

Regulamento



A Campanha de Melhoria do Pão Francês teve início em 2014 com o objetivo de estimular a melhoria da qualidade do Pão no Estado de Sergipe, resgatando os valores dessa referência do setor Panaderil. A metodologia utilizada para avaliação da Campanha sempre teve como base a ABNT NBR 161 70, que trata exclusivamente do Pão Francês.

Em sua 6ª Edição, a Campanha de Melhoria da Qualidade do Pão Francês apresenta inovações na sua aplicação. Confira o regulamento abaixo e participe!

REGULAMENTO

I. Somente poderão participar: MEI – Microempreendedores individuais, ME – Microempresas e EPP – Empresas de Pequeno Porte, formalizadas e sediadas no Estado de Sergipe;

II. Com o objetivo de nivelar as informações no processo de avaliação, realizaremos Seminário de Orientação Técnica para adequação do Pão Francês dentro das normas da ABNT NBR 161 70, bem como, esclarecermos dúvidas em relação ao Regulamento da Campanha, que ocorrerá em cada Escritório Regional do SEBRAE: Estância, Lagarto, Itabaiana, Nossa Senhora da Glória, Propriá e Aracaju de acordo com **(ANEXO I)**.

III. A INSCRIÇÃO será realizada pelos organizadores nos empreendimentos ou através do link <https://forms.gle/kZzKkhq3DyxVJmUPA>, até dia 20/08/2023, sem custos para as empresas.

IV. A INSCRIÇÃO somente será confirmada no momento da entrega do produto no dia da Avaliação no Escritório Regional do SEBRAE: Estância, Lagarto, Itabaiana, Nossa Senhora da Glória, Propriá e Aracaju, que acontecerá entre os dias 11 a 22 de setembro de acordo com **(ANEXO II)**;

V. Para a participação da Campanha só serão permitidas amostras de PÃES do tipo FRANCÊS, conhecidos regionalmente como PÃO JACO, na gramatura de 50 gr, com tolerância de 5 gr a mais (55 gr), ou 5gr a menos (45 gr);

VI. Para participação da Campanha as empresas deverão levar amostras de dez unidades do pão tipo francês para os Escritórios Regionais do SEBRAE mais próximos, conforme datas e endereços do **(ANEXO II)**. Após análise, essas amostras serão doadas a instituições de caridade;

VII. Os critérios analisados na avaliação dos produtos são divididos em três principais grupos, conforme cita a ABNT 16170: Características Externas: Crosta (Cor, pestana, crocância e aspecto) e Aparência (integridade e simetria); Características Internas: Crosta (aparência) e Miolo (cor, textura e estrutura de células) e Características Sensoriais: Aroma, Sabor e Resiliência. Cada critério valerá de 0 a 10 pontos. Após a avaliação cada empresário receberá um laudo com as especificações técnicas do seu produto, sinalizando os pontos fortes e as oportunidades de melhoria;

VIII. Para as empresas que participarem da campanha disponibilizaremos gratuitamente um laudo técnico com oportunidades de melhoria para o Pão Francês;

IX. Após a avaliação, as empresas mais pontuadas em cada Regional serão ganhadoras do Título “Melhor Pão Francês” da Regional: Estância, Lagarto, Itabaiana, Nossa Senhora da Glória, Propriá e Aracaju – edição 2023. E a primeira melhor colocada será detentora do título: “Melhor Pão Francês do estado de Sergipe – edição 2023”;

X. As primeiras colocadas de cada regional, receberão o certificado de participação. As três empresas mais bem pontuadas do estado de Sergipe, além do certificado, receberão a seguinte premiação: 1º Lugar: R\$2.500,00 + forno frente de loja, 2º Lugar: R\$2.000,00 e 3º Lugar: R\$1.500,00. Havendo empate técnico na pontuação geral, o critério de desempate será característica sensorial (aroma e sabor).

XI. A Banca Examinadora será composta por técnicos com experiência na área. A divulgação do resultado final e a entrega dos prêmios ocorrerão no dia 20/10/2023, no Auditório do SEBRAE em Aracaju .



ANEXO I

Endereços, datas e horários da Orientação Técnica

REGIONAL	DATA	HORÁRIO
Orientação Técnica no Sebrae em Estância : Av. Antônio Nascimento de Carvalho, 121 - Centro (Antigo Paraiso).	21/08	19 às 21h
Orientação Técnica no Sebrae em Lagarto : Rua José de Oliveira Réis, 40 - Laudelino Freire.	23/08	19 às 21h
Orientação Técnica no Sebrae Itabaiana : Rua Manuel Antônio de Oliveira, 423 - Centro.	25/08	19 às 21h
Orientação Técnica no Sebrae em Propriá : Praça Fausto Cardoso, sem número - Centro.	28/08	19 às 21h
Orientação Técnica no Sebrae Nossa Senhora da Glória : Av. Lourival Batista, 420 - Centro.	29/08	19 às 21h
Orientação Técnica no Sebrae Aracaju : Av. Pres. Tancredo Neves, 5500 - América.	31/08	19 às 21h

ANEXO II

Endereços, datas e horários da Avaliação do Pão Francês:

REGIONAL	DATA	HORÁRIO
Avaliação no Sebrae em Propriá : Praça Fausto Cardoso, sem número - Centro.	11/09	15 às 17h
Avaliação no Sebrae em Lagarto : Rua José de Oliveira Réis, 40 - Laudelino Freire.	13/09	15 às 17h
Avaliação no Sebrae em Estância : Av. Antônio Nascimento de Carvalho, 121 - Centro (Antigo Paraiso).	15/09	15 às 17h
Avaliação no Sebrae Nossa Senhora da Glória : Av. Lourival Batista, 420 - Centro.	18/09	15 às 17h
Avaliação no Sebrae Itabaiana : Rua Manuel Antônio de Oliveira, 423 - Centro.	20/09	15 às 17h
Avaliação no Sebrae Aracaju : Av. Pres. Tancredo Neves, 5500 - América.	22/09	15 às 17h



FICHA DE INSCRIÇÃO

DADOS DA EMPRESA

Nome Empresarial (Razão Social):		
Nome de Fantasia:		
CNPJ:		
Endereço:		Complemento:
Bairro:		CEP:
Telefone:	Celular: Número:	
E-mail:		
Data da Abertura:	Faixa de Faturamento: _MEI __Microempresa __Empresa de Pequeno Por	

DADOS DO EMPRESÁRIO:

Nome completo:			
CPF:		TELEFON	
E-MAIL:		Data de Nascimento:	
Sexo: () Masculino Feminino: ()			
DADOS DO PADEIRO:			
Nome completo:			
CPF:		TELEFONE:	
E-MAIL:		Data de Nascimento:	
Sexo: () Masculino () Feminino			

REALIZAÇÃO:

SEBRAE


SINDIPANSE
SINDICATO DA INDÚSTRIA DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA NO ESTADO DE SERGIPE