

**CONCURSO DE RECEITAS SESC
PR E SENAC PR “SABORES DO
MESA BRASIL: SOLIDARIEDADE
QUE NUTRE”**

**Curitiba - Paraná
2023**

Apresentação

A fome e a insegurança alimentar avançam a passos rápidos em todo o território nacional e a realidade do Paraná não é diferente. De acordo com dados divulgados pela Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional em 2022, 53,5% dos lares paranaenses estavam com algum grau de insegurança alimentar. Ou seja, em mais da metade dos domicílios do estado foram identificados relatos de incerteza em relação ao acesso aos alimentos. Isso representa mais de seis milhões de pessoas.

Ao olhar para este cenário é importante lembrar que cada número representa a vida de uma pessoa. Pensando em transformar essas realidades, o Sesc criou o Programa Mesa Brasil, com o objetivo de redistribuir alimentos excedentes próprios para o consumo a instituições sociais e famílias cadastradas combatendo a fome e evitando o desperdício.

No Paraná o Programa de Segurança Alimentar e Nutricional foi implantado em 2003 e até o mês de abril deste ano, já distribuiu mais de 35 mil toneladas de alimentos. Hoje, está presente em sete unidades do estado. Os bancos de alimentos funcionam em Curitiba, Campo Mourão, Cascavel, Francisco Beltrão, Guarapuava, Londrina e Maringá, atendendo em média 80 municípios nas suas áreas de abrangência.

Com o objetivo de desenvolver a autonomia das instituições beneficiárias e orientar para a correta utilização dos alimentos doados, o Mesa Brasil realiza regularmente palestras, rodas de conversa e oficinas práticas, abordando os temas de boas práticas na manipulação dos alimentos, aproveitamento integral dos alimentos, geração de renda, captação de recursos, relação interpessoal, entre outros.

Para promover a inclusão social das pessoas atendidas pelas instituições cadastradas no Programa Mesa Brasil, desde 2021 o Sesc PR em parceria com o Senac PR mantém o Programa “Além da Mesa”, que oferece cursos profissionalizantes de forma gratuita por meio do Programa Senac de Gratuidade. Como o próprio nome sugere, o Programa “Além da Mesa” objetiva fazer mais que a doação de alimentos, oportunizando a transformação e autonomia para as pessoas em situação de vulnerabilidade social, com foco no ingresso do mercado de trabalho e contribuindo para seu desenvolvimento pessoal e profissional.

Assim, o Mesa Brasil, contribui para a redução do desperdício na cadeia de produção e distribuição e ainda promove autonomia às instituições sociais para manipulação segura e criativa de alimentos. Nesse sentido o **Concurso de Receitas SESC PR e**

SENAC PR “Sabores do Mesa Brasil: Solidariedade que Nutre” objetiva dar visibilidade a receitas regionais, criativas, saborosas, elaboradas dentro das normas de boas práticas para manipulação de alimentos e que contemple o quesito da comensalidade, ou seja, da relação de afeto que a comida servida com os alimentos doados pode gerar para as pessoas que são beneficiadas.

REGULAMENTO

CONCURSO DE RECEITAS SESC PR E SENAC PR “SABORES DO MESA BRASIL: SOLIDARIEDADE QUE NUTRE”

O Serviço Social do Comércio - SESC PR e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC PR, tornam pública a abertura das inscrições para o **Concurso de Receitas SESC PR e SENAC PR “Sabores do Mesa Brasil: Solidariedade que Nutre”**, para a escolha de uma receita de preparação de “Lanche da Tarde”, mediante condições estabelecidas neste Edital.

1. DA PROMOÇÃO

O **Concurso de Receitas SESC PR e SENAC PR “Sabores do Mesa Brasil: Solidariedade que Nutre”** será um Concurso culinário idealizado e realizado pelo Sesc PR, contando com o apoio e realização do Senac PR, que fará a escolha de uma preparação de “Lanche da Tarde”, em comemoração aos 20 anos do Programa Mesa Brasil Sesc PR.

2. DO OBJETIVO

O **Concurso de Receitas SESC PR e SENAC PR “Sabores do Mesa Brasil: Solidariedade que Nutre”** objetiva dar visibilidade às receitas regionais, criativas, saborosas, elaboradas dentro das normas de boas práticas para manipulação de alimentos e que contemple o quesito da comensalidade, ou seja, da relação de afeto que a comida servida com os alimentos doados pode gerar para as pessoas que são beneficiadas pelo Programa.

3. DO CONCURSO

O concurso será realizado entre 01/09/2023 à 18/10/2023, e será dividido em quatro etapas:

- **1ª etapa:** Inscrição das receitas participantes de 01 à **13/09/2023**, de acordo com os critérios presentes neste edital.
- **2ª etapa:** Classificação e triagem das receitas inscritas de **15 à 18/09/2023**, momento em que serão selecionadas 07 (sete) receitas por Unidade do Programa Mesa Brasil Sesc PR, as quais estarão classificadas para as Etapas Locais.
- **3ª etapa:** Etapas Locais, que ocorrerão no dia 29/09/2023, simultaneamente, nas 7 (sete) cidades onde existem as Unidades do Programa Mesa Brasil Sesc PR. Nesta ocasião serão realizados o pré-preparo, preparo e a apresentação do prato de forma presencial na Unidade de Educação Profissional e Tecnológica do Senac local. Será selecionada 01 (uma) preparação finalista de cada Unidade, que irá representar o Programa na Etapa Final.
- **4ª etapa:** Etapa Final, que ocorrerá em Curitiba no dia 18/10/2023. Nesta etapa, será realizado o pré-preparo, preparo e apresentação do prato de forma presencial para julgamento e escolha do vencedor.

O prato escolhido será aquele que obtiver a maior pontuação após avaliação da Comissão Julgadora.

3.1. DOS CRITÉRIOS PARA INSCRIÇÃO DAS RECEITAS

A receita a ser inscrita deverá conter as seguintes obrigаторiedades:

- Utilizar no mínimo 1 (um) alimento recebido pelo Programa Mesa Brasil Sesc PR.
- Ser um prato do tipo “Lanche da Tarde” (tortas, bolos, sanduíches quentes ou frios, pães, entre outros).
- Apresentar o quesito da comensalidade, de forma a atrelar a receita elaborada com uma história afetiva relacionada às doações efetuadas pelo Programa Mesa Brasil Sesc PR.
- Ser um prato criativo, que apresente originalidade, combinação única de ingredientes, sabores, texturas e apresentação visual. Ou ainda, que apresente uma narrativa/conceito/história por trás dele.

Toda receita que descumprir qualquer uma das obrigаторiedades citadas acima estará automaticamente desclassificada e não poderá dar continuidade ao processo de seleção e classificação para a etapa seguinte do Concurso.

4. DOS(AS) PARTICIPANTES

O **Concurso de Receitas SESC PR e SENAC PR “Sabores do Mesa Brasil: Solidariedade que Nutre”**, será realizado de forma restrita aos representantes das instituições sociais cadastradas no Programa Mesa Brasil Sesc PR, interessados, podendo participar funcionários das instituições sociais, pessoas ou familiares assistidos por estas instituições.

4.1. Cada instituição participante poderá inscrever somente uma receita.

4.2. As instituições sociais deverão aceitar o regulamento que indica a cessão de uso de nome, imagem e voz, dela e de seus representantes, declarando, sob as penas da lei, que a receita é autoral, que autorizam a publicação da mesma e da história afetiva correspondente, gratuitamente, em meio eletrônico ou impresso, com visibilidade nacional.

4.3. Fica vedada a participação dos integrantes das comissões organizadoras e de seleção do **Concurso de Receitas SESC PR e SENAC PR “Sabores do Mesa Brasil: Solidariedade que Nutre”**, bem como dos seus dependentes diretos ou parentes de primeiro grau.

4.4. Em caso de desistência ou na desclassificação de candidato do Concurso por infração ao presente Edital, não haverá a substituição automática do excluído, excetuando-se na Etapa Final, a qual deverá contar com um participante de cada Programa, sendo assim, em caso de desclassificação e/ou desistência do primeiro colocado da Etapa Local, o mesmo será substituído pelo segundo colocado, que deverá representar o Programa na Etapa Final.

4.5. Os candidatos, durante sua participação no **Concurso de Receitas SESC PR e SENAC PR “Sabores do Mesa Brasil: Solidariedade que Nutre”** não poderão manifestar-se quanto à sua posição política partidária, religiosa ou qualquer tendência sectária ou discriminatória.

5. DAS INSCRIÇÕES E RESULTADOS DA SELEÇÃO

5.1. As inscrições para o **Concurso de Receitas SESC PR e SENAC PR “Sabores do Mesa Brasil: Solidariedade que Nutre”** estarão abertas a partir da Publicação do presente Edital no site do Sesc PR e abertura oficial do Concurso, que será realizada no dia 01/09/2023, e poderão ser realizadas por meio eletrônico no site

oficial do Sesc Paraná e na página do Programa Mesa Brasil, disponível em <https://www.sescpr.com.br/mesabrasil>.

5.2. A inscrição será gratuita e, em até 24 horas após o envio da inscrição, via formulário, será enviado à instituição uma resposta informando a realização da mesma.

5.3. A relação dos participantes do Concurso, assim como a listagem dos selecionados para a 3ª etapa, será disponibilizada no dia **18/09/2023**, no site do Sesc PR, no endereço eletrônico <https://www.sescpr.com.br/mesabrasil>.

5.4. Os critérios para a seleção das receitas inscritas na 1ª etapa deverão ser observados pela Comissão Técnica, conforme descrito no item 3.1, deste Edital, considerando a conformidade com as obrigatoriedades, não cabendo nenhuma reivindicação/reclamação por parte dos interessados no caso de desclassificação.

5.5. As receitas selecionadas para a 3ª etapa deverão ser executadas conforme a receita enviada, preservando-se sua originalidade.

6. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA INSCRIÇÃO

6.1. Para a efetivação da inscrição, o participante deverá:

6.1.1. Preencher o Formulário de Inscrição para adesão ao indicando dois representantes, aceitando os termos do regulamento, autorizando a cessão de uso de nome, imagem e voz, declara, sob as penas da lei, que a receita é exclusiva da instituição e autorizando a publicação da mesma, gratuitamente, em meio eletrônico ou impresso, com visibilidade nacional.

6.1.2. Obrigatório ainda descrever o título da receita, a lista de ingredientes, o modo de preparo, a história afetiva que relaciona a receita com as doações efetuadas pelo Programa Mesa Brasil Sesc PR e anexar a Declaração de Indicação de Participantes assinada pela instituição (modelo em APÊNDICE I).

6.1.3. É facultativo o preenchimento do campo de rendimento da receita e envio de foto da mesma. Assim, esses podem ser enviados caso a instituição possua as informações e imagens, do contrário, o não preenchimento desses campos no formulário não desclassificarão a instituição da participação no Concurso.

6.1.4. Para as inscrições serem aceitas, os Formulários de Inscrição não poderão conter:

a) palavras de baixo calão;

- b) qualquer conotação que afronte a lei, a moral e os bons costumes;
- c) itens prejudiciais à saúde, ou ainda, instigarem atividade ilegal ou criminosa
- d) imagem, símbolo, logomarca ou menção a qualquer marca ou produto de qualquer empresa.

6.1.5. Os selecionados para participação da 3ª etapa do Concurso (Etapa Local) deverão enviar via e-mail, para o endereço eletrônico mesabrasil.gso@sescpr.com.br, no período de **18 à 21 de setembro de 2023**, os documentos listados abaixo:

- a) Cópia simples da Cédula de Identidade e comprovante de residência dos(as) representantes da instituição no Concurso.

7. INFRAESTRUTURA

7.1. A organização do **Concurso de Receitas SESC PR e SENAC PR “Sabores do Mesa Brasil: Solidariedade que Nutre”** disponibilizará para todos os candidatos selecionados para a próxima fase os seguintes utensílios e equipamentos para elaboração do prato, que estarão disponíveis nas cozinhas oficiais do Evento, para compartilhar entre todos os participantes.

7.2. Tabela com os equipamentos e materiais que serão disponibilizados:

Equipamento	Unidade	Quantidade Mínima
Fogão Industrial 4 bocas	Unidade	01
Pias com um ponto de água	Unidade	02
Luvras térmicas, em material isolante	Pares	04
Pegadores de Metal	Unidade	08
Rolos de Macarrão	Unidade	02
Escumadeiras	Unidade	04
Colheres de Sopa	Unidade	10
Pratos rasos brancos	Unidade	08
Colher grande de inox	Unidade	10
Colher em polietileno	Unidade	10
Panelas	Unidade	04
Frigideira	Unidade	04
Assadeiras de Alumínio	Unidade	04
Forno de Convecção	Unidade	01

Forno micro-ondas	Unidade	01
Multiprocessador de alimentos	Unidade	01
Liquidificadores	Unidade	02

* OBS.: podendo sofrer alterações, conforme infraestrutura nos ambientes pedagógicos Cozinha das Unidades do Senac PR que sediarão a Etapa Local e Etapa Final.

- Além dos utensílios disponibilizados, será permitido aos participantes levarem utensílios de uso pessoal que queiram utilizar no preparo do prato, como por exemplo: facas, formas, descascadores, entre outros.
- Os pratos (louças) para apresentação e degustação das produções finais deste Concurso são de responsabilidade da organização do Concurso, que os entregará aos candidatos.
- Os pratos que serão entregues para finalização da produção final deverão conter as seguintes especificidades: prato raso branco, aproximadamente com 30cm de diâmetro.

8. DAS ETAPAS DO CONCURSO

O Concurso de Receitas SESC PR e SENAC PR “Sabores do Mesa Brasil: Solidariedade que Nutre” será realizado de acordo com as seguintes etapas:

8.1. 1ª etapa: Inscrições

8.1.1. O Concurso terá as inscrições abertas no período de 01 a **13/09/2023**.
As inscrições deverão ocorrer conforme a seção 5 deste edital.

8.2. 2ª etapa: Seleção de Receitas

8.2.1. Na etapa preliminar de Seleção de Receitas a avaliação será realizada por uma comissão técnica com base no material entregue pelo candidato no formulário de inscrição (nome do prato, ingredientes, modo de preparo e história afetiva que relaciona a receita com as doações efetuadas pelo Programa Mesa Brasil Sesc PR). A comissão selecionará até 07 (sete) candidatos para a 3ª etapa de apresentação para Banca de Jurados. A listagem dos aprovados será divulgada em **18/09/2023** no site do Sesc PR, no endereço eletrônico <https://www.sescpr.com.br/mesabrasil>.

8.2.2. Esta Comissão Técnica será composta por um representante do Sesc PR local e um representante do Senac PR local, contando com apoio da

Comissão Regional de Elaboração do Concurso de Receitas do Sesc PR e Senac PR.

8.2.3. Após a divulgação dos selecionados, será ministrada pelo Senac PR, um Workshop com foco na Segurança de Alimentos, com carga horária de 3 (três) horas em data a ser definida previamente. Na mesma ocasião será realizado o sorteio da ordem de execução e apresentação dos pratos pelos participantes na Etapa Local. A participação de, no mínimo, um dos participantes representantes das instituições selecionadas para a 3ª etapa do Concurso é obrigatória. O referido curso será realizado na Unidade do Senac PR da respectiva cidade, conforme endereços listados abaixo, onde também ocorrerá a 3ª etapa do Concurso:

Endereços das Unidades do SENAC que participarão do Concurso	
Unidade	Endereço
Senac Campo Mourão	Rua São Josafat, 1651 - Centro
Senac Cascavel	Rua Recife, 2283 - Centro
Senac Francisco Beltrão	Av. Júlio Assis Cavalheiro, 2191 - Centro
Senac Guarapuava	Rua Padre Chagas, 3899 - Centro
Senac Londrina Norte	Rua Cegonha, 100 - Conjunto Habitacional Violin
Senac Maringá	Av. Colombo, 6225 - Centro
Senac Curitiba Centro	Rua André de Barros, 750 - Centro

8.2.4. Neste dia, também, será realizado reunião explicando como e quando acontecerá a 3ª e última etapa do Concurso. Também será o momento de sortear a ordem de serviço e as estações de trabalho, assim como esclarecer dúvidas.

8.3. 3ª etapa: Etapas Locais

8.3.1. As receitas classificadas para a 3ª etapa serão apresentadas na Etapa Local que se realizará no dia 29/09/2023, na Unidade do Senac PR na respectiva cidade.

8.3.2. O candidato terá 3 (três) horas para finalizar seu preparo e apresentar para a Banca de Jurados, empratado em 06 (seis) porções, que deverá ser elaborado da seguinte forma:

- 8.3.3. 05 (cinco) porções individuais (uma para cada jurado), em tamanho reduzido, e 01 (uma) porção, em tamanho real, para registro fotográfico do prato.
- 8.3.3.1. A finalização e apresentação acontecerá de forma escalonada, de acordo com o sorteio realizado na reunião anterior.
- 8.3.4. O Senac PR disponibilizará todos os ingredientes necessários para a confecção do prato proposto, de acordo com os ingredientes listados no Formulário de Inscrição.
- 8.3.5. O candidato deverá estar vestindo no dia: sapato fechado, sem salto, camiseta branca e calça comprida. Deverá ser respeitada as boas práticas para serviços de alimentação, conforme resolução RDC 216, da Anvisa, de 15 de setembro de 2004, e a não utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação e conversa com pessoas de fora da organização.
- 8.3.6. O Sesc PR e Senac PR reservam-se no direito de alterar o horário e local da Etapa Local, desde que os participantes sejam informados com, pelo menos, 48 horas de antecedência.

8.4. 4ª etapa: Etapa Final

- 8.4.1. As receitas classificadas para a 4ª etapa serão apresentadas na Etapa Final que se realizará no dia 18/10/2023, na Faculdade Senac Curitiba Centro. O Sesc PR arcará com custos de deslocamento e hospedagem (2 diárias) para os dois representantes de cada instituição, das seis Unidades situadas fora da cidade de Curitiba.
- 8.4.2. O candidato terá 3 (três) horas para finalizar seu preparo e apresentar para a Banca de Jurados, em prato em 08 (oito) porções individuais.
- 8.4.3. 07 (sete) porções individuais (uma para cada jurado), em tamanho reduzido, e 01 (uma) porção, em tamanho real, para registro fotográfico do prato.
- 8.4.3.1. A finalização e apresentação acontecerá de forma escalonada, de acordo com o sorteio realizado no dia da Etapa Final.
- 8.4.4. O Senac PR disponibilizará todos os ingredientes necessários para a confecção do prato proposto, de acordo com os ingredientes listados no Formulário de Inscrição.

8.4.5. O candidato deverá estar vestindo no dia: sapato fechado, sem salto, camiseta branca e calça comprida. Deverá ser respeitada as boas práticas para serviços de alimentação, conforme resolução RDC 216, da Anvisa, de 15 de setembro de 2004, e a não utilização de qualquer aparelho eletrônico de comunicação e conversa com pessoas de fora da organização.

8.4.6. O Sesc PR e Senac PR reservam-se no direito de alterar o horário e local da Etapa Final, desde que os participantes sejam informados com, pelo menos, 48 horas de antecedência.

9. SEÇÃO DE AVALIAÇÃO

9.1. As preparações culinárias, na Etapa Local, serão avaliadas por 05 (cinco) jurados, assim divididos: 02 (dois) representantes do Senac PR, 02 (dois) representantes do Sesc PR e 01 (um) parceiro do Programa Mesa Brasil Sesc PR, local;

9.2. As preparações culinárias, na Etapa Final, serão avaliadas por 07 (sete) jurados, assim divididos: representantes do Sesc PR, Senac PR, além de parceiros do Programa Mesa Brasil Sesc PR.

9.3. A avaliação será feita mediante pontuação, totalizando 100 (cem) pontos, conforme tabela abaixo:

CRITÉRIO DE PONTUAÇÃO	SUBCRITÉRIO	DESCRIÇÃO EXTRA	VALOR	PONTUAÇÃO
Organização e planejamento	Utiliza EPI e uniforme completo, conforme estabelecido em edital	O competidor apresentou-se com uniforme correto e limpo (sapato fechado, sem salto e antiderrapante, calça branca ou jeans e camiseta branca), sem barba e/ou maquiagem, sem adereços, com as unhas cortadas, limpas e sem esmaltes, sem perfume e cabelo preso	SIM/NÃO	3
	Organiza e higieniza instalações, equipamentos e utensílios, de acordo com o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação	O competidor manteve bancadas, pias e equipamentos de uso comum e/ou individual limpos e organizados	SIM/NÃO	2
Boas práticas na manipulação dos alimentos	A manipulação dos alimentos ocorreu de acordo com o preconizado pela legislação sanitária de Boas Práticas para Serviços de Alimentação	O competidor experimentou comida com as mãos e/ou colocou na boca a mesma colher que utilizou na preparação	SIM/NÃO	2
		Utilizou o celular ou algum outro aparelho eletrônico e/ou objeto externo que possa proporcionar contaminação cruzada	SIM/NÃO	2
		Higienizou frutas e hortaliças corretamente	SIM/NÃO	2
		Lavou as mãos frequentemente	SIM/NÃO	2
		Secou o suor na roupa e/ou tossiu nos alimentos	SIM/NÃO	2
Tempo de entrega	Entrega do prato	O prato foi entregue dentro do tempo estipulado sem atrasos	SIM/NÃO	2
Características organolépticas	Criatividade e Originalidade	A montagem e o conceito combinaram os produtos de forma harmoniosa e criativa. Usou de maneira criativa os ingredientes oriundos de Doação do Programa Mesa Brasil Sesc PR	0-10	15
	Sabor	Os componentes do prato tiveram uma harmonia excepcional. Casa elemento foi destacado em relação ao sabor, além de sua combinação num todo	0-10	15
	Apresentação do prato	A apresentação do prato ficou excelente. O prato ficou atraente e apetitoso	0-10	15
História afetiva com o Programa Mesa Brasil Sesc PR	Conexão com o Programa Mesa Brasil	O prato tem conexão clara com os princípios e valores do Programa Mesa Brasil, destacando o combate à fome, o aproveitamento de alimentos excedentes e a solidariedade	0-10	10
	Impacto Social	A história afetiva do prato demonstra como ele pode ter impacto positivo nas comunidades atendidas pelo Programa Mesa Brasil, seja por meio da distribuição em instituições sociais ou do engajamento da comunidade	0-10	10
	Mensagem Inspiradora	A história afetiva do prato transmite uma mensagem de solidariedade, empatia e comprometimento com a causa do combate à fome e ao desperdício de alimentos	0-10	8
Cultura alimentar	Alinhamento Cultural	O prato está relacionado a tradições culinárias locais ou culturais	0-10	10

10. SEÇÃO DO RESULTADO DO CONCURSO

10.1. O resultado do Concurso será designado em função da soma dos resultados da Banca de Jurados. Em caso de empate na Pontuação Final, prevalecerá a nota maior no critério “Criatividade e Originalidade”. Continuando o empate, deverá ser decidido pelo critério “Conexão com o Programa Mesa Brasil” e, na sequência, “Alinhamento Cultural”.

10.2. Caso o empate permaneça mesmo com o disposto no item 10.1, a Banca de Jurados deverá se reunir novamente para definir um membro de cada instância representativa que ficará incumbido de decidir o desempate.

11. DOS PRÊMIOS

11.1. Da 3ª etapa: Etapas Locais

- **1º Lugar Local**

- ✓ Troféu
- ✓ Certificado
- ✓ Um livro

- **2º Lugar Local**

- ✓ Troféu
- ✓ Certificado

- **3º Lugar Local**

- ✓ Troféu
- ✓ Certificado

11.2. Da 4ª etapa: Etapa Final

- **1º Lugar**

- ✓ Prêmio em dinheiro de R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais)
- ✓ Troféu de campeão(ã)
- ✓ Certificado
- ✓ Um Voucher do Senac PR, para cursos da WebTV (EAD)

- **2º Lugar**

- ✓ Prêmio em dinheiro de R\$ 900,00 (novecentos reais)
- ✓ Troféu de 2º lugar geral
- ✓ Certificado
- ✓ Um Voucher do Senac PR, para cursos da WebTV (EAD)

- **3º Lugar**

- ✓ Prêmio em dinheiro de R\$ 600,00 (seiscentos reais)
- ✓ Troféu de 3º lugar geral
- ✓ Certificado
- ✓ Um Voucher do Senac PR, para cursos da WebTV (EAD)

11.3. As premiações serão realizadas no dia da 3ª e 4ª etapas, onde os votos serão organizados, tabulados, apurados e divulgados pela Comissão Organizadora.

11.4. Todos os participantes selecionados nestas etapas receberão um certificado de participação do **Concurso de Receitas SESC PR e SENAC PR “Sabores do Mesa Brasil: Solidariedade que Nutre”**.

11.5. O livro e o Voucher do Senac PR, para cursos da WebTV (EAD) serão destinados aos participante do concurso. Já a premiação em dinheiro e os troféus serão destinados para a instituição beneficiária, a qual os participantes representarão.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. A pontuação e os resultados atribuídos à preparação culinária apresentada pelo participante não serão suscetíveis de recursos ou impugnações.

12.2. A instituição participante é responsável legal pela veracidade das informações prestadas, estando sujeita à desclassificação do Concurso a qualquer momento, se comprovada a inveracidade das mesmas, sem prejuízo de sanções legais.

12.3. Os participantes isentam o Sesc PR e o Senac PR da responsabilidade pelo reembolso de despesas com transporte, estadia, insumos necessários para a preparação culinária e outros custos incorridos que não estejam previstos neste Edital, para viabilizar a sua participação no Concurso, em qualquer das suas etapas.

12.4. Dúvidas e esclarecimentos poderão ser redimidos pelo telefone (41) 3304-2139 ou direto nas Unidades do Programa Mesa Brasil Sesc PR.

12.5. Demais questões que venham a surgir no decorrer do processo e que não tenham sido tratadas por este Edital serão resolvidas pela Gerência de Saúde e

Odontologia do Sesc PR, com o apoio do Senac PR e, quando no momento da 3ª e 4ª etapa, pela Comissão Julgadora.

13. CRONOGRAMA DE REALIZAÇÃO DO CONCURSO

Data	Etapa
01/09/2023	Publicação do Edital
01 a 13/09/2023	Período de Inscrições
15/09/2023	Homologação das Inscrições
18/09/2023	Divulgação das instituições selecionadas para participar da Etapa Local do Concurso
Data a definir por cada Programa (entre 15 e 28/09/2023)	Realização de Workshop com foco na Segurança de Alimentos e sorteio para a ordem de execução e apresentação dos pratos nas Etapas Locais
29/09/2023	Realização simultânea da Etapa Local do Concurso nas sete cidades (Campo Mourão, Cascavel, Curitiba, Francisco Beltrão, Guarapuava, Londrina e Maringá) e seleção das Finalistas
18/10/2023	Realização da Etapa Final em Curitiba