



CONCURSO DO MELHOR PÃO FRANCÊS DA BAHIA

REGULAMENTO

1. APRESENTAÇÃO

A 2ª edição do **Concurso do Melhor Pão Francês da Bahia** tem objetivo de promover a valorização do pão francês, incentivando a qualidade, a tradição e a inovação na panificação, fortalecendo o setor e garantindo ao consumidor um produto sempre fresco, saboroso e de excelência. A metodologia de avaliação baseia-se na ABNT NBR 16170, que define os padrões de qualidade para o Pão Tipo Francês.

O Pão Tipo Francês é fundamental para as padarias, sendo o principal atrativo que impulsiona o fluxo de clientes diariamente. Melhorar sua qualidade não apenas fortalece o mercado, mas também reduz desperdícios e aumenta a satisfação dos consumidores. A norma ABNT NBR 16170 orienta as padarias a aprimorarem seus processos para garantir um produto de alta qualidade, abrangendo características como crosta, miolo, sabor e textura.

1.1. ORGANIZAÇÃO

1.1.1. A atual campanha é uma realização do Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado da Bahia - SEBRAE/BA.

1.1.2. O concurso será organizado por uma comissão composta por representantes: SEBRAE/BA, de entidades do setor de panificação e apoio de órgãos governamentais e patrocinadores.

2. OBJETIVOS DO CONCURSO

- Conscientização e melhoria da qualidade de produção no setor de panificação.
- Aumento do fluxo de clientes e tíquete médio das padarias.
- Melhoria da lucratividade através da margem de contribuição do pão francês.
- Aperfeiçoamento na gestão de mão-de-obra e treinamento.



- Fidelização do cliente por meio da padronização do produto.
- Aumento da competitividade do setor e gestão eficiente de custos.

3. PARTICIPANTES E INSCRIÇÃO

- 3.1. Podem participar ME (Microempresas) e EPP (Empresas de Pequeno Porte), formalizadas e sediadas nos municípios da Bahia.
- 3.2. Deve ser apresentado registro CNPJ, que deve estar ativo, regular e conter o município sede da empresa.
- 3.3. Deve portar Alvará de Funcionamento atualizado junto ao município de domicílio e atender às exigências da Vigilância Sanitária, no que diz respeito à higiene dos ambientes e manipulação dos alimentos, quando aplicáveis.
- 3.4. As empresas devem conter em seu cadastro CNPJ as seguintes classificações CNAE em atividades principais e/ou secundárias: 1091-1/02 – Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria; 1091-1/01 – Fabricação de produtos de panificação industrial; 4721-1/02 – Padaria e Confeitaria com predominância de revenda.
- 3.5. A inscrição é gratuita e deve ser realizada no período **01 de abril a 30 de abril de 2025**, através do site: melhorpaofrances.com.br; podendo ser prorrogadas por período a ser definido pelo SEBRAE/BA e divulgado através do site.
- 3.6. Cada empresa pode inscrever até dois representantes para o concurso, sendo esses: o representante da empresa (panificador) e o padeiro;
- 3.7. Cada empresa pode inscrever as filiais desde que tenham representantes distintos e que, essas filiais se enquadrem nos critérios acima descritos;
- 3.8. Serão permitidas amostras apenas do tipo Pão Francês e a coleta será de forma oculta nos dois turnos: manhã e tarde, seguindo os critérios da norma técnica.

4. ABRANGÊNCIA

- 4.1. O concurso será realizado nas dez unidades regionais¹ de Sebrae/BA, sediadas em: Salvador, Feira de Santana, Santo Antônio de Jesus, Vitória da Conquista, Ilhéus, Jacobina, Teixeira de Freitas, Barreiras, Juazeiro e Irecê;

¹ O Sebrae/BA subdivide as cidades do estado em 10 Unidades Regionais, com sede em grandes cidades do estado. Além disso, existem pontos de atendimento em cidades vizinhas. Para qualquer dado sobre a campanha, podem entrar em contato por meio do telefone 0800 570 0800.



- 4.2. Poderão participar padarias de qualquer município do estado da Bahia, após a inscrição e indicação da sede formal da empresa, serão direcionadas para uma das dez regiões onde acontecerá a competição. A relação de abrangência dos Municípios por Regional e correspondente região do concurso está disponível no **Anexo III** deste Regulamento.

5. DAS ETAPAS

ELIMINATÓRIA: Etapa Regional

- 5.1. A avaliação ocorrerá em fase única, com a aquisição de produtos por clientes ocultos. A compra dos produtos será realizada dentro do horário comercial, sem divulgação prévia.
- 5.2. Serão adquiridos pães em dois turnos (matutino e vespertino) que serão identificados e avaliados conforme os critérios estabelecidos no item 6.1.

FINAL: Etapa Estadual

- 5.3. As padarias vencedoras das etapas regionais, participarão como semifinalistas da etapa estadual.
- 5.4. As etapas do Concurso seguirão cronograma específico divulgado no **Anexo I** deste Regulamento. Este poderá ser alterado pelo comitê organizador mediante aviso prévio aos participantes.

6. DA METODOLOGIA E JULGAMENTO

- 6.1. Os critérios de avaliação seguirão a norma ABNT NBR 16.170, considerando características externas, internas e sensoriais do pão francês;
- 6.2. Cada critério será pontuado com notas de 0 a 10, sendo os critérios analisados na avaliação dos produtos divididos em três principais grupos, conforme a ABNT NBR 16.170:
 - 1º *Caraterísticas 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.

- 6.3. Em caso de empate será considerada, nesta ordem, a maior nota nas *Características Sensoriais*, permanecendo empate, a maior nota nos demais critérios serão consideradas, primeira nota nas *Características Externas* e em seguida nota nas *Características Internas*.
- 6.4. O Barema com os pesos e descrição de cada critério e cálculo da nota estão disponíveis no **Anexo II** deste Regulamento.
- 6.5. As notas dos critérios e Classificação Final serão fornecidas aos representantes das padarias inscritas através de laudos individuais, assinados pelo representante do SEBRAE/BA e da Empresa Executora, destacando pontos fortes e oportunidades de melhoria de cada critério com as respectivas recomendações.
- 6.6. A equipe técnica será composta por profissionais da Empresa Executora, especializados na área de alimentação e gastronomia e com vasto conhecimento técnico na área. Dentre eles: Nutricionistas, Engenheiros de Alimentos e Tecnólogos em Alimentos.

7. DAS PREMIAÇÕES

ELIMINATÓRIA: Etapa Regional

- 7.1. Serão premiados o 1º, 2º e 3º lugares com troféus de reconhecimento.
- 7.2. A padaria que obtiver melhor pontuação (1º lugar) na região da qual participa na competição, receberá premiações direcionadas para os panificadores e padeiros, conforme descrito abaixo:

Para Padeiro e Panificador: Troféu de “*Melhor Pão Francês da Região*”;

Para o Panificador: R\$1.500 em produtos Adinor; 10 sacos de farinha Dona Benta; 10 sacos de farinha Bunge.

Para o Padeiro: R\$500 em dinheiro.



FINAL: Etapa Estadual

Serão premiados o 1º, 2º e 3º lugares com troféus de reconhecimento.

7.3. As dez regiões contarão com pelo menos uma padaria premiada de acordo com a pontuação geral, que participarão da etapa estadual.

7.4. As padarias que obtiverem melhor pontuação (1º, 2º e 3º lugar) na etapa estadual receberá premiações adicionais para os panificadores e padeiros, conforme descrito abaixo:

1º lugar

Para Padeiro e Panificador: Troféu de “*Melhor Pão Francês da Bahia*”;

Para o Panificador: R\$2.500 em produtos Adinor; 50 sacos de farinha Dona Benta; 01 forno MiniconvX Prática; 20 sacos de farinha Bunge.

Para o Padeiro: 01 TV de 40”; 01 smartphone.

2º lugar

Para Padeiro e Panificador: Troféu de “*Melhor Pão Francês da Bahia*”;

Para o Panificador: 30 sacos de farinha Dona Benta; 01 forno Miniconv Prática;

Para o Padeiro: R\$500 em dinheiro; 01 Alexa.

3º lugar

Para Padeiro e Panificador: Troféu de “*Melhor Pão Francês da Bahia*”;

Para o Panificador: 20 sacos de farinha Dona Benta;

Para o Padeiro: 01 Alexa.

7.5. A data e o local das cerimônias de premiação do concurso serão divulgados pelo comitê organizador com antecedência mínima de 10 dias da realização do evento.

8. DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. Ao se inscrever, os participantes concordam com os termos dispostos nesse Regulamento e com o uso de suas imagens e informações para fins promocionais do evento.

8.2. A Comissão Organizadora será responsável por resolver casos omissos e eventuais disputas.



8.3. O concurso segue as diretrizes da LGPD (Lei Geral de Proteção de Dados), garantindo o tratamento adequado e seguro das informações dos participantes.

Este Regulamento visa garantir a transparência e a equidade no **Concurso do Melhor Pão Francês da Bahia**, promovendo a valorização dos produtos das micro e pequenas empresas do estado.





ANEXO I – CRONOGRAMA DAS ETAPAS DO CONCURSO²

DESCRIÇÃO	DATAS
Período de Inscrição	01/04/2025 a 30/04/2025
Avaliação das amostras	19/05/2025 a 30/07/2025
Evento de apresentação dos semifinalistas:	01/08/2025 a 15/08/2025
Feira de Santana	07 de agosto de 2025
Ilhéus	13 de agosto de 2025
Jacobina	13 de agosto de 2025
Juazeiro	12 de agosto de 2025
Santo Antônio de Jesus	13 de agosto de 2025
Irecê	14 de agosto de 2025
Barreiras	06 de agosto de 2025
Teixeira de Freitas	07 de agosto de 2025
Vitória da Conquista	12 de agosto de 2025
Salvador	28 de agosto de 2025
Evento do ganhador do “Melhor Pão Francês do Estado da Bahia” - Salvador	28/08/2025

Obs.: Todos os eventos estão previstos para acontecer no horário das 19h na Agência Sebrae Local, com exceção da Premiação de Salvador e Estadual que ocorrem no Centro de Convenções Salvador, no auditório Principal da feira INDEX às 19h. Maiores informações no site: www.melhorpaofrances.com.br

2025

² Este cronograma poderá ser alterado pelo comitê organizador mediante aviso prévio aos participantes inscritos no concurso.



ANEXO II – BAREMA DE AVALIAÇÃO DO PÃO FRANCÊS³

Critério de Avaliação	Peso do critério	Pontuação
1. Características Externas		
1.1. Crosta		
Cor da Crosta	100%	0 - 10
Pestana	100%	0 - 10
Crocância	100%	0 - 10
Aspecto	100%	0 - 10
1.2. Aparência		
Integridade	100%	0 - 10
Simetria	100%	0 - 10
2. Características Internas		
2.1. Crosta		
Aspectos da Crosta	100%	0 - 10
2.2. Miolo		
Cor	100%	0 - 10
Textura	100%	0 - 10
Estrutura das Células	100%	0 - 10
2. Características Sensoriais		
Aroma	100%	0 - 10
Sabor	100%	0 - 10
Resiliência	100%	0 - 10

2025

³ A tabela segue um padrão de avaliação da ABNT, com pontuações de 0 -10 dos 13 critérios, sendo 0 mínimo e 10 máximo, para todos e com mesmo peso. Após a avaliação de cada critério, a pontuação sobre os atributos dos pães terá a soma numérica, transformado em percentual das notas em cada coluna de pontos e, também, o total obtido pelo pão em análise em cada linha.

Assim, ao final da coluna “Pontos obtidos” dará a pontuação geral obtida pelo pão e, também o percentual em relação ao total, ou seja, quanto mais próximo de 100%, melhor está o pão em termos de qualidade e atendimento aos requisitos da norma.



ANEXO II – RELAÇÃO DE MUNICÍPIOS POR REGIONAL DO SEBRAE/BA

REGIÃO	CIDADES
UR SALVADOR	ACAJUTIBA
	ALAGOINHAS
	APORÁ
	ARAÇAS
	ARAMARI
	CAMAÇARI
	CANDEIAS
	CARDEAL DA SILVA
	CATU
	CONDE
	CRISÓPOLIS
	DIAS D'ÁVILA
	ENTRE RIOS
	ESPLANADA
	INHAMBUPE
	ITANAGRA
	ITAPARICA
	ITAPICURU
	JANDAÍRA
	LAURO DE FREITAS
	MADRE DE DEUS
	MATA DE SÃO JOÃO
	OLINDINA
	OURIÇANGAS
	PEDRÃO
POJUCA	
RIO REAL	
SALINAS DA MARGARIDA	
SALVADOR	
SÃO FRANCISCO DO CONDE	
SÃO SEBASTIÃO DO PASSÉ	
SÁTIRO DIAS	
SIMÕES FILHO	
VERA CRUZ	
UR BARREIRAS	ANGICAL



BAIANÓPOLIS
BARRA
BARREIRAS
BOM JESUS DA LAPA
BREJOLÂNDIA
BROTAS DE MACAÚBAS
BURITIRAMA
CANÁPOLIS
CARINHANHA
CATOLÂNDIA
COCOS
CORIBE
CORRENTINA
COTEGIPE
CRISTÓPOLIS
FEIRA DA MATA
FORMOSA DO RIO PRETO
IBOTIRAMA
IGAPORÃ
JABORANDI
LUÍS EDUARDO MAGALHÃES
MALHADA
MANSIDÃO
MATINA
MORPARÁ
MUQUEM DO SAO FRANCISCO
OLIVEIRA DOS BREJINHOS
PARATINGA
RIACHÃO DAS NEVES
RIACHO DE SANTANA
SANTA MARIA DA VITÓRIA
SANTA RITA DE CÁSSIA
SANTANA
SÃO DESIDÉRIO
SÃO FÉLIX DO CORIBE
SERRA DO RAMALHO
SERRA DOURADA
SÍTIO DO MATO
TABOCAS DO BREJO VELHO
WANDERLEY



	ANTÔNIO CARDOSO
	ADUSTINA
	ÁGUA FRIA
	AMÉLIA RODRIGUES
	ANGUERA
	ANTAS
	ANTÔNIO CARDOSO
	ARACI
	BANZAÊ
	BARROCAS
	BIRITINGA
	BOA VISTA DO TUPIM
	CANDEAL
	CANSANÇÃO
	CÍCERO DANTAS
	CIPÓ
	CONCEIÇÃO DA FEIRA
	CONCEIÇÃO DO COITÉ
	CONCEIÇÃO DO JACUIPE
	CORAÇÃO DE MARIA
	CORONEL JOÃO SÁ
	EUCLIDES DA CUNHA
	FÁTIMA
	FEIRA DE SANTANA
	HELIÓPOLIS
	IAÇU
	IBIQUERA
	ICHU
	IPECAETÁ
	IPIRÁ
	IRARÁ
	ITABERABA
	ITATIM
	JEREMOABO
	LAJEDINHO
	LAMARÃO
	MACAJUBA
	MILAGRES
	MONTE SANTO
	NORDESTINA

UR FEIRA DE
SANTANA

PAGAMENTOS



	NOVA FÁTIMA
	NOVA SOURE
	NOVO TRIUNFO
	PARIPIRANGA
	PÉ DE SERRA
	PEDRO ALEXANDRE
	PINTADAS
	QUEIMADAS
	QUIJINGUE
	RAFAEL JAMBEIRO
	RETIROLÂNDIA
	RIBEIRA DO AMPARO
	RIBEIRA DO POMBAL
	RUY BARBOSA
	SANTA BÁRBARA
	SANTA BRÍGIDA
	SANTA TERESINHA
	SANTALUZ
	SANTANÓPOLIS
	SANTO ESTÊVÃO
	SÃO DOMINGOS
	SÃO GONÇALO DOS CAMPOS
	SERRA PRETA
	SERRINHA
	SÍTIO DO QUINTO
	TANQUINHO
	TEODORO SAMPAIO
	TEOFILÂNDIA
	TERRA NOVA
	TUCANO
	VALENTE
UR ILHÉUS	ALMADINA
	ARATACA
	AURELINO LEAL
	BARRO PRETO
	BUERAREMA
	CAMACAN
	CANAVIEIRAS
	COARACI
FIRMINO ALVES	



	FLORESTA AZUL
	IBICARÁI
	IBIRAPITANGA
	ILHÉUS
	ITABUNA
	ITACARÉ
	ITAJU DO COLÔNIA
	ITAJUÍPE
	ITAPÉ
	ITAPITANGA
	JUSSARI
	MASCOTE
	PAU BRASIL
	SANTA CRUZ DA VITÓRIA
	SANTA LUZIA
	SÃO JOSÉ DA VITÓRIA
	UBAITABA
	UNA
	URUÇUCA
UR JACOBINA	ANDORINHA
	ANTÔNIO GONÇALVES
	BAIXA GRANDE
	CAÉM
	CALDEIRÃO GRANDE
	CAMPO FORMOSO
	CAPELA DO ALTO ALEGRE
	CAPIM GROSSO
	FILADÉLFIA
	GAVIÃO
	ITIÚBA
	JACOBINA
	JAGUARARI
	MAIRI
	MIGUEL CALMON
	MIRANGABA
	MUNDO NOVO
	OUROLÂNDIA
	PINDOBAÇU
	PIRITIBA
	PONTO NOVO



	QUIXABEIRA
	RIACHÃO DO JACUÍPE
	SÃO JOSÉ DO JACUÍPE
	SAÚDE
	SENHOR DO BONFIM
	SERROLÂNDIA
	TAPIRAMUTÁ
	UMBURANAS
	VÁRZEA DA ROÇA
	VÁRZEA DO POÇO
	VÁRZEA NOVA
UR JUAZEIRO	ABARÉ
	CAMPO ALEGRE DE LOURDES
	CANUDOS
	CASA NOVA
	CHORROCHÓ
	CURAÇÁ
	GLÓRIA
	JUAZEIRO
	MACURURÉ
	PAULO AFONSO
	PILÃO ARCADE
	REMANSO
	RODELAS
	SENTO SÉ
	SOBRADINHO
UAUÁ	
UR SANTO ANTÔNIO DE JESUS	AMARGOSA
	ARATUÍPE
	CABACEIRAS DO PARAGUAÇU
	CACHOEIRA
	CAIRU
	CAMAMU
	CASTRO ALVES
	CONCEIÇÃO DO ALMEIDA
	CRUZ DAS ALMAS
	DOM MACEDO COSTA
	ELÍSIO MEDRADO
	GANDU
	GOVERNADOR MANGABEIRA



	IGRAPIÚNA
	ITUBERÁ
	JAGUARIPE
	JIQUEIRIÇÁ
	LAJE
	MARAGOGIPE
	MARAÚ
	MUNIZ FERREIRA
	MURITIBA
	MUTUÍPE
	NAZARÉ
	NILO PEÇANHA
	PIRAÍ DO NORTE
	PRESIDENTE TANCREDO NEVES
	SANTA INÊS
	SANTO AMARO
	SANTO ANTÔNIO DE JESUS
	SÃO FELIPE
	SÃO FÉLIX
	SÃO MIGUEL DAS MATAS
	SAPEAÇU
	SAUBARA
	TAPEROÁ
	TEOLÂNDIA
	UBAÍRA
	VALENÇA
	VARZEDO
	WENCESLAU GUIMARÃES
UR IRECÊ	ABAÍRA
	AMÉRICA DOURADA
	ANDARAÍ
	BARRA DA ESTIVA
	BARRA DO MENDES
	BARRO ALTO
	BONINAL
	BONITO
	BOQUIRA
	BOTUPORÃ
	CAFARNAUM
	CANARANA



CATURAMA
CENTRAL
ÉRICO CARDOSO
GENTIO DO OURO
IBICOARA
IBIPEBA
IBIPITANGA
IBITIARA
IBITITÁ
IPUPIARA
IRAQUARA
IRECÊ
ITAETÉ
ITAGUAÇU DA BAHIA
JOÃO DOURADO
JUSSARA
JUSSIAPE
LAPÃO
LENÇÓIS
MACAÚBAS
MARCIONÍLIO SOUZA
MORRO DO CHAPÉU
MUCUGÊ
MULUNGU DO MORRO
NOVA REDENÇÃO
NOVO HORIZONTE
PALMEIRAS
PARAMIRIM
PIATÃ
PRESIDENTE DUTRA
RIO DO PIRES
SÃO GABRIEL
SEABRA
SOUTO SOARES
TANQUE NOVO
UIBAÍ
UTINGA
WAGNER
XIQUE-XIQUE
ALCOBAÇA



UR TEIXEIRA DE FREITAS	BELMONTE
	CARAVELAS
	EUNÁPOLIS
	GUARATINGA
	IBIRAPUÃ
	ITABELA
	ITAGIMIRIM
	ITAMARAJU
	ITANHÉM
	ITAPEBI
	JUCURUÇU
	LAJEDÃO
	MEDEIROS NETO
	MUCURI
	NOVA VIÇOSA
	PORTO SEGURO
	PRADO
	SANTA CRUZ CABRÁLIA
	TEIXEIRA DE FREITAS
	VEREDA
UR VITÓRIA DA CONQUISTA	AIQUARA
	ANAGÉ
	APUAREMA
	ARACATU
	BARRA DO CHOÇA
	BARRA DO ROCHA
	BELO CAMPO
	BOA NOVA
	BOM JESUS DA SERRA
	BREJÕES
	BRUMADO
	CAATIBA
	CACULÉ
	CAETANOS
	CAETITÉ
	CANDIBA
	CÂNDIDO SALES
	CARAÍBAS
	CONDEÚBA
	CONTENDAS DO SINCORÁ



CORDEIROS
CRAVOLÂNDIA
DÁRIO MEIRA
DOM BASÍLIO
ENCRUZILHADA
GONGOGI
GUAJERU
GUANAMBI
IBIASSUCÊ
IBICUÍ
IBIRATAIA
L
IPIAÚ
IRAJUBA
IRAMAIA
ITAGI
ITAGIBÁ
ITAMARI
ITAMBÉ
ITAPETINGA
ITAQUARA
ITARANTIM
ITIRUÇU
ITORORÓ
ITUAÇU
IUIÚ
JACARACI
JAGUAQUARA
JEQUIÉ
JITAÚNA
LAFAIETE COUTINHO
LAGEDO DO TABOCAL
LAGOA REAL
LICÍNIO DE ALMEIDA
LIVRAMENTO DE NOSSA SENHORA
MACARANI
MAETINGA
MAIQUINIQUE
MALHADA DE PEDRAS



MANOEL VITORINO
MARACÁS
MIRANTE
MORTUGABA
NOVA CANAÃ
NOVA IBIÁ
NOVA ITARANA
PALMAS DE MONTE ALTO
PINDAÍ
PIRIPÁ
PLANALTINO
PLANALTO
POÇÕES
POTIRAGUÁ
PRESIDENTE JÂNIO QUADROS
RIBEIRÃO DO LARGO
RIO DE CONTAS
RIO DO ANTÔNIO
SEBASTIÃO LARANJEIRAS
TANHAÇU
TREMEDAL
UBATÃ
URANDI
VITÓRIA DA CONQUISTA

2025