



## REGULAMENTO DO CONCURSO: MELHOR PÃO DE SALVADOR

- I. O Concurso Melhor Pão de Salvador tem o objetivo de estimular a melhoria da qualidade do Pão Francês em Salvador, resgatando os valores dessa referência do setor Panederil;
- II. Somente poderão participar Micro e Pequenas Empresas formalizadas e sediadas em Salvador e Região Metropolitana;
- III. A inscrição será gratuita e deverá ser enviada até o dia 04/09/2016, através do preenchimento da ficha de inscrição no website [www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ba/sebraeaz/concurso-melhor-pao-de-salvador.65b4d8cc036b5510VgnVCM1000004c00210aRCRD](http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/ba/sebraeaz/concurso-melhor-pao-de-salvador.65b4d8cc036b5510VgnVCM1000004c00210aRCRD)
- IV. No momento da inscrição o empresário deverá indicar um profissional (Padeiro) responsável pela elaboração do produto do Concurso, que também concorrerá à premiação e certificado. Na inscrição todas as empresas receberão gratuitamente, via e-mail, o “Guia de Implementação – Panificação – Pão Tipo Francês – Diretrizes para avaliação da qualidade e classificação” documento elaborado no âmbito do Contrato ABNT/SEBRAE;
- V. O concurso terá etapa única de avaliação e classificação;
- VI. Durante o período de 10/09 à 10/10/2016 os técnicos responsáveis pela avaliação do Pão Francês irão coletar os pães nos estabelecimentos inscritos;
- VII. Com referência a ABNT NBR 161 70, os critérios analisados na avaliação dos produtos são divididos em três principais grupos: 1º Características Externas: Crosta (Cor, pestana, crocância e aspecto) e Aparência (integridade e simetria); 2º Características Internas: Crosta (aparência) e Miolo (cor, textura e estrutura de células) e 3º Características Sensoriais: Aroma, Sabor e Resiliência. Cada critério valerá de 0 a 10 pontos. Após a avaliação, particularmente, cada empresário receberá um laudo com as especificações técnicas do seu produto, sinalizando os pontos fortes e as oportunidades de melhoria;
- VIII. No período indicado no item VI, ao coletar as amostras do Pão Francês, os técnicos irão solicitar o preenchimento e assinatura de um funcionário da empresa concorrente no protocolo de coleta. Esse protocolo tem o objetivo de comprovar a coleta do pão francês daquele estabelecimento. Uma via ficará com a empresa concorrente;
- IX. Serão classificadas por ordem decrescente de pontuação todas as Panificadoras, a empresa com maior pontuação receberá o certificado de Melhor Pão de Salvador e Região Metropolitana. As demais empresas receberão certificados de Pão Francês Muito Bom ou Excelente, dependendo de sua pontuação (90 – 99 pontos, Muito Bom; 100 ou mais pontos Excelente);
- X. Além dos certificados, a premiação dos três primeiros colocados, tanto do empresário quanto do padeiro, será: Empresário: 1º Lugar: 20 sacas de farinha de trigo + Bolsa Empretec; 2º Lugar: 15



sacas de farinha de trigo + Bolsa Empretec e 3º Lugar: 10 sacas de farinha de trigo + Bolsa Empretec. Padeiro: 1º Lugar 01 Televisão; 2º e 3º Lugar: Smartphone;

- XI. A banca examinadora será composta por técnicos especialistas dos moinhos parceiros, SEBRAE e curso de gastronomia da Faculdade Ruy Barbosa. A divulgação do resultado final e entrega dos prêmios e certificados ocorrerão no dia 16/10/2016 na confraternização do dia Mundial do Pão a ser organizada pela Associação dos Proprietários de Padarias da Bahia e SEBRAE.