



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL

Assessoria Especial

EDITAL Nº 35, DE 18 DE AGOSTO DE 2025

CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

1. DO PREÂMBULO

A SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO DO DISTRITO FEDERAL, no uso de suas atribuições legais, torna público o Edital do Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição, que disciplina as normas, os critérios e os procedimentos para sua realização, em conformidade com os princípios da administração pública e com as diretrizes da alimentação escolar e da promoção da saúde no âmbito escolar.

O Edital tem amparo nos seguintes dispositivos legais e normativos:

- a) Constituição Federal de 1988, em especial o art. 205, incisos III e VII do art. 206 e §5º do art. 211;
- b) Lei Orgânica do Distrito Federal, em especial o inciso VII do art. 15 e os incisos V, VI e XI do art. 221;
- c) Lei nº 11.947/2009, que trata do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- d) Resolução FNDE nº 06/2020, que regulamenta o PNAE;
- e) Lei Distrital nº 5.499/2015, que institui o Plano Distrital de Educação (PDE);
- f) Decretos Distritais nº 38.631/2017, nº 39.546/2019 e nº 42.016/2021, que instituem e regulamentam a Política Distrital de Alimentação e Nutrição (PDAN) e a Política de Educação Alimentar e Nutricional;
- g) Decreto Distrital nº 37.843/2016, que regulamenta o PNAE no âmbito do Distrito Federal;
- h) Decretos Distritais nº 41.417/2020 e nº 42.687/2021, que tratam da governança e dos programas educacionais da Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF);
- i) Demais normativas legais e administrativas aplicáveis.

2. DA FINALIDADE

2.1. O Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição tem como finalidade valorizar os profissionais da alimentação escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, reconhecendo-os como agentes estratégicos das políticas públicas de educação e alimentação. A iniciativa reforça o papel social, pedagógico, cultural e institucional desempenhado por esses profissionais na promoção de uma cultura alimentar saudável, sustentável e cidadã.

2.2. O Concurso busca, ainda, estimular a criatividade e a inovação na preparação das refeições escolares e articular a alimentação escolar aos princípios da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), respeitando as diretrizes do PNAE, da PDAN e do PDE.

3. DA ORGANIZAÇÃO

3.1. O Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição é uma iniciativa promovida e realizada pela SEEDF, por meio da Subsecretaria de Apoio às Políticas Educacionais (Suape), em parceria com a empresa G&E Serviços Terceirizados LTDA.

3.2. A G&E Serviços Terceirizados atuará como correalizadora do Concurso, assegurando os aportes estratégicos, operacionais, logísticos, financeiros e organizacionais necessários à plena realização do projeto, conforme planejamento pactuado com a SEEDF.

4. DAS ATRIBUIÇÕES INSTITUCIONAIS

4.1. Compete à Suape/SEEDF:

- a) Coordenar pedagogicamente o Concurso, assegurando sua articulação com as diretrizes educacionais, nutricionais e institucionais da SEEDF;
- b) Sensibilizar, engajar e mobilizar os nutricionistas integrantes do quadro da SEEDF, com vistas à qualificação técnica e institucional do Concurso;
- c) Promover a articulação com as Coordenações Regionais de Ensino (CREs) e com as unidades escolares da Rede Pública de Ensino;
- d) Designar representantes técnicos e institucionais para composição das Mesas Julgadoras, em todas as fases do Concurso;
- e) Fiscalizar a execução do cronograma e o cumprimento das normas estabelecidas neste Edital;
- f) Validar os materiais de comunicação, identidade visual e conteúdos pedagógicos do Concurso;
- g) Acompanhar o desenvolvimento das ações e contribuir para a avaliação de resultados e para a elaboração do relatório final do projeto.

4.2. Compete à G&E Serviços Terceirizados:

- a) Prestar o suporte estratégico, operacional, logístico, organizacional e financeiro necessário à execução das ações previstas no planejamento pactuado com a SEEDF;
- b) Apoiar a realização das etapas e fases do Concurso, incluindo montagem de estruturas, aquisição de insumos, transporte de materiais e suporte técnico às equipes;
- c) Executar a produção gráfica e logística dos materiais de divulgação, identidade visual, peças de comunicação e materiais pedagógicos;
- d) Articular a participação de parceiros estratégicos e colaboradores;
- e) Documentar e registrar tecnicamente as etapas do Concurso, apoiando a sistematização de dados e a produção do relatório final de execução;
- f) Responsabilizar-se pela entrega das premiações previstas neste Edital.

5. DOS OBJETIVOS

5.1. O Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição tem por objetivos:

- a) Valorizar os profissionais da alimentação escolar da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, reconhecendo sua contribuição essencial para a qualidade da alimentação e o bem-estar dos estudantes;
- b) Incentivar a criatividade, a inovação e o aprimoramento técnico na elaboração das preparações culinárias, respeitando os princípios da alimentação adequada e saudável;
- c) Estimular a aplicação das diretrizes da EAN no cotidiano das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs), promovendo práticas sustentáveis e o aproveitamento integral dos alimentos;
- d) Fortalecer a cultura alimentar regional, com ênfase na valorização de ingredientes típicos, saberes populares e produtos da agricultura familiar e de base local;
- e) Integrar ações pedagógicas e nutricionais, contribuindo para a formação cidadã dos estudantes e para a consolidação da alimentação escolar como política pública de promoção da saúde e da aprendizagem;
- f) Estimular o protagonismo das equipes de cozinha, promovendo o reconhecimento institucional e social dos profissionais que atuam nas unidades escolares;

- g) Disseminar boas práticas no âmbito da alimentação escolar, de forma a inspirar novas iniciativas e fortalecer as políticas públicas de segurança alimentar e nutricional no Distrito Federal;
- h) Eleger, divulgar e premiar receitas culinárias originais e alinhadas aos princípios da alimentação escolar saudável, reconhecendo publicamente o mérito técnico, criativo e nutricional das preparações apresentadas.

6. DO FORMATO E DA ESTRUTURA

6.1. O Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição será desenvolvido em duas etapas principais, compostas por fases sucessivas, de caráter eliminatório e/ou classificatório:

Etapla 1 – Pré-Competição: conjunto de ações preparatórias voltadas à mobilização institucional, à inscrição dos participantes e à organização técnica das receitas.

- a) Publicação do Edital, mobilização institucional e articulação pedagógica;
- b) Período de inscrição e envio das receitas por meio de formulário eletrônico oficial;
- c) Triagem técnica das inscrições, com verificação da documentação e dos critérios obrigatórios;
- d) Análise técnica das receitas habilitadas e seleção das 336 preparações classificadas para as Seletivas Regionais.

Etapla 2 – Competição: contempla a realização das fases presenciais, com avaliações técnicas e sensoriais das receitas, sempre com caráter classificatório e com base em critérios previamente definidos. Esta etapa estrutura-se da seguinte forma:

- a) Fase 2.1 – Pré-Seletiva: análise técnica, nutricional e documental das receitas inscritas, com base nos parâmetros do PNAE e da alimentação escolar;
- b) Fase 2.2 – Seletivas Regionais – Caravana Sabor de Escola: eventos classificatórios realizados presencialmente nas 14 CREs, com preparo ao vivo das receitas, julgamento técnico e participação da comunidade escolar;
- c) Fase 2.3 – Semifinais: rodadas eliminatórias com as receitas classificadas nas Seletivas Regionais, organizadas com base em sistema de ranqueamento técnico. As receitas serão avaliadas por mesa técnica especializada, com distribuição de jurados por critério de avaliação. As oito receitas com maior média final avançarão à Grande Final. As regras e metodologia de ranqueamento encontram-se detalhadas no Anexo XI - Sistema de Ranqueamento Técnico das Semifinais;
- d) Fase 2.4 – Grande Final: evento público e solene, com preparo ao vivo das receitas finalistas, avaliação técnica e institucional e entrega das premiações e reconhecimentos oficiais.

7. DA PARTICIPAÇÃO

7.1. Poderão se inscrever no Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição os profissionais da alimentação escolar em efetivo exercício nas unidades da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, desde que integrem um dos seguintes grupos:

- a) Servidores efetivos da SEEDF, lotados em unidades escolares e com atribuições funcionais - merendeiros na área da alimentação escolar;
- b) Profissionais terceirizados vinculados à empresa G&E Serviços Terceirizados, atuando como profissional da alimentação escolar - merendeiros nas unidades escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal.

7.2. É condição obrigatória para participação que o profissional esteja em exercício regular e contínuo de suas atividades na unidade escolar de origem durante todo o período do Concurso, incluindo as fases classificatórias.

7.3. Não poderão participar do Concurso:

- a) Profissionais que atuem exclusivamente em instituições conveniadas com a SEEDF;
- b) Profissionais que tenham recebido sanções disciplinares nos 12 meses anteriores à data da inscrição, incluindo advertência ou suspensão motivada por conduta funcional incompatível com os princípios da administração pública.

8. DAS INSCRIÇÕES

8.1. As inscrições para o Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição serão realizadas exclusivamente por meio do formulário eletrônico oficial, disponível no endereço eletrônico a ser divulgado pela SEEDF, no período estabelecido no Cronograma Geral - Item 18 deste Edital.

8.2. Para efetivar a inscrição, o participante deverá preencher corretamente o formulário de Ficha de Inscrição - Anexo I deste Edital - e anexar, obrigatoriamente, os seguintes documentos digitalizados em formato PDF:

- a) Ficha Técnica da Receita (Anexo II);
- b) Cópia de documento oficial de identidade com foto - frente e verso (RG ou equivalente);
- c) Cópia do Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- d) Autorização de Uso de Imagem (Anexo III);
- e) Declaração de Responsabilidade Técnica (Anexo IV);
- f) Termo de Compromisso do Participante (Anexo V).

8.3. Para os servidores efetivos da SEEDF, a inscrição somente será considerada válida após conferência e homologação pela Suape.

8.4. Para os profissionais terceirizados vinculados à G&E Serviços Terceirizados, a validação das inscrições será realizada pela própria empresa, por meio de seu núcleo técnico responsável.

8.5. Cada participante poderá inscrever apenas uma receita, de autoria própria, sendo vedada a inscrição de receitas já premiadas em edições anteriores ou em concursos similares.

8.6. Eventuais erros ou omissões no preenchimento do formulário ou na documentação poderão ser corrigidos até o último dia do período de inscrições (31 de agosto de 2025).

8.7. Não serão aceitas inscrições fora do prazo, por e-mail, presencialmente ou por qualquer outro meio distinto do formulário eletrônico oficial.

8.8. A veracidade das informações prestadas e a autenticidade dos documentos enviados são de inteira responsabilidade do participante. A constatação de qualquer irregularidade implicará a desclassificação imediata, sem prejuízo de outras medidas administrativas cabíveis.

8.9. Ao se inscrever, o profissional declara estar de acordo com todas as normas e condições previstas neste Edital, responsabilizando-se pelo cumprimento integral dos requisitos exigidos.

8.10. A SEEDF poderá solicitar documentos complementares a qualquer tempo, caso identifique a necessidade de esclarecimento ou verificação da regularidade da inscrição.

9. DAS RECEITAS

9.1. Cada participante poderá inscrever uma única receita original, elaborada especificamente para o Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição.

9.2. As receitas devem estar alinhadas às diretrizes do PNAE, observando os princípios da alimentação adequada e saudável, com atenção especial aos seguintes aspectos:

- a) Originalidade e autoria declarada pelo participante, assegurando que a receita inscrita seja de criação própria e inédita no âmbito de concursos anteriores promovidos pela SEEDF;
- b) Viabilidade de preparo nas UANs, considerando os equipamentos, utensílios, infraestrutura física, tempo de execução e rotina operacional das unidades escolares da Rede Pública de Ensino do Distrito Federal;
- c) Adequação nutricional da receita, conforme os parâmetros estabelecidos pelo PNAE, respeitando os limites de sódio, açúcares, gorduras, valor calórico e porcionamento adequado por faixa etária;

- d) Uso sustentável e consciente dos alimentos, com incentivo ao aproveitamento integral de partes comestíveis (como talos, cascas e sementes), contribuindo para a redução do desperdício e promoção da educação alimentar e ambiental;
- e) Valorização da cultura alimentar regional, com priorização de ingredientes e alimentos oriundos da agricultura familiar, da produção local ou de base comunitária, em consonância com as diretrizes da alimentação escolar;
- f) Utilização de ingredientes pertencentes ao cardápio regular da alimentação escolar da Rede Pública do Distrito Federal, garantindo a compatibilidade da receita com os gêneros alimentícios já adquiridos ou distribuídos pela SEEDF.

9.3. A lista atualizada dos gêneros alimentícios compatíveis será divulgada no canal oficial do Concurso, conforme endereço eletrônico indicado no Item 15 deste Edital, para consulta prévia dos participantes.

9.4. A Ficha Técnica da Receita (Anexo II) deverá ser integralmente preenchida, contendo:

- a) Nome da receita;
- b) Ingredientes utilizados, com quantidades e unidades de medida;
- c) Modo de preparo claro, detalhado e sequencial;
- d) Rendimento estimado em porções escolares (preferencialmente de 100g, 1kg ou 1,5kg);
- e) Tempo médio de preparo;
- f) Justificativa da escolha da receita, destacando aspectos nutricionais, criativos, sustentáveis ou culturais.

9.5. Serão desclassificadas as receitas que:

- a) Utilizem ingredientes ultraprocessados ou incompatíveis com os padrões do PNAE;
- b) Apresentem riscos sanitários, alergênicos ou inadequação aos cardápios escolares;
- c) Requeiram equipamentos ou técnicas inviáveis nas UANs;
- d) Reproduzam receitas já premiadas em edições anteriores do Concurso ou em outros concursos gastronômicos de caráter público ou educacional.

9.6. Serão considerados diferenciais positivos na avaliação:

- a) Utilização de alimentos in natura (naturais) ou minimamente processados;
- b) Aproveitamento integral dos alimentos, com redução de desperdício;
- c) Potencial de aceitação sensorial pelo público escolar;
- d) Criatividade, inovação e identidade gastronômica da receita.

9.7. Ao submeter sua receita, o participante declara e autoriza, de forma irrevogável, a sua utilização institucional e não comercial pela SEEDF, pela empresa G&E Serviços Terceirizados e por seus parceiros, para fins pedagógicos, editoriais, promocionais ou técnicos, incluindo publicações, exposições, materiais formativos e ações de valorização da alimentação escolar, com os devidos créditos ao autor.

10. DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

10.1. As receitas inscritas no Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição serão avaliadas com base em seis critérios, definidos para orientar todas as fases do processo classificatório, sejam elas documentais ou presenciais. Tais critérios contemplam dimensões técnicas, sensoriais, nutricionais, operacionais e pedagógicas, em consonância com as diretrizes do PNAE, os princípios da EAN e a valorização da cultura alimentar regional e das práticas sustentáveis nas UANs.

10.2. A seguir, são apresentados os critérios que embasarão o julgamento técnico e sensorial das receitas:

Critério 1 – Qualidade Nutricional: avalia o uso de ingredientes saudáveis, preferencialmente in natura (naturais) ou minimamente processados, a redução do uso de sódio, açúcares e gorduras e a ausência de alimentos ultraprocessados.

Critério 2 – Criatividade e Inovação Culinária: considera a originalidade da receita, a combinação criativa dos ingredientes e a valorização de referências culturais, afetivas e regionais.

Critério 3 – Viabilidade Técnica e Operacional: verifica a compatibilidade da receita com as condições operacionais das UANs, considerando tempo de preparo, número de porções e adequação aos equipamentos disponíveis.

Critério 4 – Sustentabilidade: analisa o aproveitamento integral dos alimentos e a redução do desperdício.

Critério 5 – Sabor, Textura e Apresentação: avalia o equilíbrio sensorial da receita, a harmonia entre sabores e texturas, a atratividade visual e o potencial de aceitação pelo público escolar.

Critério 6 – Boas Práticas de Manipulação, Higiene e Segurança Alimentar: considera a aplicação de boas práticas sanitárias no preparo da receita, incluindo higiene pessoal e do ambiente, controle de temperatura, conservação adequada e conformidade com normas da vigilância sanitária

11. DA ATRIBUIÇÃO DAS NOTAS

11.1. Cada critério de avaliação será pontuado individualmente pelos jurados técnicos especializados, de acordo com sua área de competência, em uma escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos.

11.2. A nota final da receita será a soma dos pontos atribuídos em cada critério, resultando em uma pontuação máxima de 60 (sessenta) pontos por receita.

11.3. Em caso de empate na nota final, serão aplicados, sucessivamente, os seguintes critérios de desempate:

- a) Maior nota no Critério 1 – Qualidade Nutricional;
- b) Maior nota no Critério 6 – Boas Práticas de Manipulação, Higiene e Segurança Alimentar;
- c) Maior nota no Critério 2 – Criatividade e Inovação Culinária;
- d) Maior nota no Critério 4 – Sustentabilidade;
- e) Deliberação da Comissão Organizadora, com decisão registrada em ata.

12. DAS MESAS JULGADORAS

12.1. O processo avaliativo do Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição será conduzido por Mesas Julgadoras organizadas conforme a fase do Concurso, compostas por jurados técnicos especializados, indicados de acordo com suas áreas de atuação e perfis profissionais.

12.2. A seleção e indicação dos membros das Mesas Julgadoras será de responsabilidade da Comissão Organizadora do Concurso, sob a orientação direta da Suape e da G&E Serviços Terceirizados, considerando os seguintes perfis:

- a) Nutricionistas com reconhecida experiência em alimentação escolar, incluindo profissionais atuantes nas UANs da rede pública, bem como especialistas convidados com notório saber técnico e atuação destacada no campo da Nutrição, seja no âmbito acadêmico, institucional ou em projetos de pesquisa e extensão voltados à promoção da alimentação saudável no ambiente escolar;
- b) Chefs de cozinha e especialistas em gastronomia com atuação reconhecida;
- c) Estudantes da Rede Pública de Ensino, indicados pelas unidades escolares participantes.

12.3. A composição das Mesas Julgadoras obedecerá a critérios de representatividade técnica, qualificação profissional e diversidade institucional, assegurando avaliações plurais e alinhadas aos objetivos pedagógicos, nutricionais e culturais do Concurso.

12.4. Para garantir precisão, coerência e rigor técnico no julgamento das receitas, os jurados serão alocados por critério de avaliação, de acordo com sua formação e experiência profissional específica. Cada jurado atribuirá notas exclusivamente aos critérios compatíveis com sua área de

conhecimento, conforme o quadro a seguir:

Perfil do Jurado Técnico	Critérios Avaliados
Nutricionistas	Critério 1 – Qualidade Nutricional; Critério 3 – Viabilidade Técnica e Operacional; Critério 4 – Sustentabilidade; Critério 6 – Boas Práticas de Manipulação, Higiene e Segurança Alimentar.
Chefs e Especialistas em Gastronomia	Critério 2 – Criatividade e Inovação Culinária.
Estudantes da Rede Pública de Ensino	Critério 5 – Sabor, Textura e Apresentação.

12.5. A distribuição dos jurados por critério será registrada previamente em ata, garantindo a rastreabilidade e a transparência do processo avaliativo.

12.6. Todos os jurados deverão assinar Termo de Compromisso Ético e de Imparcialidade e registrar individualmente suas avaliações em ficha oficial, que será consolidada para fins de classificação e premiação.

12.7. A participação de estudantes da Rede Pública de Ensino nas Mesas Julgadoras está autorizada a partir de 14 anos completos, desde que estejam regularmente matriculados e sejam indicados pelas CREs.

12.8 Os estudantes selecionados passarão por processo preparatório conduzido pela Comissão Organizadora, com carga horária mínima de duas horas, em formato presencial, realizado nas respectivas CREs antes do início das etapas presenciais. O treinamento será ministrado por nutricionistas da SEEDF e representantes da Comissão Organizadora, contemplando: apresentação dos objetivos do Concurso, detalhamento dos critérios de avaliação, orientações sobre ética e imparcialidade e noções básicas de segurança alimentar durante as provas.

12.9. É vedada a participação, como julgador, de qualquer pessoa que possua grau de parentesco com participantes da fase avaliada ou que mantenha vínculo direto com a unidade escolar do candidato, a fim de evitar conflito de interesses.

Quadro de Composição Técnica das Mesas Julgadoras por Fase do Concurso		
Fase do Concurso	Composição da Mesa Julgadora	Perfil dos Jurados
Fase 2.1 – Pré-Seleção	Mesa Técnica – 3 jurados	2 nutricionistas; 1 chef de cozinha ou especialista em Alimentação Escolar.
Fase 2.2 – Seletivas Regionais	Mesa Técnica – 5 jurados	2 nutricionistas; 2 estudantes da Rede Pública de Ensino; 1 chef de cozinha ou especialista em Alimentação Escolar.
Fase 2.3 – Semifinais	Mesa Técnica – 7 jurados	3 nutricionistas; 2 estudantes da Rede Pública de Ensino; 2 chefs de cozinha ou especialista em Alimentação Escolar.
Fase 2.4 – Grande Final	Mesa Técnica – 8 jurados	3 nutricionistas; 1 representante do CRN ou FNDE; 2 estudantes da Rede Pública de Ensino; 2 chefs de cozinha ou especialistas em Alimentação Escolar.

13. DOS CONVIDADOS ESPECIAIS

13.1. Além dos jurados técnicos com direito a voto, o Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição contará com a presença de Convidados Especiais, personalidades com trajetória reconhecida na valorização da alimentação escolar, da cultura alimentar regional, da sustentabilidade, da educação pública e das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.

13.2. Os Convidados Especiais exercerão papel consultivo, simbólico e institucional, sem atribuição de notas, contribuindo para o fortalecimento político, pedagógico e comunicacional do Concurso.

13.3. Suas principais atribuições serão:

- Apoiar institucionalmente o Concurso e seus objetivos;
- Ampliar o diálogo entre diferentes setores da sociedade e políticas públicas envolvidas;
- Promover visibilidade e reconhecimento ao trabalho dos profissionais da alimentação escolar;
- Contribuir com suas percepções e experiências para o fortalecimento dos temas abordados no Concurso.

13.4. A participação dos Convidados Especiais será formalizada por convite oficial expedido pela Comissão Organizadora e registrada em ata, garantindo transparência, lisura e reconhecimento formal de sua contribuição institucional.

13.5. Sempre que possível, os Convidados Especiais serão chamados a participar das seguintes ações:

- Integrar a mesa de abertura das etapas presenciais do Concurso, contribuindo para a legitimidade institucional e simbólica do evento;
 - Realizar pronunciamentos de apoio à valorização da alimentação escolar, da cultura alimentar regional e da educação pública;
 - Participar dos registros fotográficos, audiovisuais e documentais oficiais do Concurso, compondo o acervo de memória institucional;
 - Visitar os espaços de preparação e apresentação das receitas, dialogando com os participantes e compartilhando experiências;
 - Participar da entrega simbólica dos certificados de participação, menções honrosas ou premiações nas diferentes etapas;
 - Contribuir com depoimentos para peças de comunicação institucional (vídeos, redes sociais, imprensa), fortalecendo o engajamento público com a iniciativa;
 - Apoiar institucionalmente a ampliação do alcance, da credibilidade e da sustentabilidade do Concurso por meio de articulações intersetoriais.
- 13.6. Os nomes dos Convidados Especiais serão divulgados nos canais oficiais do Concurso, acompanhados de breve apresentação biográfica e institucional, como forma de reconhecimento público por sua colaboração à causa da alimentação escolar.

Quadro de Composição das Mesas de Convidados por Fase do Concurso		
Fase Concurso	Composição da Mesa Julgadora	Perfil
Fase 2.2 – Seletivas Regionais	Mesa de Convidados Especiais - 5 participantes	1 autoridade local (Administrador Regional ou Parlamentar); 1 representante da SEEDF; 1 representante da respectiva CRE; 1 representante técnico da G&E Serviços Terceirizados; 1 convidado da SEEDF ou G&E Serviços Terceirizados.
Fase 2.3 – Semifinais	Mesa de Convidados Especiais - 7 participantes	2 representantes da SEEDF; 2 representantes da G&E Serviços Terceirizados; 1 jornalista ou influenciador em gastronomia; 2 convidados da SEEDF ou G&E Serviços Terceirizados.
Fase 2.4 – Grande Final	Mesa de Convidados Especiais - 8 participantes	2 representantes da SEEDF; 2 representantes da G&E Serviços Terceirizados; 3 convidados da SEEDF ou G&E Serviços Terceirizados; 1 representante de organização internacional (Unesco ou FAO).

14. DA PREMIAÇÃO

14.1. O Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição concederá premiações simbólicas, funcionais, afetivas e financeiras aos participantes, de forma progressiva e proporcional ao avanço em cada fase do Concurso. O objetivo é promover o reconhecimento, a valorização e o estímulo contínuo aos profissionais da alimentação escolar da Rede Pública do Distrito Federal.

14.2. As premiações simbólicas incluem certificados, cartas de reconhecimento, selos digitais e homenagens públicas, entregues desde a validação da inscrição até a conclusão do Concurso, como forma de enaltecer a dedicação, a criatividade e o protagonismo dos participantes.

14.3. As premiações funcionais consistem em brindes temáticos, materiais personalizados, convites para atividades culturais e pedagógicas, kits comemorativos e utensílios de trabalho, a serem entregues de acordo com a etapa alcançada, com o intuito de valorizar o ofício e fortalecer a identidade profissional.

14.4. As premiações afetivas e institucionais contemplam ações como homenagens de estudantes, retratos personalizados, cartas de reconhecimento da SEEDF, destaque nos canais oficiais do Concurso, entrega de placas comemorativas para as unidades escolares e participação em eventos oficiais de valorização.

14.5. As premiações financeiras serão concedidas exclusivamente aos oito finalistas da Grande Final, conforme a classificação da banca técnica, e terão seus valores expressos em montante bruto, estando sujeitos aos descontos tributários e previdenciários eventualmente aplicáveis pela legislação vigente.

Quadro de Premiação Financeira - Finalistas	
1º lugar	R\$ 15.000,00
2º lugar	R\$ 12.000,00
3º lugar	R\$ 10.000,00
4º lugar	R\$ 8.000,00
5º lugar	R\$ 7.000,00
6º lugar	R\$ 6.000,00
7º lugar	R\$ 5.000,00
8º lugar	R\$ 4.000,00

14.6. Os finalistas receberão reconhecimento ampliado, incluindo:

- Doma oficial personalizada do Concurso;
- Troféu exclusivo de finalista;
- Certificado especial de finalista;
- Participação em vídeo institucional e minidocumentário;
- Inserção da receita no Livro Oficial da Edição;
- Voucher gastronômico;
- Homenagem por estudante da Rede Pública;
- Participação em eventos oficiais da SEEDF e parceiros;
- Placa comemorativa para a unidade escolar finalista.

14.7. Os classificados nas etapas intermediárias (Seletivas Regionais e Semifinais) receberão prêmios funcionais adicionais, como utensílios de cozinha, materiais personalizados, kits comemorativos, voucher de vestuário para o Baile Sabor de Escola e outros itens vinculados à prática profissional e à valorização simbólica.

14.8. Os participantes semifinalistas e finalistas poderão ser convidadas a integrar a Exposição Itinerante Sabor de Escola, circular por escolas, CREs e eventos da SEEDF e de parceiros institucionais. Também poderão compor o elenco de multiplicadores da experiência, atuando em oficinas, rodas de conversa, ações de formação e eventos de valorização institucional.

14.9. O Baile Sabor de Escola será considerado, além de momento de celebração, um espaço de reconhecimento público, de fortalecimento de vínculos e de formação institucional, podendo incluir ações formativas, rodas de conversa e homenagens especiais.

14.10. A entrega das premiações observará o cronograma oficial do Concurso e estará condicionada à disponibilidade orçamentária da correalizadora técnica e institucional, G&E Serviços Terceirizados, e às diretrizes da Comissão Organizadora.

14.11. Alterações na política de premiação poderão ser adotadas, mediante justificativa técnica, desde que observados os princípios da isonomia, legalidade e transparência.

Quadro de Premiações por Etapas - Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição

Etapas do Concurso	Premiações / Reconhecimentos
Inscrição Válida	Certificado digital de participação; Carta de parabenização (Secretária de Educação e G&E); Inserção no Painel Interativo dos Sabores; Selo digital de engajamento pedagógico; Convite para lives, rodas de conversa e oficinas.
Pré-Seleção	Certificado impresso “Receita Habilitada”; Selo digital no Painel Interativo; Botão “Orgulho de ser Merendeiro(a)”; Adesivo “Aqui tem Sabor de Escola”; Personalização para celular com nome da participante; Marcador de livro temático.
Seletivas Regionais	Certificado regional (CREs e G&E); Touca ou bandana personalizada; Bolsa ecológica temática; Tábua personalizada; Sachê aromático (ervas do Cerrado); Brinde funcional (eletrodoméstico) para as 28 receitas classificadas para as Semifinais.
Semifinais	Luva térmica e pano de prato bordado; Certificado de honra ao mérito; Participação no Baile Sabor de Escola (com acompanhante); Kit comemorativo (nécessaire, perfume, retrato); Voucher de vestuário para o baile; Inclusão no Livro Oficial (digital e/ou impresso); Brinde Funcional - jogo de facas para as oito receitas classificadas para a Grande Final; Carta escrita por estudantes homenageando cada semifinalista.
Grande Final	Doma oficial personalizada; Troféu exclusivo; Certificado de finalista; Vídeo institucional e minidocumentário; Inserção no Livro Oficial da Edição; Homenagem de estudante da Rede Pública; Voucher gastronômico; Placa comemorativa para a unidade escolar; Participação em eventos oficiais da SEEDFF e parceiros.
Pós-Concurso	Participação na Exposição Itinerante Sabor de Escola; Convites para atuação como multiplicadoras; Participação em eventos de valorização profissional e ações de formação; Destaque em podcast ou série documental sobre a trajetória das participantes.

15. DO CANAL OFICIAL DO CONCURSO

15.1. Todas as informações oficiais, comunicados, documentos, cronogramas, resultados e conteúdos institucionais relativos ao Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição serão publicados e atualizados por meio do canal oficial do Concurso: <https://concursosabordeescola.com.br>.

15.2. Caberá aos participantes acompanhar regularmente as atualizações do canal oficial, sendo de sua responsabilidade o conhecimento das informações ali disponibilizadas. O não acompanhamento das publicações não poderá ser alegado como justificativa para o descumprimento de prazos, normas ou procedimentos.

15.3. Além do portal institucional, a organização divulgará conteúdos informativos e materiais de mobilização por meio das redes sociais vinculadas à SEEDF, à G&E Serviços Terceirizados e às CREs, sem prejuízo da obrigatoriedade de publicação no canal oficial.

15.4. Os documentos oficiais – tais como edital, anexos, cronograma, listas de inscritos, resultados parciais e finais – serão disponibilizados prioritariamente em formato PDF, visando à segurança, autenticidade e ampla acessibilidade.

15.5. Em caso de necessidade de contato direto com a Comissão Organizadora, será disponibilizado canal de atendimento eletrônico (e-mail institucional), a ser informado no portal do Concurso.

16. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

16.1. A divulgação dos resultados observará os princípios da transparência, publicidade e isonomia, assegurando ampla visibilidade às decisões das Mesas Julgadoras e à classificação dos participantes em todas as etapas.

16.2. Os resultados parciais (Seletivas e Semifinais) incluirão, obrigatoriamente:

- Nome completo do participante e escola de atuação;
- Nome da receita classificada;
- Pontuação obtida por critério de avaliação (conforme ficha de pontuação);
- Classificação na respectiva fase.

16.3. Os resultados da etapa Grande Final incluirão:

- Nome dos finalistas por ordem de colocação;
- Pontuação final obtida;

c) Prêmios atribuídos.

16.4. As listagens poderão ser acompanhadas de registros fotográficos, audiovisuais, depoimentos, homenagens e outros conteúdos institucionais, conforme as diretrizes de comunicação e valorização previstas neste Edital.

17. DOS RECURSOS

17.1. Será assegurado o direito à interposição de recurso administrativo aos participantes que se julgarem prejudicados em qualquer etapa do Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição, observando-se os princípios da legalidade, impessoalidade, contraditório, ampla defesa e transparência.

17.2. Os recursos poderão ser apresentados exclusivamente contra:

- a) Resultados da Fase 2.1 – Pré-Seleção (habilitação ou desclassificação de receitas);
- b) Resultado final consolidado de outras fases, caso haja erro material identificado pela Comissão Organizadora.

17.3. O recurso deverá ser apresentado por meio do Formulário Oficial de Recurso (Anexo VI), devidamente preenchido, contendo:

- a) Identificação completa do participante;
- b) Fase do Concurso e resultado questionado;
- c) Fundamentação objetiva e clara do pedido de revisão;
- d) Anexos e documentos que julgar pertinentes à análise do recurso.

17.4. Os recursos referentes à Fase 2.1 – Pré-Seleção serão apresentados nos dias 8 e 9 de setembro de 2025, exclusivamente por meio digital, conforme orientações disponibilizadas no canal oficial do Concurso.

17.5. A análise e a deliberação sobre os recursos apresentados caberão à Comissão Organizadora, com apoio técnico dos avaliadores responsáveis, no prazo de um dia útil (10 de setembro), com divulgação do resultado no dia 11 de setembro de 2025.

17.6. Não serão aceitos:

- a) Recursos interpostos fora do prazo;
- b) Recursos que não apresentem fundamentação plausível;
- c) Recursos que sejam enviados por meios distintos dos previstos neste Edital.

17.7. Os resultados dos recursos serão definitivos e não caberá nova instância de apelação, salvo se constatado erro material ou falha administrativa relevante, devidamente justificada pela Comissão Organizadora.

17.8. A Comissão Organizadora poderá, de ofício, revisar ou retificar resultados publicados caso identifique inconformidades, garantida a comunicação formal aos participantes envolvidos.

18. DO CRONOGRAMA GERAL

18.1. O Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição será realizado no período de 19 de agosto a 5 de dezembro de 2025, compreendendo as etapas de pré-competição e competição.

18.2. As fases e atividades do Concurso obedecerão ao seguinte cronograma geral:

Etapas	Fase	Período
Etapas 1 – Pré-competição	Fase Prévia	19 a 26 de agosto de 2025
	Fase 1.1 - Publicação e divulgação do Edital	19 de agosto de 2025
	Fase 1.2 - Lançamento Oficial	19 de agosto de 2025
	Fase 1.3 – Inscrições – (formulário on-line e suporte)	19 de agosto a 31 de agosto de 2025.
	Fase 1.4 - Campanha de Sensibilização e Engajamento – (Caravana, lives, CREs)	19 de agosto a 31 de agosto de 2025
	Fase 1.5 – Divulgação da Lista dos inscritos	1º de setembro de 2025
Etapas 2 – Competição	Pré-Seleção, Seleção Regionais, Semifinais e Grande Final	2 de setembro a 5 de dezembro de 2025
	Fase 2.1 – Pré-Seleção (Verificação de critérios e conformidade)	2, 3 e 4 de setembro 2025
	Fase 2.1.1 - Divulgação preliminar dos pré-selecionados para as Seleção Regionais	5 de setembro de 2025
	Fase 2.1.2 – Prazo para apresentação de Recursos	8 e 9 de setembro de 2025
	Fase 2.1.3 – Apreciação dos recursos	10 de setembro de 2025
	Fase 2.1.4 – Divulgação da Lista oficial das receitas classificadas para as Seleção Regionais	11 de setembro de 2025

	Fase 2.2 - Caravana Sabor de Escola (Seletivas Regionais)	18 de setembro a 18 de novembro
	Seletiva 1 - CRE Plano Piloto	18 e 19 de setembro
	Seletiva 2 - CRE Paranoá	22 e 23 de setembro
	Seletiva 3 - CRE Sobradinho	25 e 26 de setembro
	Seletiva 4 - CRE Planaltina	29 e 30 de setembro
	Seletiva 5 - CRE São Sebastião	2 e 3 de outubro
	Seletiva 6 - CRE Santa Maria	6 e 7 de outubro
	Seletiva 7 - CRE Gama	9 e 10 de outubro
	Seletiva 8 - CRE Núcleo Bandeirante	20 e 21 de outubro
	Seletiva 9 - CRE Guará	23 e 24 de outubro
	Seletiva 10 - CRE Recanto das Emas	29 e 30 de outubro
	Seletiva 11 - CRE Samambaia	3 e 4 de novembro
	Seletiva 12 - CRE Taguatinga	6 e 7 de novembro
	Seletiva 13 - CRE Ceilândia	11 e 12 de novembro
	Seletiva 14 - CRE Brazlândia	17 e 18 de novembro Fase
	Fase 2.3 – Semifinais	24 a 27 de novembro
	Semifinal 1	24 de novembro
	Semifinal 2	25 de novembro
	Semifinal 3	26 de novembro
	Semifinal 4	27 de novembro
	Baile Sabor de Escola	29 de novembro
	Fase 2.4 – Grande Final e Premiação dos vencedores do Concurso	5 de dezembro de 2025

18.3. As datas previstas poderão sofrer alterações por motivos de ordem técnica ou administrativa, devidamente justificadas pela Comissão Organizadora e comunicadas com antecedência por meio dos canais oficiais do Concurso.

19. DA COMISSÃO ORGANIZADORA

19.1. O Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição será acompanhado, supervisionado e validado por uma Comissão Organizadora, composta por cinco membros, segmentados da seguinte forma:

- a) Três membros indicados pela Suape;
- b) Dois membros indicados pela G&E Serviços Terceirizados (empresa mantenedora do projeto).

19.2. Compete à Comissão Organizadora:

- a) Garantir a lisura, transparência e regularidade do Concurso em todas as suas etapas;
- b) Definir normas complementares e critérios operacionais não previstos expressamente neste Edital;
- c) Homologar as atas das Mesas Julgadoras de cada fase;
- d) Julgar os recursos administrativos interpostos pelos participantes, nos termos do Item 17 deste Edital;
- e) Zelar pela correta execução do Cronograma Geral - Item 18 deste Edital;
- f) Propor eventuais ajustes operacionais para assegurar o bom andamento do Concurso;
- g) Deliberar sobre casos omissos ou situações excepcionais.

19.3. As decisões da Comissão Organizadora terão caráter administrativo e institucional, vinculando aos participantes e aos demais envolvidos, nos termos deste Edital e da legislação aplicável.

20. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

20.1. Os participantes declaram estar cientes e de pleno acordo com todos os termos e condições estabelecidos neste Edital e em seus anexos, comprometendo-se a respeitar as regras e orientações da Comissão Organizadora e dos órgãos competentes.

20.2. As situações não previstas neste Edital e os casos omissos serão deliberados pela Comissão Organizadora, com base na legislação vigente, nos princípios da administração pública e no compromisso com a isonomia, legalidade e transparência do Concurso.

20.3. A SEEDF poderá cancelar ou suspender, a qualquer tempo, o presente Concurso, por razões de conveniência administrativa ou por fatos supervenientes devidamente justificados, sem que caiba aos participantes qualquer direito à indenização ou compensação.

20.4. A participação no Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição implica a autorização automática, gratuita e por prazo indeterminado, para o uso da

imagem, voz, nome e receita dos participantes em materiais institucionais, promocionais e educativos relacionados ao Concurso, nos termos do Anexo III - Autorização de Uso de Imagem. Tal autorização não gera qualquer obrigação de pagamento, vínculo empregatício, direito patrimonial ou contraprestação financeira de qualquer natureza, sendo restrita às finalidades institucionais e educativas previstas neste Edital.

20.5. A organização do Concurso compromete-se com a proteção dos dados pessoais dos participantes, em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709/2018).

20.6. As informações e os materiais enviados pelos participantes poderão ser utilizados, total ou parcialmente, para fins de divulgação institucional, produção editorial, promoção do Concurso e valorização das boas práticas na alimentação escolar, com os devidos créditos.

20.7. A validade deste Edital estende-se até a conclusão de todas as etapas do Concurso e da respectiva premiação, incluindo a entrega dos certificados, publicações e ações de reconhecimento previstas.

HÉLVIA MIRIDAN PARANAGUÁ FRAGA

Secretária de Estado de Educação do Distrito Federal

ANEXOS

ANEXO I - FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO - CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

Preencha todos os campos abaixo com atenção. Os campos com * são obrigatórios. As informações serão utilizadas para fins de validação, comunicação e triagem das receitas inscritas no Concurso.

DADOS DO PARTICIPANTE

Nome completo: _____

Nome social (se houver): _____

Data de nascimento: ____/____/____

CPF: _____

RG (com órgão emissor): _____

Telefone (celular e/ou fixo): _____

E-mail: _____

DADOS FUNCIONAIS

☐ Servidor efetivo da SEEDF

☐ Profissional terceirizado – G&E Serviços Terceirizados LTDA

Cargo/função: _____

Unidade escolar de atuação: _____

Coordenação Regional de Ensino (CRE): _____

Tempo de atuação na alimentação escolar: _____ anos/meses

DADOS DA RECEITA INSCRITA

Nome da receita: _____

Categoria:

☐ Preparação salgada

☐ Lanche escolar

Número de porções: _____

Tempo médio de preparo: _____ minutos

DECLARAÇÕES

☐ Declaro que a receita inscrita é de minha autoria, original, e que estou ciente e de acordo com as normas do Edital do Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição.

☐ Autorizo o uso da imagem e da receita para fins institucionais e educativos, conforme o Edital.

Local e data:

Brasília/DF, ____ de _____ de 2025.

Assinatura do participante: _____

ANEXO II - FORMULÁRIO DE FICHA TÉCNICA DA RECEITA - CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

Preencha atentamente os campos abaixo. As informações desta ficha técnica serão utilizadas pela Comissão Julgadora para fins de avaliação técnica da receita. A exatidão e a clareza das informações impactarão na pontuação da participante.

DADOS DO PARTICIPANTE

Nome completo: _____

Unidade Escolar: _____

Coordenação Regional de Ensino (CRE): _____

NOME DA RECEITA:

CATEGORIA:

☐ Preparação salgada

☐ Lanche escolar

INGREDIENTES

(Especificar todos os ingredientes com quantidades e unidades de medida.)

1.

2.

3.

MODO DE PREPARO

(Descrever de forma objetiva e sequencial os procedimentos para o preparo da receita.)

RENDIMENTO ESTIMADO (porções escolares): _____ porções

TEMPO MÉDIO DE PREPARO: _____ minutos

ASPECTOS NUTRICIONAIS E CULTURAIS DA RECEITA

(Justificar brevemente o valor nutricional, criativo e/ou cultural da receita. Opcional.)

ANEXO III - AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM, VOZ, NOME E MATERIAL AUTORAL - CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

DADOS DO(A) PARTICIPANTE:

Nome completo: _____

RG: _____

CPF: _____

Profissão: _____

Unidade de Alimentação Escolar: _____

Coordenação Regional de Ensino (CRE): _____

TERMO DE AUTORIZAÇÃO

Na qualidade de participante do Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição, AUTORIZO, de forma gratuita, definitiva e irrevogável, o uso da minha imagem, voz, nome e material autoral (incluindo a receita inscrita no Concurso), pela Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF), pela empresa G&E Serviços Terceirizados LTDA, bem como por seus parceiros institucionais, para os seguintes fins:

Divulgação institucional, promocional, educativa e informativa, estritamente relacionadas ao Concurso;

Veiculação em qualquer tipo de mídia impressa, digital ou audiovisual, incluindo fotos, vídeos e áudios captados durante as atividades do Concurso;

Utilização em peças gráficas, matérias jornalísticas, redes sociais, websites, exposições, vídeos institucionais e demais materiais voltados à visibilidade e valorização do Concurso e de seus participantes.

Declaro estar ciente de que:

Esta autorização não gera qualquer vínculo empregatício ou obrigação de pagamento por parte das instituições envolvidas;

A presente autorização é concedida conforme os termos da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais);

O uso autorizado poderá ocorrer por tempo indeterminado, sem ônus ou contraprestação financeira;

Esta autorização é feita de forma irrevogável e irretratável, abrangendo as finalidades descritas acima.

Local e data:

Brasília/DF, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do participante: _____

ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA - CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

Eu, _____, portador do RG nº _____, CPF nº _____, profissional da alimentação escolar em efetivo exercício na unidade _____,

Coordenação Regional de Ensino (CRE): _____, **DECLARO**, para os devidos fins, ser o único autor da receita intitulada "_____", inscrita no Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição.

CEDO E TRANSFIRO, de forma gratuita, definitiva e irrevogável, à Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF), à empresa G&E Serviços Terceirizados LTDA e a seus parceiros institucionais, os **direitos autorais patrimoniais** sobre a referida receita, autorizando sua utilização para os seguintes fins:

Publicações impressas e digitais de caráter institucional ou educativo;

Divulgação em mídias sociais, websites e plataformas de vídeo;

Exposição em eventos, feiras, oficinas e ações formativas;

Inclusão em materiais didáticos, de capacitação ou campanhas públicas.

Declaro estar ciente de que esta cessão de direitos:

Não gera vínculo empregatício de qualquer natureza;

Não implica em contraprestação financeira adicional;

Está em conformidade com o uso institucional, educativo e não comercial da obra.

Firmo a presente declaração em consonância com os termos da Lei nº 9.610/1998 (Lei de Direitos Autorais).

Local e data:

Brasília/DF, _____ de _____ de 2025.

Assinatura do participante: _____

ANEXO V - TERMO DE COMPROMISSO DO PARTICIPANTE - CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

Eu, _____, portador do RG nº _____, CPF nº _____, profissional da alimentação escolar em efetivo exercício na unidade _____,

Coordenação Regional de Ensino (CRE): _____, **DECLARO**, para os devidos fins, que:

1. Estou em pleno exercício de minhas funções na Rede Pública de Ensino do Distrito Federal, na condição de:

() Servidor efetivo da SEEDF

() Profissional terceirizado, vinculado à empresa G&E Serviços Terceirizados LTDA

1. Tenho ciência e aceito integralmente as condições estabelecidas no Edital do Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição, comprometendo-me a respeitar suas normas e orientações durante todas as etapas do Concurso.

2. Declaro que a receita por mim inscrita:

É de minha autoria original;

Não infringe direitos de terceiros;

É compatível com a realidade das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs);

Respeita as diretrizes do PNAE, do PDE e da PDAN.

1. Comprometo-me a:
Participar de forma ética e responsável;
Observar as boas práticas de manipulação e segurança alimentar;
Contribuir para a promoção de uma alimentação saudável e sustentável;
Respeitar o cronograma, os critérios de avaliação e as decisões da Comissão Organizadora.
Firmo o presente Termo de Compromisso para que surta os efeitos legais cabíveis.
Local e data:
Brasília/DF, _____ de _____ de 2025.
Assinatura do participante: _____

ANEXO VI - FORMULÁRIO PARA RECURSO ADMINISTRATIVO - CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

DADOS DO PARTICIPANTE

Nome completo: _____
CPF: _____ RG: _____
Telefone: _____ E-mail: _____
Unidade escolar de atuação: _____
Coordenação Regional de Ensino (CRE): _____

REFERÊNCIA DO RECURSO

☐ Fase 2.1 - PRÉ-SELETIVA
☐ Fase 2.2 - SELETIVA REGIONAL
☐ Fase 2.3 - SEMIFINAL
☐ Fase 2.4 - GRANDE FINAL
Data da publicação do resultado contestado: ____ / ____ / ____

FUNDAMENTAÇÃO DO RECURSO

(Exponha, de forma objetiva e fundamentada, os pontos que motivam o pedido de revisão. Utilize mais folhas, se necessário.)

Declaro que as informações aqui prestadas são verdadeiras e que aceito os termos e prazos definidos no Edital do Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição.
Local e data:
Brasília/DF, _____ de _____ de 2025.
Assinatura do participante: _____

ANEXO VII - FORMULÁRIO PARA CONSULTA DE AVALIAÇÃO - CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

Este formulário destina-se exclusivamente aos participantes regularmente inscritos no Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição que desejarem consultar as avaliações atribuídas à sua receita por ocasião das etapas classificatórias do Concurso.

DADOS DO PARTICIPANTE

Nome completo: _____
RG: _____
CPF: _____
Unidade escolar: _____
Coordenação Regional de Ensino (CRE): _____
Telefone para contato: (____) _____
E-mail: _____

Etapas da avaliação a ser consultada:

☐ Fase 2.1 - Pré-Seleção
☐ Fase 2.2 - Seletivas Regionais
☐ Fase 2.3 - Semifinais
☐ Fase 2.4 - Grande Final

Justificativa da solicitação de consulta:

Declaração:

Declaro que as informações prestadas são verdadeiras e que a solicitação de consulta será utilizada exclusivamente para fins de conhecimento e melhoria pessoal, em conformidade com o espírito educativo e formativo do Concurso Sabor de Escola --- 3ª Edição.
Estou ciente de que a resposta será encaminhada pela Comissão Organizadora por meio eletrônico, no prazo estabelecido no Edital.
Local e data:
Brasília/DF, _____ de _____ de 2025.
Assinatura do participante: _____

ANEXO VIII - FICHA DE AVALIAÇÃO DAS RECEITAS - CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

Este anexo será utilizado por todos os membros das Mesas Julgadoras durante as diferentes fases do Concurso. O modelo contempla os **seis critérios técnicos atualizados**, com espaço para pontuação individual, justificativa e cálculo da média final.

1. IDENTIFICAÇÃO

Nome do Avaliador:	
--------------------	--

Instituição/Órgão Representado:	
Data da Avaliação:	
CRE:	
Nome da Receita Avaliada:	

2. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Instruções ao jurado: a nota atribuída a cada critério deve respeitar a escala de 0 (zero) a 10 (dez) pontos. As observações são recomendadas para justificar tecnicamente as pontuações, especialmente em casos de discrepância ou destaque.

Critério	Descrição	Nota (0 a 10)
1. Qualidade Nutricional	Equilíbrio de nutrientes, valor nutricional, adequação à faixa etária.	
2. Criatividade e Inovação Culinária	Originalidade da proposta, uso criativo de ingredientes e técnicas.	
3. Viabilidade Técnica e Operacional	Execução prática, tempo de preparo, custo, disponibilidade de insumos.	
4. Sustentabilidade e Valorização Regional	Uso de alimentos locais e da agricultura familiar, combate ao desperdício.	
5. Sabor, Textura e Apresentação	Agradabilidade ao paladar, harmonia de sabores, textura e visual.	
6. Boas Práticas de Manipulação e Segurança Alimentar	Conformidade com normas de higiene, manipulação segura e adequada.	

Total de Pontos: _____ / 60

COMENTÁRIOS DO AVALIADOR

Atribua uma nota de 0 a 10 pontos para (espaço para observações, elogios ou recomendações sobre a receita)

Assinatura do Avaliador: _____

ANEXO IX - PLANILHA DE CONSOLIDAÇÃO DAS NOTAS POR RECEITA - CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

Nome da Receita: _____

Nome da Participante: _____

Coordenação Regional de Ensino (CRE): _____

Etapa/Fase do Concurso: _____

Nome do Jurado	Criatividade e Inovação (0-10)	Valor Nutricional e Equilíbrio (0-10)	Apresentação e Harmonia Visual (0-10)	Viabilidade e Reprodutibilidade (0-10)	Adequação ao Programa de Alimentação Escolar (0-10)	Boas Práticas de Manipulação e Higiene (0-10)	Nota Total (0-60)
Jurado 1							
Jurado 2							
Jurado 3							
Jurado 4							
Jurado 5							

MÉDIA FINAL DA RECEITA: _____

Obs.: A média final será utilizada para fins de classificação, conforme a fase e estrutura de banca correspondente.

ANEXO X - PLANILHA DE CLASSIFICAÇÃO GERAL POR ETAPA - CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

Etapa	Nome da Receita	Nome do Participante	CRE / Unidade Escolar	Média Final	Classificação	Observações
Seletiva Regional - CRE Ceilândia	Arroz do Cerrado	Maria das Graças Silva	EMEI 02 / CRE Ceilândia	57,2	1º Lugar	Classificado para Semifinal

ANEXO XI - SISTEMA DE RANQUEAMENTO TÉCNICO DAS SEMIFINAIS - CONCURSO SABOR DE ESCOLA - 3ª EDIÇÃO

1. OBJETIVO

Estabelecer os critérios, métodos e regras para a organização das rodadas eliminatórias da Fase 2.3 - Semifinais do Concurso Sabor de Escola - 3ª Edição, assegurando isonomia, equilíbrio técnico e coerência com os objetivos pedagógicos e institucionais do certame.

2. RANQUEAMENTO TÉCNICO

2.1. Após a conclusão das Fases 2.2 - Seletivas Regionais, as 28 receitas semifinalistas (duas por CRE) serão distribuídas em quatro semifinais, com sete receitas por grupo.

2.2. A alocação será feita por sistema de ranqueamento técnico, respeitando os princípios de equilíbrio competitivo, diversidade culinária e justiça na distribuição.

2.2. A nota final da fase seletiva será composta pela média ponderada das avaliações técnicas e sensoriais atribuídas pelas Mesas Julgadoras Regionais.

2.3. Em caso de empate, os critérios de desempate serão aplicados na seguinte ordem:

a) Maior nota no Critério 1 - Qualidade Nutricional;

b) Maior nota no Critério 6 - Boas Práticas de Manipulação, Higiene e Segurança Alimentar;

c) Maior nota no Critério 2 - Criatividade e Inovação Culinária;

d) Maior nota no Critério 4 - Sustentabilidade e Valorização Regional;

e) Sorteio público, registrado em ata.

3. ORGANIZAÇÃO DAS RODADAS ELIMINATÓRIAS

3.1. As 28 receitas classificadas serão organizadas em quatro rodadas eliminatórias, compostas cada uma por sete receitas.

3.2. Para garantir equilíbrio técnico, as rodadas serão formadas com base no cruzamento progressivo do ranqueamento técnico, em que as quatro receitas com maior pontuação nas Seletivas Regionais serão cabeças de chave, conforme tabela abaixo:

Rodada	Participantes (nº da posição no ranking)
1	1º, 8º, 9º, 16º, 17º, 24º, 25º
2	2º, 7º, 10º, 15º, 18º, 23º, 26º
3	3º, 6º, 11º, 14º, 19º, 22º, 27º
4	4º, 5º, 12º, 13º, 20º, 21º, 28º

3.3. A ordem de apresentação nas rodadas será definida por sorteio prévio realizado pela Comissão Organizadora, com a presença facultativa dos concorrentes ou representantes.

4. CLASSIFICAÇÃO PARA A GRANDE FINAL

4.1. Serão classificadas para a Fase 2.4 - Grande Final as duas receitas mais bem avaliadas em cada semifinal, totalizando oito finalistas.

4.2. A nota obtida nas Semifinais será desconsiderada para efeitos de pontuação na Final, sendo esta última avaliada de forma independente.

5. DESISTÊNCIAS E SUBSTITUIÇÕES

5.1. Em caso de desistência formal de participante classificado para as Semifinais, será convocado o terceiro colocado da mesma Seletiva Regional.

5.2. Caso a desistência ocorra após o ranqueamento, a vaga será preenchida pelo participante imediatamente posterior na classificação geral.

6. PUBLICIDADE E REGISTRO

6.1. O ranqueamento técnico dos classificados e a composição das rodadas eliminatórias serão publicados nos canais oficiais do Concurso.

6.2. Todos os sorteios, homologações e atos administrativos relacionados ao ranqueamento serão documentados em ata oficial e assinados pela Comissão Organizadora.

7. MODELO DE TABELA DE RANQUEAMENTO (para uso da Comissão)

Segue modelo para preenchimento oficial após as Seletivas Regionais:

Classificação Geral	Nome do Participante	CRE de Origem	Nota Final (Fase 2.2)



Documento assinado eletronicamente por **HÉLVIA MIRIDAN PARANAGUÁ FRAGA - Matr.0300692-1, Secretário(a) de Estado de Educação do Distrito Federal**, em 18/08/2025, às 13:38, 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?](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)
verificador= **178974240** código CRC= **605787F8**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

Shopping ID, SCN, Qd. 06, Conjunto A, Edifício Venâncio 3.000, Bloco B, 12º andar - Bairro ASA NORTE - CEP 70716-900 - DF

