



expoalimentaria
09/2018



9^o CONCURSO INNOVACIÓN

Términos y Condiciones

CAPÍTULO I

BASES Y CONDICIONES DEL CONCURSO

1. OBJETIVO

El Concurso de Innovación, desarrollado en el marco de Expoalimentaria, tiene como propósito reconocer y galardonar los esfuerzos realizados por los expositores en la concepción, desarrollo y lanzamiento al mercado nacional y/o internacional de sus productos innovadores.

2. PARTICIPANTES

- 2.1. Podrán participar todas aquellas empresas peruanas o extranjeras registradas como expositoras en la décima edición de la feria **EXPOALIMENTARIA, año 2018**.
- 2.2. Pertenecer al sector de alimentos y bebidas, según la categoría establecida para el concurso.
- 2.3. Cumplir con el llenado completo de la ficha de inscripción online.

3. REQUISITOS

- 3.1. Contar con un producto innovador en fase final de desarrollo* o que se encuentre en el mercado en un periodo no mayor a un (1) año, concretamente en el período comprendido entre abril de 2017 y marzo de 2018.
- 3.2. Presentar una declaración formal de aceptación incondicional de las presentes Bases, así como de las decisiones del Jurado.
- 3.3. Presentar, dentro del plazo y según formato establecido para la presente edición, la ficha de inscripción y el cuestionario de postulación debidamente completados junto a los anexos sustentatorios que avalen la innovación del producto.
- 3.4. Entregar, dentro del plazo y lugar establecidos, la cantidad total de muestras del producto solicitadas para la evaluación.

4. TÉRMINOS Y CONDICIONES

4.1. DEL PRODUCTO PARTICIPANTE

- 4.1.1. Cada empresa puede presentar uno o hasta un máximo de tres productos en total, sea en una o en varias categorías. Cada postulación es independiente y puede participar hasta en tres categorías.

*El producto deberá haber culminado todas las etapas y procesos de desarrollo y encontrarse en la etapa de lanzamiento al mercado y comercialización.

- 4.1.2. El Producto participante no debe haber quedado como finalista o ganador en anteriores ediciones del Concurso de Innovación. Sin embargo, sí podría hacerlo únicamente aquel producto que demuestre un cambio sustancial e innovador que no se presentó anteriormente.
- 4.1.3. Los productos elegibles incluyen tanto productos “ready to eat” (listos para el consumo humano), productos dirigidos al sector RETAIL (distribución minorista) y productos dirigidos al sector HORECA (Hoteles, restaurantes y afines).
- 4.1.4. Los productos deberán contar con registro sanitario emitido por la autoridad competente del país a donde pertenece la empresa (en Perú es DIGESA).
- 4.1.5. Los productos presentados deberán haber pasado un proceso de transformación, no se podrán presentar materias primas.
- 4.1.6. Los productos elegibles serán aquellos en los que se hayan aplicado conceptos de Innovación incremental de mercado, radical o de mejora significativa.
- 4.1.7. Todo producto debe ser presentado en su empaque final, pues éste será parte de la evaluación del jurado. Posterior a los plazos establecidos, no se admitirá cambio ni reemplazo de empaque.
- 4.1.8. No se permitirá el ingreso de productos en estudio.
- 4.1.9. Los productos con fecha de caducidad reducida y/o que requieran trato especial (como refrigeración, por ejemplo) deberán ser indicados en la ficha de inscripción antes de su envío.
- 4.1.10. Los productos deben ser presentados en perfectas condiciones físicas (sin roturas, golpes o cualquier tipo de daño), para una correcta evaluación.

4.2. DE LA ENTREGA DE MUESTRAS

- 4.2.1. Las empresas postulantes son responsables del seguimiento y entrega de sus productos para la evaluación del jurado.
- 4.2.2. Las empresas internacionales tendrán que tener en consideración que la organización no se hace responsable por retrasos en Aduanas u otros organismos de control.¹

5. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación están elaborados acorde a las necesidades que el Comité Organizador de Expoalimentaria 2018 ha identificado como importantes para que los productos presentados sean considerados **INNOVADORES**. Las candidaturas deben mostrar un aporte de creatividad e impacto de beneficio medibles.

¹ La gestión de desaduanaje en Lima dura entre 15 y 45 días.

5.1. CRITERIOS SOBRE EL PRODUCTO

Se evalúa la innovación de la candidatura en cuanto a su creación, creatividad, tipo de innovación y adaptabilidad a las tendencias alimentarias actuales. Estos criterios otorgan un máximo de 50 puntos distribuidos de la siguiente manera:

5.1.1. NOVEDAD E INNOVACIÓN (0 - 15)

Se evalúa en qué medida el producto responde a necesidades que no son cubiertas por otros y si es presentado en forma novedosa.

5.1.2. ORIGINALIDAD (0 - 15)

Se evalúa si combina u organiza elementos o conceptos conocidos y los convierte en algo diferente. También, si es original (único) o ha sido adaptado creativamente para el consumo del mercado objetivo.

5.1.3. PRACTICIDAD (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el producto responde de manera eficiente en el uso y adaptación a los nuevos modos de vida.

5.1.4. SALUD (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el producto está relacionado con una actitud proactiva y responsable hacia la promoción del bienestar y la salud propia.

5.1.5. EVALUACIÓN SENSORIAL (0 - 5)

Se evalúa aspectos específicos en el impacto y forma de activar los cinco sentidos en el consumidor; así como aquellos relacionados directamente con el gusto (color, sabor, olor y textura).

5.1.6. VIDA ÚTIL (0 - 5)

Se evalúa cuan duradero es el producto, de manera que sea apto para el mercado objetivo.

5.2. ASPECTO DEL EMPAQUE

Se evalúa la innovación de la candidatura en cuanto al envase del producto y cómo este cumple su función minimizando el impacto ambiental y satisfaciendo las necesidades del consumidor. Estos criterios otorgan un máximo de 30 puntos distribuidos de la siguiente manera:

5.2.1. INNOVACIÓN (0 - 5)

Se evalúa cómo el empaque otorga un formato que produce mayor comodidad a la hora de consumir el producto real satisfaciendo las necesidades del consumidor.

5.2.2. NIVEL DE PROTECCIÓN (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el envase protege al producto de la manipulación y contacto con elementos que podrían hacerle daño y contaminarlo.

5.2.3. IMAGEN Y DISEÑO (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el empaque permite la identificación adecuada del producto, atrae la atención del cliente y facilita el transporte.

5.2.4. FACILIDAD Y PRACTICIDAD (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el envase simplifica y reduce el tiempo de preparación y consumo del producto.

5.2.5. MATERIAL Y VALOR POST VENTA (0 - 5)

Se evalúa en qué grado los envases están elaborados de materiales reciclables, biodegradables y/o compostables. Se considera el impacto generado una vez consumido el producto: reutilización del envase o facilidad de desecho (tiempo de degradación e impacto al medio ambiente).

5.2.6. INFORMACIÓN Y COMPORTAMIENTO DE LA ETIQUETA (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el etiquetado brinda al consumidor información referente a ingredientes, propiedades, formas de uso, ventajas y beneficios del producto,

entre otros. Se evalúa la posición, legibilidad, posición de la marca y registros obligatorios.

5.3. ASPECTO COMERCIAL

Se evalúa el impacto del producto en la generación de valor para los diversos agentes relacionados y su posibilidad de éxito de acuerdo a la estrategia comercial propuesta. Estos criterios otorgan un máximo de 20 puntos distribuidos de la siguiente manera:

5.3.1. POSIBILIDAD DE ÉXITO (0 - 10)

Se evalúa si existe un mercado cautivo para el producto según el impacto en el bienestar y satisfacción de sus consumidores o usuarios.

5.3.2. COMERCIALIZACIÓN (0 - 5)

Se evalúa la eficiencia en distribución y colocación en los puntos de venta; y si el precio fijado responde de manera positiva al valor establecido del producto.

5.3.3. CONCIENCIA Y ÉTICA (0 - 5)

Se evalúa en qué medida el producto o la empresa contribuye al desarrollo local, regional y sustentable.

6. CATEGORÍAS

6.1. La inscripción de las candidaturas en las diferentes categorías es responsabilidad de los postulantes.

6.2. Se lista y describe, a continuación, las doce categorías de la 9na. edición del concurso:

- **Bebidas y Licores.**
Productos como Cerveza, Gaseosa, Refrescos, Aguas, Zumos y demás Bebidas Alcohólicas.
- **Confitería y Snacks.**
Diferentes tipos de dulces, productos de pastelería, confites y aperitivos diversos.
- **Alimentos en Conserva**
Productos como aceites, pastas, conservas, semiconservas y otros.
- **Alimentos Deshidratados.**
Productos que por manipulación u origen contienen menos del 50% de agua en su composición.
- **Productos Lácteos y Derivados.**
Productos elaborados a base de leche y derivados procesados (queso, yogurt, entre otros).
- **Café, Cacao y Subproductos.**
Productos hechos a base de café, cacao o derivados.
- **Productos Gourmet y Delicatessen.**
Alimentos de alta gama, de elaboración refinada, como charcutería, foie-gras, caviar, entre otros; los cuales tienen como estrategia la venta exclusiva en tiendas especializadas.
- **Productos Refrigerados, Congelados**
Productos o preparaciones culinarias no completadas, envasadas y conservados en frío que necesitan de un tratamiento doméstico adicional.
- **Productos Precocinados.**
Productos orientados a platos preparados listos para el consumo.

- **Productos Marinos y Acuícolas.**
Productos a base de pescado, mariscos y otros productos marinos de origen marino o acuícola.
- **Productos Funcionales y Nutracéuticos.**
Productos que contienen determinados componentes que aporten un beneficio añadido para la salud.

7. PREMIOS

7.1. PREMIO PRINCIPAL

Se seleccionará al ganador del **Mejor Producto Innovador** de Expoalimentaria 2018 según el mayor puntaje obtenido en la votación en el Salón de Innovación en base a la terna (03) seleccionada por el Jurado.

- Trofeo al Mejor Producto Innovador de Expoalimentaria 2018.
- Certificado al Mejor Producto Innovador de Expoalimentaria 2018.
- Sello de reconocimiento al Mejor Producto Innovador de Expoalimentaria 2018.

7.2. PREMIO POR CATEGORÍA

7.2.1. PRIMER PUESTO

- Trofeo de Primer Puesto a la Innovación 2018 en la categoría participada.
- Certificado de Primer puesto a la Innovación 2018 en la categoría participada.
- Sello de reconocimiento de Primer puesto a la Innovación 2018 en la categoría participada.

7.2.2. SEGUNDO PUESTO

- Medalla de Segundo Puesto a la Innovación 2018 en la categoría participada.
- Certificado de Segundo Puesto a la Innovación 2018 en la categoría participada.
- Sello de reconocimiento de Segundo Puesto a la Innovación 2018 en la categoría participada.

7.3. PREMIO POR TENDENCIA

Las tendencias alimentarias apuntan a una mayor conciencia sobre la salud, el medio ambiente y la búsqueda de placer y entretenimiento. Por ello, el Jurado determinará de entre todos los finalistas cuáles son los productos que se han adaptado mejor a los diferentes estilos de vida, al ritmo de vida urbano y a nuevos momentos de consumo, adecuándose a las necesidades específicas de cada persona.

7.3.1. PREMIO A LA TENDENCIA DE VIDA SANA

Premio Tendencia orientado a reconocer al Mejor Producto Innovador que está más relacionado con la actitud proactiva y responsable hacia la promoción del bienestar y la salud propia del consumidor; donde el enfoque principal es el consumo de calidad, y prevalece el disfrute, el equilibrio (entre estado físico y bienestar mental/emocional) y la sostenibilidad.

- Trofeo de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Vida Sana Expoalimentaria 2018.
- Certificado de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Vida Sana Expoalimentaria 2018.
- Sello de reconocimiento de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Vida Sana Expoalimentaria 2018.

7.3.2. PREMIO A LA TENDENCIA DE PRACTICIDAD

Premio Tendencia orientado a reconocer al Mejor Producto Innovador que es más eficiente en la utilización y adaptación a los nuevos modos de vida.

- Trofeo de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Practicidad Expoalimentaria 2018.
- Certificado de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Practicidad Expoalimentaria 2018.
- Sello de reconocimiento de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Practicidad Expoalimentaria 2018.

7.3.3. PREMIO A LA TENDENCIA DE PLACER

Premio Tendencia orientado a reconocer al Mejor Producto Innovador que provoca sensaciones originales y diferentes, generando una experiencia sensorial intensa y plena.

- Trofeo de Mejor Producto Innovador en la Tendencia de Placer Expoalimentaria 2018.
- Certificado de Mejor Producto Innovador en la Tendencia de Placer Expoalimentaria 2018.
- Sello de reconocimiento de Mejor Producto Innovador en la Tendencia de Placer Expoalimentaria 2018.

7.3.4. PREMIO A LA TENDENCIA ECO FRIENDLY

Premio Tendencia orientado a reconocer al Mejor Producto Innovador Ecológico y sostenible, obtenido mediante métodos de producción amigables* con el medio ambiente hasta la presentación del empaque.

- Trofeo de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Eco Friendly Expoalimentaria 2018.
- Certificado de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Eco Friendly Expoalimentaria 2018.
- Sello de reconocimiento de Mejor Producto Innovador en la Tendencia Eco Friendly Expoalimentaria 2018.

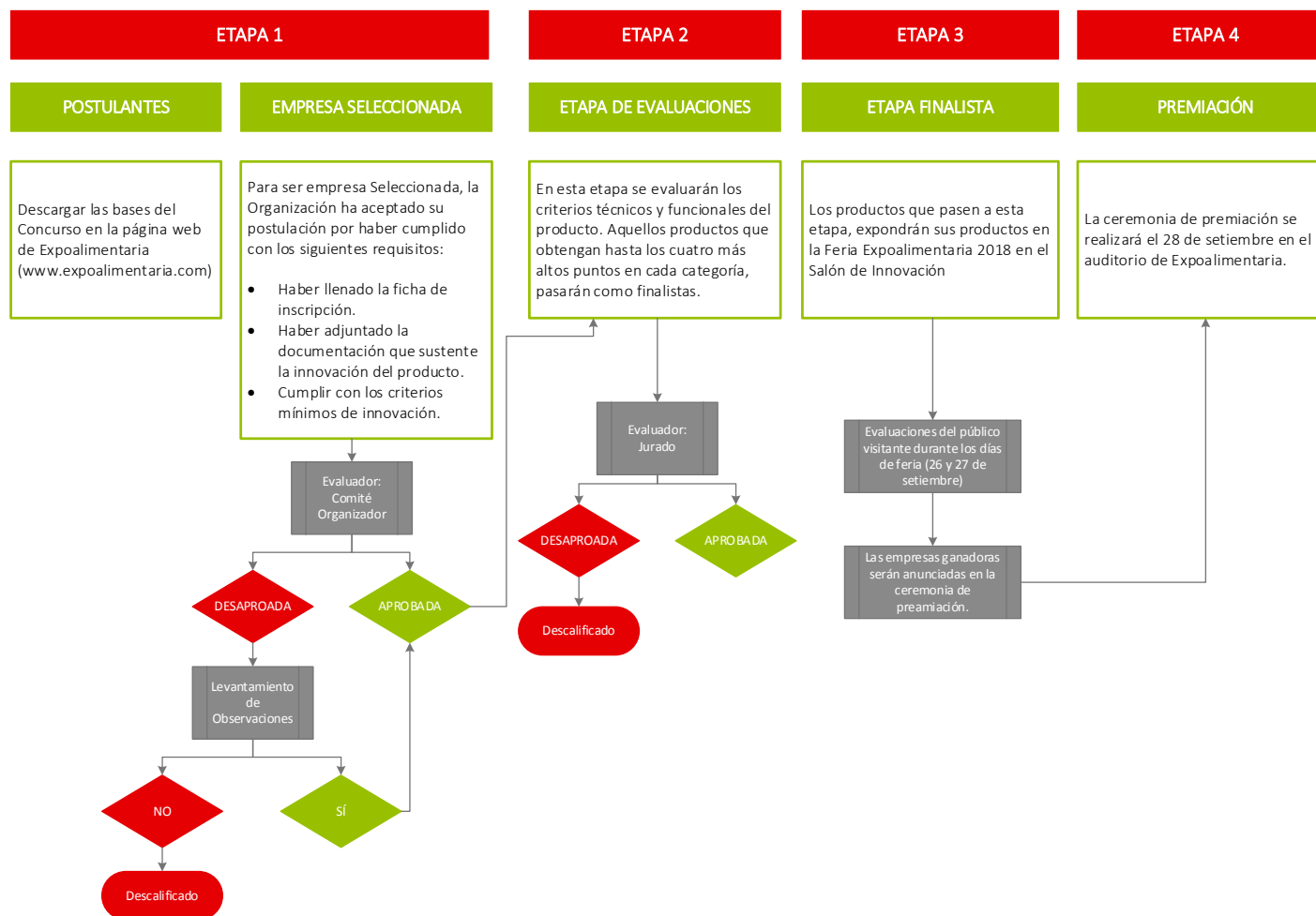
7.4. RECONOCIMIENTOS

Los participantes del 9° Concurso de Innovación que resulten finalistas reciben un diploma otorgado por los organizadores.

(*) Productos, que para su fabricación, se utilizan procesos, materias primas y prácticas que requieren de una cantidad menor de energía o recursos naturales, así también el destino final de dichos productos, se prioriza su reutilización, reciclaje o rápida degradación.

8. PROCESO DE DESARROLLO DEL CONCURSO

Las empresas interesadas en participar en el 9º Concurso de Innovación - Expoalimentaria 2018, deberán cumplir el siguiente procedimiento:



8.1. LEVANTAMIENTO DE OBSERVACIONES

- 8.1.1. Una vez culminado el proceso de recepción de inscripciones (**Fecha límite: 20 de julio**), el Comité Organizador del concurso recibirá las postulaciones y revisará cada una para asegurar que la documentación se encuentra completa.
- 8.1.2. Las postulaciones que no cuenten con la documentación completa se les notificará y tendrán cinco (05) días útiles después de la notificación para levantar las observaciones. Fecha límite para subsanar observaciones será el **03 de agosto**
- 8.1.3. Fuera del plazo establecido la candidatura no será considerada y quedará automáticamente descalificado sin lugar a reclamos o apelaciones.

8.2. ETAPA DE EVALUACIONES

- 8.2.1. El total de candidaturas son evaluadas de acuerdo a las bases y condiciones del concurso por el Equipo Técnico, integrado por profesionales designados por los organizadores, quiénes determinarán qué postulaciones son hábiles para pasar a etapa semifinal. Estas evaluaciones no son susceptibles de revisión o apelación.
- 8.2.2. Los semifinalistas son proclamados como tales a través de los medios de comunicación correspondientes de la feria.

8.3. ETAPA SEMIFINAL

- 8.3.1. Seguidamente, el Jurado procede a evaluar, degustar y calificar a los semifinalistas y definir como finalistas a las postulaciones que hubieran obtenido hasta los cuatro más altos puntajes en cada categoría. Entre los finalistas, puede haber empates, y en tanto, haber más finalistas en una o más categorías. El puntaje otorgado por el Jurado, supondrá el 80% de la calificación final de cada uno de los finalistas.
- 8.3.2. De igual manera, el Jurado designa a los ganadores de los Premios por Tendencia entre las candidaturas finalistas. Los ganadores son anunciados en la Premiación del Concurso de Innovación el día **28 de setiembre** en el recinto ferial.
- 8.3.3. Seguidamente, el Jurado elige una terna (03) de finalistas como los productos más innovadores. Los ganadores se definirán según el puntaje obtenido en la Etapa Final del Concurso (votación de los visitantes).
- 8.3.4. Los finalistas son proclamados como tales en la Conferencia de Prensa de Lanzamiento de Expoalimentaria 2018.
- 8.3.5. Si en una categoría no hubiese al menos tres semifinalistas, el Jurado decidirá si procede a su evaluación y eventual pase a la etapa final o si declara desierta dicha categoría.

8.4. ETAPA FINAL

- 8.4.1. Los productos que hayan sido proclamados como finalistas exhibirán su producto en el Salón de Innovación; el cual, se llevará a cabo los días de Feria (del 26 al 28 de setiembre).
- 8.4.2. Para la exposición del producto, la organización de la Feria Expoalimentaria pondrá a disposición un espacio dentro del Salón de Innovación. Cada empresa deberá tener en consideración la cantidad de muestras a entregar, según lo indique el área administradora del Concurso, en el plazo, cantidad y lugar correspondientes.
- 8.4.3. Las muestras que serán exhibidas en el Salón de Innovación deberán ser entregadas junto con una Guía de Remisión el **21 de setiembre** en el **Recinto Ferial** en la zona del **Almacén Principal** (Ver Anexo 2).
- 8.4.4. Las muestras otorgadas para el Salón de Innovación, se rigen bajo la misma política de no devolución de las mismas. Sin embargo, si el expositor solicita la devolución íntegra de las muestras otorgadas para el Salón, es responsabilidad del expositor expresarlo de manera escrita antes del **7 de setiembre** (vía mail y física, sin excepción) y solicitarlas el día **viernes 28 de setiembre a las 18.00hrs** con los auxiliares del salón; pasado ese tiempo, no se hará devolución de ninguna muestra.
- 8.4.5. De todo lo expuesto, aquellas empresas que habiendo quedado finalistas, no realicen la entrega de las muestras en el plazo y lugar correspondientes, serán descalificadas automáticamente.
- 8.4.6. Dentro del Salón de Innovación se instalará un centro de votación online en el que los visitantes nacionales e internacionales tendrán la oportunidad de emitir su voto por el producto más innovador.

8.5. PREMIACIÓN

- 8.5.1. El día jueves 27 de setiembre, se hará el conteo de votos emitidos hasta las 18.00hrs del mismo día, los cuales supondrán el 20% de la calificación final de cada uno de los finalistas.
- 8.5.2. Seguidamente, el Equipo Técnico, integrado por los profesionales designados por los organizadores, procederá a adjudicar el premio de Innovación en cada categoría entre las candidaturas finalistas según el puntaje obtenido en cada una de las etapas.
- 8.5.3. De igual manera, según la terna elegida por el Jurado, procederá a adjudicar el premio al Producto más Innovador de acuerdo al puntaje de calificación obtenido por los visitantes.
- 8.5.4. Los ganadores son proclamados como tales en la Conferencia de Prensa de Resultados Preliminares de Expoalimentaria 2018 el día viernes 28 de setiembre a las 12.00hrs en el auditorio del recinto ferial.

9. JURADO

9.1. El Jurado tiene un carácter mixto, y está conformado por personalidades e instituciones de reconocido prestigio de diferentes campos participantes en la innovación alimentaria:

- Instituciones de promoción comercial
- Líderes del Sector Gastronómico: Chefs y Escuelas de Gastronomía
- Instituciones Técnicas
- Canales de Venta: Supermercados, Sector Retail y Sector HORECA
- Medios Especializados

9.2. El Jurado tiene las siguientes facultades:

9.2.1. Interpretar las Bases.

9.2.2. Descalificar a los concursantes que no cumplan con los requisitos establecidos por las Bases.

9.2.3. Calificar, de acuerdo a los criterios de evaluación detallados en el inciso cinco, a cada una de las candidaturas, con el propósito de definir a los finalistas del concurso.

9.2.4. Designar a los ganadores de los Premios por Tendencia entre las candidaturas finalistas, según los criterios de evaluación detallados en el inciso cinco.

9.2.5. Designar la terna (03) de finalistas como los productos más innovadores, según los criterios de evaluación detallados en el inciso cinco.

9.2.6. Las demás que, a su juicio, sean convenientes para el cumplimiento de sus funciones.

9.3. El quórum de instalación del Jurado es la mayoría de sus miembros. Las decisiones se adoptan por mayoría simple de los miembros concurrentes. En caso de empate en la votación, dirime quien ejerza su presidencia.

9.4. Los miembros del Jurado, en caso de estar relacionados con alguna candidatura participante o de percibir conflictos de interés, se inhiben de participar en la discusión y decisión de una determinada categoría.

9.5. Por el solo hecho de su inscripción, los postulantes formalizan su aceptación incondicional de las presentes Bases, así como de las decisiones del Jurado.

10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

El cronograma de actividades del 9° Concurso de Innovación deberá ser respetado por los postulantes a cabalidad, pues el no cumplimiento será razón para la automática descalificación. Por ello, recomendamos a las empresas extranjeras que tomen en cuenta tiempos de tránsito, trámite ante Aduanas de país de origen y de destino, entre otros.

Fecha	Detalle de Actividad
10 de Mayo	Publicación de bases y Ficha de Inscripción.
20 de Julio	Fecha límite para inscripción al Concurso de Innovación.
26 de Julio	Envío de observaciones.
03 de Agosto	Fecha límite para levantamiento de observaciones.
09 de Agosto	Anuncio de Semifinalistas del Concurso de Innovación.
30 de Agosto	Anuncio de Finalistas del Concurso de Innovación.
07 de Setiembre	Fecha límite para solicitar devolución vía mail y física las muestras del Salón de Innovación.
21 de Setiembre	Fecha única de entrega de muestras para el Salón de Innovación (en feria).
28 de Setiembre	Ceremonia de Premiación del Concurso de Innovación.

11. INFORMACIÓN, CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD INTELECTUAL

- 11.1. La información sobre el concurso y los alcances de las presentes Bases es suministrada a través del equipo organizador de Expoalimentaria 2018 (EA 2018).
- 11.2. La información y el material adicional que presenten los concursantes son recibidos y mantenidos por el equipo de EA2018 a título estrictamente confidencial. No son comunicados en forma alguna a terceras personas o entidades, ni son material de devolución.
- 11.3. La información presentada será tratada como confidencial tanto por el Equipo Técnico como por los miembros del Jurado.
- 11.4. Los organizadores se reservan el derecho de mencionar a los concursantes ganadores y finalistas, así como la información concerniente a sus candidaturas, en las publicaciones que se pudiesen realizar sobre el 9° Concurso de Innovación.
- 11.5. Los organizadores se reservan el derecho a publicar las fichas postuladas, teniendo siempre el cuidado de no revelar información de carácter estratégico del producto.
- 11.6. Los productos presentados a este concurso, las ideas y desarrollos en los que estos se basen deben ser de propiedad de la empresa que los presente.



CONCURSO
INNOVACIÓN

12. REFERENCIAS

Para consultas, comunicarse:

Área de Ferias - Actividades Sociales y Complementarias

Asociación de Exportadores - ADEX

T. (511) 618-3333 Ext. 5229

E. c.innovación@adexperu.org.pe

CAPÍTULO II SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN

Está conformada por varios documentos que las empresas deben llenar:

1. FICHA DE INSCRIPCIÓN

En ella se consigna lo siguiente:

- Datos de la empresa que presenta la postulación.
- Datos de la participación en feria.
- Datos del contacto responsable del concurso.
- Datos del (los) producto(s) y la(s) categoría(s) que postula.

Se debe llenar una única ficha de inscripción por el total de candidaturas que presente en cada categoría. No se admiten modificaciones una vez suscrita la ficha de inscripción. La ficha de inscripción puede descargarse en la siguiente dirección electrónica:

<http://www.expoalimentariaperu.com/concurso-de-innovacion.aspx>

2. DECLARACIÓN JURADA

Mediante ella, los participantes declaran que se sujetan a las bases y a las condiciones del concurso e indican los anexos presentados con la postulación. En este documento, los participantes declaran bajo juramento que la información entregada sobre su candidatura, así como sobre la empresa que la presenta, es verdadera y que, en caso contrario, se someten a descalificación del Jurado.

3. INFORMACIÓN DE LA CANDIDATURA

- 1.1. Es la parte central de la información que la empresa presenta al concurso.
- 1.2. Se realiza un documento por cada una de las candidaturas (máximo 3).
- 1.3. Se debe completar cada uno de los campos sin excepción; de manera puntual y concisa.

En ella se consigna lo siguiente:

- Ficha Técnica: Datos del producto
- Cuestionario sobre la innovación del producto
- Ficha Comercial (Completada por el área de Marketing de la empresa)

Los Equipos Técnicos y el Jurado, valoran, de manera especial, la información o evidencias que los concursantes presentan para sustentar tangiblemente la información de su postulación.

Los participantes pueden presentar materiales visuales adicionales (videos, por ejemplo) propios que puedan ser utilizados por los organizadores en forma total o parcial para una adecuada y breve presentación del(los) producto(s) en la ceremonia de premiación y en publicaciones relacionadas con el concurso. Estos materiales no requieren haber sido especialmente elaborados o preparados para este concurso y, al igual que los demás materiales presentados por los participantes, no son devueltos al término del mismo.

4. ANEXOS

Los anexos incluyen información necesaria que debe presentarse sobre la candidatura, la cual describe mejor y complementa el proceso de postulación. Los anexos no reemplazan a la información general de la candidatura, a partir de la cual evalúa el Jurado.

Los anexos deben de presentarse dentro del plazo establecido para la postulación del concurso (fecha límite: 20 de julio). Los anexos son material de evaluación y la falta de uno o varios documentos determinará como nula la postulación y será un impedimento para el pase a semifinal. Los anexos se entregan por cada uno de los productos participantes.

En los anexos se consigna lo siguiente:

- Logo del producto y/o empresa en formato Illustrator o PDF (indicar si el logo es de la empresa o producto).
- Logo del producto y/o empresa en formato JPG o TIFF en resolución de 300dpi y de tamaño 20 x 20 cm.
- Diagrama de Flujo del proceso de elaboración del producto.
- Imagen de la etiqueta y presentación del producto.
- (03) Fotografías del producto en distintos ángulos (fondo blanco) en resolución de 150dpi y de tamaño 1200 x 1000px.
- Copia del Registro Sanitario vigente emitido por la entidad correspondiente de cada país.
- (20) Muestras del producto para la evaluación, las cuáles serán utilizadas en su totalidad.

5. FORMATO DE PRESENTACIÓN

Los documentos de la(s) candidatura(s) se presentarán a través de dos vías, sin excepción y de manera obligatoria:

5.1. PLATAFORMA VIRTUAL

Todos los documentos que a continuación se detallan deberán de ser subidos a la plataforma virtual dentro de los plazos anteriormente establecidos.

- Declaración Jurada firmada y sellada por el Representante Legal, debidamente escaneada y enviada en formato PDF.
- Información de la candidatura en formato PDF.
- Anexos
 - Logo del producto y/o empresa en formato Illustrator o PDF (indicar si el logo es de la empresa o producto).
 - Logo del producto y/o empresa en formato JPG o TIFF en resolución de 300dpi y de tamaño 20 x 20 cm.
 - Diagrama de Flujo del proceso de elaboración del producto.
 - Imagen de la etiqueta y presentación del producto.
 - (03) Fotografías del producto en distintos ángulos (fondo blanco) en resolución de 150dpi y de tamaño 1200 x 1000px.
 - Copia del Registro Sanitario vigente emitido por la entidad correspondiente de cada país.

Los archivos serán grabados de la siguiente forma:

Nombre del producto_Descripción de archivo

Ejemplos:

- *Leche Activena de Gloria_Fotografía 1.jpg*
- *Aztevia_Declaración Jurada.pdf*

5.2. ENVÍO FÍSICO

Los documentos y muestras deberán de enviarse a las oficinas de ADEX, ubicadas en Av. Javier Prado Este N°2875, San Borja, Lima, Lima – Perú.

5.2.1. DE LOS DOCUMENTOS

Se enviarán en un sobre cerrado. Se enviará un sobre por cada una de las postulaciones. El sobre contendrá, además de un índice de documentos² la siguiente documentación:

- Original de la Declaración Jurada firmada y sellada por el Representante Legal.
- Impresión de la Información de la candidatura en formato A4.
- Anexos:
 - Impresión del Logo del producto y/o (indicar si el logo es de la empresa o producto) en formato A4.
 - Impresión del Diagrama de Flujo del proceso de elaboración del producto en formato A4.
 - Impresión de la imagen de la etiqueta y presentación del producto en formato A4.
 - Impresión de las (03) Fotografías del producto en distintos ángulos (fondo blanco) las cuales deberán de ir de manera independiente en un formato A4 cada una.
 - Copia del Registro Sanitario vigente emitido por la entidad correspondiente de cada país.

El sobre deberá de entregarse rotulado en Mesa de Partes de ADEX bajo el formato adjunto en el Anexo N°2.

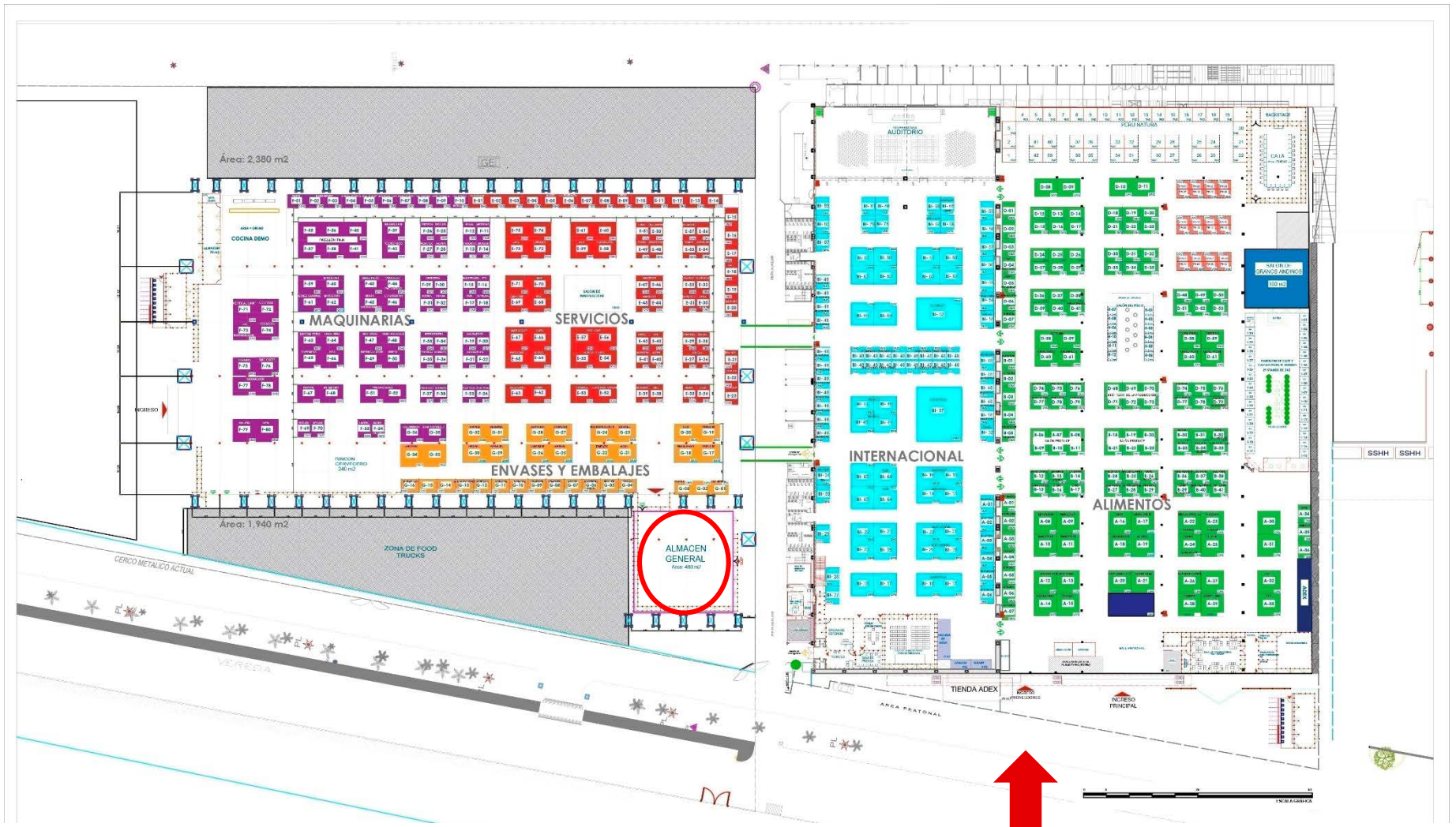
5.2.2. DE LAS MUESTRAS


Se enviarán en una caja o empaque debidamente sellado y rotulado bajo el formato adjunto en el Anexo N°2.


Si el producto requiere de refrigeración deberá de enviarse en una caja isotérmica o de tecnopor, en la cual – además de los datos consignados anteriormente -, deberá de detallar el tiempo que el producto puede permanecer en la caja y la temperatura límite del producto (aquella que no se puede superar).

² La omisión del índice no descalifica la propuesta, ya que su presentación no tiene incidencia en el objeto de la convocatoria.

ANEXO N°1
PLANO DEL RECINTO FERIAL



 Almacén General

 Puerta de ingreso Proveedores

ANEXO N°2

RÓTULO PARA EL SOBRE CON DOCUMENTOS:

*Señores
Expoalimentaria
Atte.: Área de Actividades Sociales y Complementarias*

**9° CONCURSO DE INNOVACIÓN
EXPOALIMENTARIA 2018**

Categoría: (Indicar el nombre de la categoría en la que participa)
N° de Postulación:
Nombre / Razón Social del Postor

N° de Folios Entregados

RÓTULO PARA LAS MUESTRAS:

*Señores
Expoalimentaria
Atte.: Área de Actividades Sociales y Complementarias*

**9° CONCURSO DE INNOVACIÓN
EXPOALIMENTARIA 2018**

Categoría: (Indicar el nombre de la categoría en la que participa)
N° de Postulación:
Nombre / Razón Social del Postor

N° de Muestras

Consideraciones de almacenamiento (N° de cajas máxima apilables permitidas, temperatura de almacenamiento, etc.)