



**SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO  
ESTADO DE MATO GROSSO – SEBRAE/MT**

**1º DESAFIO AÇUCARADO - SEBRAE/MT  
EDITAL Nº 01/2024**

**Cuiabá – MT, 22 de outubro de 2024.**



## PREÂMBULO

**O SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE MATO GROSSO - SEBRAE/MT**, doravante designado SEBRAE/MT, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 03.534.450/0001-52, com sede e foro em Cuiabá/MT, sito à Av. Historiador Rubens de Mendonça, 3999, CEP: 78049-939, realiza processo de seleção de confeitores (as) de todo o estado de Mato Grosso para participação no 1º Desafio Açucarado do SEBRAE/MT, na forma estabelecida neste Edital, a fim de fortalecer empreendedores de confeitaria e premiar os grandes talentos do setor, divulgando seus trabalhos e impulsionando seus negócios.

### 1. EDITAL

- 1.1. O Edital 01/2024 do 1º Desafio Açucarado é promovido pelo Sebrae/MT para seleção de confeitores (as) de todo o estado de Mato Grosso. O projeto no momento denominado “1º Desafio Açucarado”, tem por objetivo proporcionar aos participantes a oportunidade de divulgação de seus trabalhos na área de confeitaria, através do dinâmica propostas pela organização e previamente combinadas com os participantes.
- 1.2. O Edital tem como principais objetivos:
  - Fortalecer empreendedores de confeitaria e premiar grandes talentos do setor.
  - Divulgar os trabalhos dos confeitores(as) e impulsionar seus negócios.
- 1.3. Poderão se inscrever confeitores (as) de todo o estado de Mato Grosso com registro de CNPJ, que tenham relação de proprietário, funcionário ou sócio com os respectivos CNAES:
  - 47.21-1-02 - Padaria e confeitaria com predominância de revenda;
  - 10.91-1-02 - Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria;
  - 56.20-1-04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar;
  - 10.91-1-01 - Fabricação de produtos de panificação industrial.



## 2. DO DESAFIO

- 2.1. O projeto denominado “1º Desafio Açucarado” tem por objetivo principal proporcionar aos participantes a oportunidade de divulgação de seus trabalhos na área de confeitaria durante o evento.
- 2.2. Promover o segmento de panificação e confeitaria com destaque para promoção de empreendedores que se destacam em suas atividades de produção.
- 2.3. O “Desafio Açucarado” contará com a participação de até 5 (cinco) equipes por categoria, cada equipe composta por 1 (um) profissional confeito(a) e 1 (um) assistente de apoio. As categorias são as seguintes:
  - **Bolo Confeitado (Técnica chantininho);**
  - **Bolos Caseiros;**
- 2.4. As equipes deverão trazer suas receitas já prontas, sendo permitido apenas realizar a finalização das receitas durante o Desafio. As finalizações deverão ser feitas no local do evento, dentro do tempo estipulado.
- 2.5. Para o preparo das receitas serão disponibilizados equipamentos, no entanto o participante deverá trazer os seus próprios utensílios, sendo assim não poderá ser alegado problemas na execução da receita por desconhecimento do material utilizado.
- 2.6. Todas as despesas de logística (passagem, hospedagem e outras, se necessário), alimentação, itens relacionados à montagem e participação, são de responsabilidade exclusiva dos participantes.
- 2.7. As equipes terão como objetivo criar produções que encantem o público, focando em sabor, criatividade e estética.
- 2.8. A avaliação será realizada por um júri especializado, que analisará cada produção com base em critérios definidos no item 5.
- 2.9. O tempo máximo para a realização do Desafio será de 60 (sessenta minutos) para categoria de Bolo Confeitado e 90 (noventa) minutos para cada categoria bolo caseiro.



- 2.10. O cumprimento do tempo estabelecido é imprescindível, e o não cumprimento poderá resultar em penalizações na pontuação final.
- 2.11. Os prêmios a serem concedidos aos participantes do Desafio Açucarado serão os seguintes:

**1º Lugar:** Troféu para competidor de cada categoria;

**2º Lugar:** Troféu para competidor de cada categoria;

**3º Lugar:** Troféu para competidor de cada categoria;

**Prêmio de Participação:** Todos os participantes que não forem premiados nas colocações de 1º, 2º e 3º lugares receberão uma medalha como reconhecimento pela participação no evento.

### 3. INSCRIÇÕES

- 3.1. A inscrição é gratuita e cada confeitiro (a) interessado poderá se inscrever apenas uma vez e apenas em uma categoria no período de **28/10/2024 a 06/11/2024**.
- 3.2. As inscrições serão realizadas exclusivamente online. Para participar, o candidato deverá preencher o Formulário de Inscrição disponível no seguinte link: <https://www.sympla.com.br/evento/1-desafio-acucarado-competidores/2693317>
- 3.3. Após preencher o link de inscrição o candidato receberá um e-mail da organização do evento para envio da documentação necessária, conforme descrito abaixo:
- Cartão CNPJ, com situação ativo domiciliado em Mato Grosso;
  - RG, CPF ou CNH do representante legal;
  - Enviar fotos de trabalhos já realizados;
  - Preencher o formulário da receita a ser inscrita na Competição: nome da receita, ingredientes e medidas caseiras ou medidas oficiais para o preparo de 03 (três) porções, descrição do modo de preparo;
  - Enviar uma foto do profissional em boa resolução (para divulgação);
  - Enviar o termo de adesão ao Desafio Açucarado, preenchido e assinado (ANEXO I);
  - Enviar o termo de autorização de uso de imagem, preenchido e assinado (ANEXO II);
  - Enviar toda documentação solicitada até o prazo máximo de 06/11/2024.



3.4. Durante a etapa de Inscrição, será automaticamente inabilitado o participante que:

- Não apresentar toda documentação solicitada no item 3.3.
- Deixar de atender às exigências integrais deste Edital.

3.5. **Parágrafo único:** Todo e qualquer esclarecimento com relação a este Edital deverá ser feito somente por e-mail, devendo ser dirigido aos seguintes endereços: [comunicacao@mt.sebrae.com.br](mailto:comunicacao@mt.sebrae.com.br) e [monia.ramos@mt.sebrae.com.br](mailto:monia.ramos@mt.sebrae.com.br). Os e-mails enviados até a data de 06/11/2024 serão respondidos. O prazo para resposta é de até 02 (dois) dias úteis.

#### 4. CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DOS PARTICIPANTES

4.1. Após o encerramento das inscrições, a comissão organizadora do projeto avaliará todas as informações fornecidas pelos candidatos, com especial atenção às referências de trabalhos previamente realizados.

4.2. A escolha dos participantes será feita com base na qualidade técnica e originalidade dos trabalhos apresentados.

4.3. Com base nessa análise, serão selecionados 10 (dez) equipes que irão compor as 2 (duas) categorias do Desafio Açucarado. Sendo 6 equipes para categoria bolo confeitado e 4 equipes para categoria bolo caseiro.

4.4. Os participantes serão selecionados com base nos seguintes critérios:

- Experiência, relatado no resumo da inscrição; (notas 5-10 pontos);
- Análise do mini portfólio (fotos de trabalhos já realizado); (notas de 5-10 pontos);

#### 5. CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DOS CONFEITEIROS

5.1. A análise dos confeiteiros (as) será realizada por um Comitê Avaliador de 3 (três) participantes, composto de jure técnico e artístico estabelecido pelo SEBRAE/MT.



- 5.2. A avaliação será realizada por meio de notas, variando de 5 (cinco) a 10 (dez), com a possibilidade de utilizar apenas uma casa decimal.
- 5.3. Sendo 10 para “Sabor, acabamento impecável e inovador”, enquanto uma nota 5 pode representar “bom sabor e acabamento, mas sem inovação”.
- 5.4. Serão considerados os seguintes aspectos na avaliação:
- Sabor;
  - Apresentação;
  - Criatividade e originalidade;
  - Técnicas aplicadas;
- 5.5. Em caso de empate, os seguintes critérios serão utilizados, nesta ordem de:
- Maior pontuação de sabor;
  - Maior pontuação de apresentação;
  - Maior pontuação de criatividade e originalidade;
  - Maior pontuação de técnica aplicada.

## **6. PENALIDADES**

- 6.1. Em caso de infração das regras de conduta, o participante será imediatamente eliminado do Desafio.

## **7. INABILITAÇÃO**

- 7.1. É vedada a participação de confeitores (as) que não possuam CNPJ ou vínculo empregatício a um CNPJ, e pessoas jurídicas que, por si ou por qualquer dos profissionais que a integram, direta ou indiretamente:
- 7.2. Tenham sofrido aplicação de penalidades por qualquer motivo derivado da participação, em licitação e contrato com pessoa jurídica de direito público em geral e das entidades integrantes do sistema “S” ou da administração pública, porquanto perdurem os motivos da punição.
- 7.3. Tenham qualquer vinculação de parentesco (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por finalidade, até o terceiro grau), direta ou indireta, inclusive por meio de administradores,



prepostas, empregados, prestadores de serviços ou interpostas pessoas, em geral, em caráter estável, com membros da diretoria Executiva ou do corpo funcional do Sebrae/MT, assim, também, considerados ex-funcionários, com no mínimo até 180 (cento e oitenta dias) após a demissão motivada ou pedido de demissão.

- 7.4. Tenham sido descredenciadas, afastadas ou impedidas por qualquer uma das entidades integrantes do Sistema SEBRAE.

## 8. INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS

- 8.1. Os Recursos deverão ser encaminhados, única e exclusivamente ao SEBRAE/MT, por meio dos endereços eletrônicos: [comunicacao@mt.sebrae.com.br](mailto:comunicacao@mt.sebrae.com.br).
- 8.2. Ao encaminhar o recurso, o participante deverá mencionar no assunto da mensagem o texto contendo “**RECURSO Edital 01/2024 1º Desafio Açucarado**”, além do CNPJ e Razão Social da empresa. Não será disponibilizado formulário ou modelo para tal procedimento.
- 8.3. Após a divulgação do resultado dos confeitores (as) habilitados (as), os participantes inabilitados terão o prazo de 24 (vinte quatro horas) para apresentação de recursos. Serão analisados recursos relacionados a validação da documentação apresentada, sendo vedado o envio de documentos obrigatórios, não apresentados no período das inscrições.
- 8.4. Recursos ou questionamentos apresentados fora do prazo serão desconsiderados.

## 9. DIREITOS AUTORAIS

- 9.1. Ao participar do "1º Desafio Açucarado", o participante autoriza o uso de sua imagem e dos doces criados em fotografias, vídeos e publicações, tanto pela organização do evento quanto por visitantes.
- 9.2. Os participantes deverão assinar e enviar o documento de autorização de uso de imagem (ANEXO II) no ato da inscrição.
- 9.3. As imagens e vídeos capturados pela equipe oficial do evento poderão ser utilizados em qualquer meio de comunicação do SEBRAE/MT, sem custos adicionais, conforme acordo prévio com a organização.



9.4. O SEBRAE/MT se reserva o direito de divulgar e utilizar, em suas peças de comunicação institucional, portal online e redes sociais, as imagens e conteúdo do evento, sem ônus adicional aos participantes.

9.5. A empresa participante também autoriza o uso de imagens dos produtos desenvolvidos e de áudios dos envolvidos, em campanhas e sites de interesse, respeitados os direitos autorais, sem custos para o SEBRAE/MT.

## 10. CRONOGRAMA

10.1. As etapas referentes ao presente Edital serão realizadas de acordo com o cronograma a seguir, **estando sujeito a alterações**:

CRONOGRAMA		
ETAPA	FASE	PRAZO
1ª	Inscrições	28/10 a 06/11/2024
2ª	Análise das Documentações	11/11 a 12/11/2024
3ª	Divulgação dos confeiteiros(as) selecionados	18/11/2024
4ª	Divulgação do ganhador	28/11/2024 às 20h

## 11. CONSIDERAÇÕES GERAIS

11.1. Recomenda-se a leitura do conteúdo desse Edital em sua integralidade.

11.2. O ato de inscrição pressupõe plena concordância e aceitação integral e irrestrita das condições estabelecidas, sob as quais não poderá alegar desconhecimento.

11.3. Ao realizar a inscrição, o representante legal da empresa inscrita e todos os demais envolvidos autorizam a utilização dos seus dados pessoais, assim como a divulgação, tratamento e compartilhamento com outras empresas necessárias para a execução do Desafio, assim como para instituições que realizam auditoria. Além disso, o SEBRAE/MT poderá utilizar esses dados e as imagens para divulgação institucional, por qualquer meio e por prazo indeterminado.



- 11.4. O Sebrae/MT não devolverá documentação enviada, em meio digital no período estipulado nesse Edital, assim como não se responsabilizará pelo recebimento de materiais originais ou exemplares únicos, quando da etapa para inscrição de propostas.
- 11.5. Os casos omissos desta Chamada Pública serão dirimidos pela Diretoria Executiva do Sebrae/MT.
- 11.6. Fica assegurado ao Sebrae/MT o direito de revogar ou anular, no todo ou em parte, este Edital, sem decisão motivada e sem que caiba, em decorrência dessa medida, qualquer indenização ou compensação às empresas participantes, informando previamente as empresas participantes do processo de seleção.
- 11.7. O acompanhamento de todas as etapas do processo será de inteira responsabilidade das empresas interessadas, que deverão tomar ciência dos resultados de cada etapa e do andamento do processo através dos e-mails enviados pelos organizadores.
- 11.8. Este edital entre em vigor na data de sua publicação.

## 12. ANEXOS

- 12.1. Integram este Edital os seguintes Anexos:

ANEXO I - TERMO DE COMPROMISSO E ADESÃO;

ANEXO II - AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM;

ANEXO III - MANUAL DO PARTICIPANTE.

Cuiabá/MT, documento datado eletronicamente através de assinatura digital.

*{Documento válido com protocolo de assinatura digital}*

**Lélia Rocha Abadio Brun**  
Diretora-Superintendente

*{Documento válido com protocolo de assinatura digital}*

**André Luiz Spinelli Schelini**  
Diretor Técnico

## ANEXO I



## TERMO DE COMPROMISSO E ADESÃO – 1º DESAFIO AÇUCARADO

Eu, \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, abaixo assinado(a), inscrito(a) no CPF sob nº \_\_\_\_\_,  
nesto Termo denominado “Representante Legal da Empresa”

\_\_\_\_\_, inscrita sob o CNPJ \_\_\_\_\_, **COMPROMETO-ME** a participar do campeonato do 1º desafio Açucarado.

A realizar-se de forma de forma presencial, em 28 de novembro/2024, na cidade de Rondonópolis/MT.

A seguir, devem ser indicados os contatos do Representante Legal da empresa.

### Representante Legal da Empresa:

<b>Nome Completo</b>	
<b>Data de Nascimento</b>	
<b>Endereço (com CEP)</b>	
<b>Celular (com DDD)</b>	
<b>E-mail</b>	

Cuiabá/MT, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal da Empresa participante.

### ANEXO II



## AUTORIZAÇÃO DE USO DE IMAGEM

Eu, \_\_\_\_\_, portador(a) do RG n. \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, autorizo o uso da minha imagem e voz, para ações de marketing, divulgação, mídias sociais ou outras formas de peças publicitárias que se fizerem necessárias, inclusive para impressão ou por qualquer meio de divulgação, de uso exclusivo do Sebrae/MT e por tempo indeterminado.

Cuiabá/MT, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

---

**Nome por extenso**

**ANEXO III  
MANUAL DO PARTICIPANTE**



## **1. COMPORTAMENTO E CONDUTA DOS PARTICIPANTES**

- 1.1.** Espera-se que todos os participantes mantenham uma conduta respeitosa e educada ao longo de toda a participação no projeto “1º Desafio Açucarado”.
- 1.2.** Não serão tolerados comportamentos agressivos, linguagem inadequada, nem comentários difamatórios, ofensivos ou depreciativos, sejam eles verbais ou escritos.
- 1.3.** É estritamente proibido danificar ou interferir no projeto de outros participantes, tanto durante a montagem quanto após a conclusão.
- 1.4.** Nenhum participante poderá interferir ou ameaçar o andamento do projeto ou o processo de avaliação de outros competidores.
- 1.5.** Em caso de infração das regras de conduta, o participante será imediatamente removido do projeto e da feira, ficando impedido de participar de futuros eventos por um período mínimo de 2 anos.
- 1.6.** A organização do evento reserva-se o direito de acionar as autoridades competentes caso algum incidente não seja resolvido de forma amigável.

## **2. HIGIENE E SEGURANÇA**

- 2.1.** A segurança e higiene são aspectos fundamentais em qualquer competição de confeitaria e deverão ser rigorosamente seguidos por todos os participantes ao longo de todo o evento.
- 2.2.** É obrigatório que os participantes mantenham os cabelos limpos e presos, unhas curtas e sem esmalte, e, no caso dos homens, barbas devidamente aparadas.
- 2.3.** Durante a produção dos alimentos, deve-se evitar o uso de perfumes fortes, maquiagens e acessórios como anéis, brincos grandes e pulseiras.
- 2.4.** Os participantes devem lavar as mãos com frequência ou utilizar álcool 70%, especialmente após tossir, espirrar ou manusear caixas e embalagens, garantindo a higienização durante as dinâmicas do projeto.
- 2.5.** O cumprimento das regras de higiene é essencial para assegurar a qualidade dos doces e a confiança dos consumidores. Nosso objetivo é que o evento seja seguro, impecável e, claro, doce!



**2.6.** O uso de avental e touca fornecidos pelo SEBRAE MT é obrigatório durante toda a competição.

### **3. ORIENTAÇÕES**

**3.1.** No dia do evento, será disponibilizada uma área de preparo equipada com bancada individual, batedeira, liquidificador e forno, localizada no próprio local do evento, para uso dos participantes.

**3.2.** Os participantes da categoria Bolo Confeitado deverão trazer sua receita já pronta, ficando para rechear e decorar no local do evento, diante dos jurados.

**3.3.** Os participantes da categoria Bolo Caseiro, deverão produzir e assar sua receita no local na frente dos jurados.

**3.4.** No entanto, é obrigatório que as equipes tragam seus próprios utensílios e ingredientes, conforme julgarem necessários para a execução da tarefa. Cada equipe será responsável por cuidar de seus pertences pessoais.

**3.5.** Os participantes deverão respeitar os horários de chegada estabelecidos. Caso algum membro da equipe se atrase, a dinâmica começará no horário previsto, e o participante atrasado poderá se integrar à equipe ao longo da atividade.

**3.6.** Quaisquer dúvidas ou perguntas deverão ser encaminhadas à equipe de organização por meio do representante do grupo, em um grupo de WhatsApp que será criado após a definição dos competidores.

**3.7.** Este manual faz parte do anexo do edital do “1º Desafio Açucarado” e deverá ser seguido por todos os participantes.