



Serviço Público Federal
Ministério da Educação
Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul



EDITAL DE DIVULGAÇÃO Nº 004/2022 – CECANE/UFMS

A Coordenadora do Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (Cecane/UFMS), no uso de suas atribuições, torna público o processo seletivo para inscrições de receitas culinárias para padronização em fichas técnicas de preparo para alimentação escolar indígena de escolas municipais do estado de Mato Grosso do Sul atendida pelo PNAE.

1) DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

- 1.1) O Processo Seletivo destina-se ao fomento da merenda escolar no estado do Mato Grosso do Sul, no que concerne à etapa de apoio às escolas municipais indígenas do estado de Mato Grosso do Sul atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
- 1.2) O Processo Seletivo é regido pelo presente edital e seu(s) anexo(s), e serão divulgados no site do Cecane/UFMS: www.cecane.ufms.br
- 1.3) O Processo Seletivo destina-se a selecionar no máximo de 50 (cinquenta) receitas culinárias pertencentes à alimentação escolar indígena de escolas municipais do estado de Mato Grosso do Sul atendida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como na elaboração de um receituário padrão em formato digital (*e-book*) dessas fichas técnicas.
- 1.4) O Processo Seletivo é isento de qualquer taxa de inscrição.
- 1.5) É de responsabilidade do(s) gestor(es) e/ou responsável(is) da alimentação escolar indígena de cada município acompanhar os prazos e possíveis retificações posteriores a este edital.
- 1.6) O presente processo seletivo objetiva padronizar em ficha técnica de preparo e elaborar um receituário padrão digital as receitas culinárias utilizadas na alimentação escolar indígena de escolas municipais do estado de Mato Grosso do Sul atendida pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a fim de auxiliar no planejamento, organização e execução da merenda escolar.
- 1.7) O Processo Seletivo seguirá o cronograma abaixo:

Tabela 1: Cronograma do edital 004/2022 – Cecane/UFMS

CRONOGRAMA	DATA
Período de inscrição	18/04/2022 a 09/05/2022
Divulgação das receitas culinárias selecionadas	13/05/2022
Período de recurso das inscrições	16/05/2022
Divulgação do resultado final das inscrições após recurso	17/05/2022
Período de execução desta proposta pela equipe	18/05/2022 a 25/11/2022
Período de envio do receituário padrão (<i>e-book</i>) para as prefeituras inscritas	28/11/2022 a 30/11/2022

2) DA REALIZAÇÃO DA INSCRIÇÃO

- 2.1) A inscrição para o presente edital é exclusivamente às escolas municipais indígenas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) do estado de Mato Grosso do Sul.
- 2.2) As receitas culinárias deverão ser enviadas seguindo a data do cronograma deste Edital para o e-mail cecane@ufms.br com o assunto: "Seleção FTP". No corpo do texto do e-mail deve constar informações para contato (celular e e-mail) do(a) responsável pelo envio e participação neste edital, bem como o nome da escola e do município a qual se localiza.
- 2.3) Não há limite de quantidade de receitas culinárias a serem inscritas, entretanto será necessário colocá-las em ordem de prioridade que o município deseje a padronização em ficha técnica, pois será padronizado no máximo 50 (cinquenta) receitas culinárias para todas as escolas indígenas inscritas.
- 2.4) O excedente de 50 receitas culinárias não será padronizado devido à limitação de tempo e recursos. Caso o município em questão tenha mais fichas que o comportado pelo projeto, a equipe entrará em contato, caso haja dúvidas na prioridade das receitas culinárias.
- 2.5) O(s) arquivo(s) deve(m) ser enviado(s) em formato PDF, seguindo o modelo do Anexo 01 e arquivo enviado junto deste Edital, o qual o nome do arquivo deverá ter o número na ordem de prioridade e o nome da receita culinária. Ex.: 01 – arroz branco; 02 – feijão preto; 03 – carne cozida com cenoura.
- 2.6) As receitas culinárias selecionadas serão divulgadas por meio do site do Cecane/UFMS (www.cecane.ufms.br), respeitando o período designado no cronograma.

3) DA COMISSÃO EXAMINADORA

3.1) A Comissão Examinadora será composta pelos seguintes membros do Cecane/UFMS, que possuem experiência na área correlata à Alimentação Coletiva, Técnica Dietética e Saúde Coletiva:

- Taiz Siqueira Pinto
- Mariana Falaschi
- Camila Medeiros da Silva Mazzeti.

3.2) A avaliação das receitas culinárias será feita através de cegamento da comissão examinadora em relação às escolas municipais indígenas para garantir a imparcialidade do julgamento dos mesmos, de acordo com o item 5 deste edital.

4) DOS RECURSOS

4.1) Cabe ao inscrito entrar com recurso diante das seguintes situações mediante justificativa:

- Não concordância das receitas culinárias selecionadas pela comissão;
- Conflito de interesses de qualquer natureza entre a comissão examinadora e o inscrito, ou a ação descrita no relato.

4.2) Os recursos devem ser enviados ao e-mail oficial do Cecane/UFMS (cecane@ufms.br), seguindo modelo do Anexo 02 e nos prazos estipulados no cronograma deste edital, com o assunto "Recurso Seleção FTP".

5) DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

5.1) Caso o número de receitas culinárias enviadas pelos municípios ultrapasse o quantitativo de 50 (cinquenta), estas serão selecionadas segundo os critérios abaixo:

- Para preparações culinárias repetidas por diferentes escolas será selecionada apenas uma preparação para padronizar. Ex.: Se mais de uma escola enviar a receita de arroz branco, será padronizada apenas uma para constar no receituário padrão;
- Preparações tradicionais indígenas que já fazem parte da alimentação escolar do município.
- Preparações culinárias que respeitem os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar indígena local.
- Preparações culinárias que contemplem grupos alimentares: cereais e massas, carnes e ovos, preparações com legumes, frutas e verduras, leguminosas e bebidas;
- Serão padronizadas todas as receitas culinárias enviadas caso a quantidade não ultrapasse o total de 50 (cinquenta).

6) DA PADRONIZAÇÃO EM FICHA TÉCNICA DE PREPARO E ELABORAÇÃO DO RECEITUÁRIO PADRÃO

6.1) As fichas técnicas de preparo serão padronizadas por uma equipe especializada de nutricionistas e estudantes de graduação em Nutrição selecionada pelo Cecane;

6.2) O receituário padrão contemplará as fichas técnicas de preparo padronizadas em formato digital (*e-book*) elaborado pela equipe especializada e cada prefeitura participante receberá o receituário de todas as preparações padronizadas

6.3) O receituário padrão será disponibilizado no *site* do CECANE (www.cecane.ufms.br), respeitando o período designado no cronograma.

7) DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1) Os casos omissos serão decididos pela coordenadora da CECANE juntamente com os membros da Comissão Examinadora.

Campo Grande-MS, 14 de abril de 2022.

Camila Medeiros da Silva Mazzeti
Coordenadora do Cecane/UFMS

ANEXO 01 - INFORMAÇÕES DA RECEITA PARA PREPARO DE FICHA TÉCNICA

- Especifique o ingrediente a ser utilizado na preparação. Quando necessário forneça detalhes para que seja possível identificar com precisão o ingrediente que é utilizado na escola.
- Indique a quantidade do ingrediente em medida caseira (xícara, colher, copo, etc..) ou em Kg, da forma como se utiliza na escola.

- Nome da escola indígena:
- Município:
- Faixa etária dos alunos que se alimentam desta preparação:

Em caso de dúvidas, a quem nós podemos contatar?

- Nome:
- Telefone:
- E-mail



11:20, conforme horário oficial de Mato Grosso do Sul, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufms.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **3221246** e o código CRC **592DABEC**.

FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS, ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

Av Costa e Silva, s/nº - Cidade Universitária

Fone:

CEP 79070-900 - Campo Grande - MS

Referência: Processo nº 23104.032935/2021-25

SEI nº 3221246