quantidade de arroz);
- 5- Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo médio até que a água seque e os grãos ficarem macios.

**ANEXO 3 – LISTA INGREDIENTES PARA A RECEITA
ALIMENTOS LICITADOS 2025**

Abacaxi	Carne suína
Abóbora paulista	Coco ralado sem açúcar
Abobrinha verde	Colorau em pó
Acelga	Erva cidreira
Alface crespa ou americana	Erva mate
Alho	Extrato de tomate
Banana da terra (madura e verde)	Farinha de mandioca
Banana nanica	Farinha de trigo
Batata doce	Feijão carioca
Batata inglesa	Fermento biológico
Berinjela	Fermento químico
Beterraba	Filé de peito de frango
Brócolis	Filé de peixe
Cebola	Folha de louro
Cebolinha	Fubá
Cenoura	Geleia de frutas
Chuchu	Iogurte sabor morango
Coentro	Leite integral
Couve manteiga	Macarrão ave maria
Laranja	Macarrão parafuso
Limão	Manteiga
Maçã	Milho de pipoca
Mamão	Milho verde conserva
Mandioca	Óleo de soja
Melancia	Orégano
Melão	Ovo de galinha
Milho em espiga	Pão Bisnaguinha
Pepino	Pão de forma integral
Pêra	Pão de forma tradicional
Pimentão verde	Pão de queijo congelado
Repolho roxo	Pão hot-dog
Repolho verde	Pão mini hot-dog
Tomate	Páprica doce
Açafrão	Polpa de abacaxi
Açúcar cristal	Polpa de acerola
Amido de milho	Polpa de caju
Arroz branco	Polpa de goiaba
Aveia em flocos finos	Polpa de manga
Biscoito doce de chocolate	Polvilho doce
Biscoito maisena	Requeijão integral
Biscoito salgado integral	Rosquinha de coco
Cacau em pó 100%	Sal
Café	Suco de uva integral 100%
Canela em pó	Trigo para quibe
Carne bovina moída	Uva passa
Carne bovina pedaço	Vinagre